

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.02 (У) Учебная технологическая практика

*Индекс практики «Наименование практики»*

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.	216/6/4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Ярославль 2023 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – ПП) «Учебная технологическая 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»;

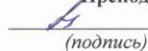
Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии»;

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.)

РПД 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.)

РПД 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.О.  
(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	6
2.1	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2.	Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы академией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.	7
2.2.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	7
2.2.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	7
2.2.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	9
3	Место практики в структуре образовательной программы	13
4	Место и время проведения практики	13
5	Объем практики (на одного обучающегося)	14
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	24
9.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	44
9.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	50
10	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	52
10.1	Основная учебная литература	52
10.2	Дополнительная учебная литература	53
11	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики	53
11.1	Перечень электронно-библиотечных систем	53
11.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов	54
12	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	54

12.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	55
12.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	55
12.3	Доступ к сети Интернет	55
13	Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики	55
14	Особенности организации и проведения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья	57
	Приложение 1. Аннотация программы практики	61

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

**Вид практики:** учебная

**Тип практики:** технологическая

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

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

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

**Задачи практики** учебной технологической практики, являются:

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

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

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных (ОПК-2, ОПК-3, ОПК- 4. ОПК-5) компетенций и

профессиональных компетенций (ПКОС-1, ПКОС -4, ПКОС-6, ПКОС- 7, ПКОС-10, ПКОС-11, ПКОС-12, ПКОС-13).

## 2.1. 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.	<b>ОПК-2.1</b> 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		
		анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.	искать и анализировать нормативные правовые документы, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.	<b>ОПК-3.1.</b> Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний		
		правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики	Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики	способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	<b>ОПК-4.1.</b> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции		
		Способы реализации современных технологий в производстве сельскохозяйственной продукции	Правильно обосновывать и реализовать современные технологии в профессиональной деятельности	Навыками реализации современных технологий и их применение в профессиональной деятельности производства сельскохозяйственной продукции.
ОПК-5	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.	<b>ОПК-5.1.</b> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		способы и методы проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	проводит экспериментальные исследования в области производства и переработку сельскохозяйственной продукции.	способами и методами проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

## 2.2 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.

### 2.2.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

<b>Область профессиональной деятельности:</b> 13 Сельское хозяйство (в сфере производства и хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	
<b>Код профессионального стандарта</b>	<b>Наименование профессионального стандарта</b>
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 №644н
13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н
22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019г. № 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

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

<b>Обобщённые трудовые функции</b>			<b>Трудовые функции</b>		
<b>Код</b>	<b>Наименование</b>	<b>Уровень квалификации</b>	<b>Наименование</b>	<b>Код</b>	<b>Уровень (подуровень) квалификации</b>
<b>Профессиональный стандарт «Агроном» (бакалавриат)</b>					
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 продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/04.6	6
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.	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	D/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	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6	6

**2.2.3. 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 -1	Способен осуществить сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур	<b>ПКОС-1. 3</b> Устанавливает соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования		
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	<b>ПКОС- 4.1</b> Анализирует свойства сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, а также анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.	устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования Правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, а также эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	навыками установления соответствия агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования Способами определения периодичности, а также правильно провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.
		<b>ПКОС-4.2.</b> 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 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.
		<b>ПКОС-4.3</b> 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	Правильно провести входной и технологический контроль качества готовой продукции.	Способами входного и технологического контроля и анализировать качество готовой продукции, а

		процессов производства продуктов питания.		также эффективности и надежности процессов производства продуктов питания.
ПКОС-6	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПКОС-6.2 Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства		
		современное оборудование, используемое на предприятиях для хранения продукции животноводства	составлять машинно-аппаратурные схемы согласности последовательности технологических операций и режимов для хранения продукции животноводства	Навыками подбора оборудования для создания оптимальных условий хранения продукции животноводства
		ПКОС -6.3 Выбирает оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных		
		Оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных	Выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных	Навыками расчета и подбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных
ПКОС-7	Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	ПКОС- 7.1 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения продукции животноводства разработанным технологиям		
		Технологические процессы получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям	Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям
		ПКОС- 7.2 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям		
		Технологические процессы получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям	Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям
		ПКОС – 7.3 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям		
		Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья

ПКОС - 10	Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	ПКОС -10.1 Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества		
		Методы проведения анализа показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	Отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов.	Приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов их переработки
		ПКОС -10.2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества		
		Способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	Навыками определения способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
		ПКОС-10.3 Определяет способы, режимы закладки и хранения, обеспечивающие сохранность сельскохозяйственной продукции от потерь и ухудшения качества		
		Основы химии и физики продукции растениеводства. Знать свойства и состав зерна, муки, комбикорма, круп, овощей, ягод; химический состав; физико-химические изменения при переработке.	Анализировать динамику и самостоятельно проводить оценку показателей качества сельскохозяйственной продукции. Пользоваться приборами для определения показателей качества сельскохозяйственной продукции.	Навыками современными методами исследования сельскохозяйственной продукции с целью организации и эффективного осуществления контроля качества.
ПКОС -11	Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение	ПКОС -11.1 Корректирует способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки		
		Способы режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки	Навыками корректировки способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
		ПКОС- 11.2 Корректирует способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки		

		Способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	Корректировать способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки	Навыками корректировки способов, режимов закладки на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
		ПКОС-11.3 Корректирует и контролирует ход уборки сельскохозяйственной продукции, а также послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции		
		Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики	Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства
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 – 12.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья		
		Область применения, устройство, принцип действия, основы эксплуатации и критерии выбора современного технологического оборудования и сооружений для хранения продукции растениеводства	Выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования и сооружений для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования для хранения продукции сельскохозяйственной продукции	Навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади в хранилищах, способностью выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования
		ПКОС- 12.3 Применяет методы разработки производственных заданий и сооружений при производстве продуктов питания из растительного сырья		
		Область применения, устройство, принцип действия, основы эксплуатации и критерии выбора зданий и сооружений для хранения продукции растениеводства	Выполнить необходимые расчеты по подбору зданий и сооружений для хранения продукции растениеводства	Навыками выполнить необходимые расчеты по подбору зданий и сооружений для хранения продукции растениеводства
ПКОС-13	Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат	ПКОС – 13. 1 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства		

	(нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях		
		Методики определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Навыками определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
		ПКОС – 13.2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решения		
		Методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Определять технико-экономические эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Навыками определять технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

Учебная технологическая практика относится к обязательной части программы бакалавриата.

### 4 Место и время проведения учебной технологической практики

Практическая подготовка при проведении учебной технологической практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Учебная технологическая 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 учебной технологической практики:** структурные подразделения ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ (кафедра «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»), а также в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы на основе договоров; научно-исследовательские проектные, изыскательские институты на основе договоров. При организации учебной технологической 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 ГАУ представлены на сайте ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ в разделе «Сведения об образовательной организации» <http://yaragrovuz.ru/sveden/contracts/>. Учебная технологическая практика проводится на 2 курсе в 4 семестре.

### 5 Объем практики (на одного обучающегося)

Общая трудоемкость учебной технологической практики составляет 6 зачетных единицы, 216 часов, 4 недели, контактная работа с обучающимися 120 часов, самостоятельная работа 96 часов.

Вид учебной работы	Всего часов	За 4 семестр часов
<b>1. Контактные часы при проведении преддипломной практики, всего</b> (включая инструктаж, проверку, рецензирование, защиту отчёта и прием дифференцированного зачета)	<b>120</b>	<b>120</b>
<b>2. Самостоятельная работа, всего (СР) в том числе:</b>	<b>96</b>	<b>96</b>
Самостоятельная работа при написании отчетной документации	16	16
Самостоятельное изучение материала	70	70
Самостоятельная работа при подготовке к зачету с оценкой	10	10
Общая трудоёмкость практики в часах:	<b>216</b>	<b>216</b>
в том числе в форме практической подготовки	216	216
Общая трудоёмкость практики в зачётных единицах:	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Продолжительность практики (недель):</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Форма контроля</b>	<b>Зачет с оценкой</b>	

### 6. Содержание практики

№ раздел	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	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКOC-1, ПКOC-4, ПКOC-6, ПКOC-7, ПКOC-10, ПКOC-11, ПКOC-12, ПКOC-13	2	-	2
2	Практический этап	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКOC-1, ПКOC-4, ПКOC-6, ПКOC-7, ПКOC-10, ПКOC-11, ПКOC-12, ПКOC-13	118	70	188
3	Обработка и анализ полученной информации	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКOC-1, ПКOC-4, ПКOC-6, ПКOC-7, ПКOC-10, ПКOC-11, ПКOC-12, ПКOC-13	-	16	16

4	Подготовка и защита отчета по практике	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКOC-1, ПКOC-4, ПКOC-6, ПКOC-7, ПКOC-10, ПКOC-11, ПКOC-12, ПКOC-13	-	10	10
<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>зачет с оценкой</b>		
<b>Итого по практике</b>			<b>120</b>	<b>96</b>	<b>216</b>

### 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	Вводное занятие. Установочная лекция. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на перерабатывающих предприятиях.	2	Индивидуальные документы обучающегося, вопросы для защиты отчета по результатам практики
2	Практический этап	Технологии производства продукции растениеводства Технология переработки продукции растениеводства Технологии производства продукции животноводства Технология переработки продукции животноводства	188	Дневник, индивидуальное задание
3	Обработка и анализ полученной информации	Обобщение и анализ собранного материала	16	Отчет по практике, индивидуальное задание.
4	Подготовка и защита отчета по практике	Подготовка и защита отчета по практике	10	Отчет по практике
<b>Итого</b>			<b>216</b>	

### 7 Формы отчетности по практике

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

Общие требования и параметры отчета: формат А4, в текстовом редакторе Word; тип шрифта: Times New Roman, размер шрифта 14; межстрочный интервал: полуторный; - размеры полей: верхнее, нижнее — 20 мм, левое —

30 мм, правое — 15 мм. Все страницы должны иметь сквозную нумерацию. Первой страницей является титульный лист, второй содержание и т.д. На первой странице номер не ставится.

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

1. Учебная практика. Ч. 3 (в технологии производства и переработки с.х. прод.) [Электронный ресурс]: прак. пос. для напр. 35.03.07 "ТПиПСХП" / Т.Г. Зубарева, В.Ф. Позднякова, А.С. Бушкарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Ю.А. Михайлова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 156с. - Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация (20.05.2023)

## **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, общепрофессиональной (ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5) и профессиональных (ПКОС-1, ПКОС -4, ПКОС-6, ПКОС- 7, ПКОС-10, ПКОС-11, ПКОС-12, ПКОС-13) 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 обучающимися 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
	<b>ОПК- 2.</b> Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
	<b>ОПК- 2.1.</b> 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	<b>Учебная технологическая практика</b>
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
	<b>ОПК-3.</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
	<b>ОПК-3.1.</b> Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний
3	Сельскохозяйственная экология
8	Безопасность жизнедеятельности
2	Учебная ознакомительная ( в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы) практика
4	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	<b>ОПК-4.</b> Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.
	<b>ОПК-4.1.</b> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
7	Цифровые технологии в АПК
2,4,4	Технология производства продукции растениеводства
4	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
3,4	Растениеводство
5	Кормопроизводство
6	Фитопатология, энтомология и защита растений
2,3,5	Технология производства продукции животноводства
3	Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов

7	Технология переработки продукции растениеводства
2	Учебная ознакомительная ( в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы) практика
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ОПК-5.</b> Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	
<b>ОПК-5.1.</b> 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
2	Учебная ознакомительная ( в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы) практика
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-1.</b> Способен осуществить сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур	
<b>ПКОС- 1.3.</b> Устанавливает соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования	
2,4,5	Технология производства продукции растениеводства
4	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
3,4	Растениеводство
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-4.</b> 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	
<b>ПКОС-4.1.</b> Анализирует свойства сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство 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
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
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
<b>ПКОС- 4.2.</b> Анализирует свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство 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
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
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

<b>ПКОС -4.3.</b> 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
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
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
<b>ПКОС- 6.</b> Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
<b>ПКОС- 6.2.</b> Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства	
2,3,5	Технология производства продукции животноводства
5	Производство продукции животноводства
2,3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
5,6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
5	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
6	Оборудование перерабатывающих производств
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС- 6.3.</b> Выбирает оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных	
2,3,5	Технология производства продукции животноводства
5	Производство продукции животноводства
2,3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
6	Оборудование перерабатывающих производств
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-7.</b> Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	
<b>ПКОС- 7.1.</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения продукции животноводства разработанным технологиям	
2,3,5	Технология производства продукции животноводства
5	Производство продукции животноводства
2,3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС- 7.2.</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям	
2,3,5	Технология производства продукции животноводства
5	Производство продукции животноводства
2,3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
6,7	Технология переработки и хранения продукции животноводства
5	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС- 7.3.</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям	
2,3,5	Технология производства продукции животноводства
5	Производство продукции животноводства
2,3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства

6,7	Технология переработки и хранения продукции животноводства
5	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-10.</b> Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	
<b>ПКОС- 10. 1.</b> Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	
7	Технология производства продукции растениеводства
5	Кормопроизводство
5	Технология хранения продукции растениеводства
7	Технология переработки продукции растениеводства
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-10.2.</b> Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	
2,3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
5	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС- 10.3.</b> Определяет способы, режимы закладки и хранения, обеспечивающие сохранность сельскохозяйственной продукции от потерь и ухудшения качества	
5	Технология хранения продукции растениеводства
7	Технология переработки продукции растениеводства
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-11.</b> Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение	
<b>ПКОС-11.1.</b> Корректирует способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки	
2,3,5	Технология производства продукции растениеводства
5	Кормопроизводство
2,3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
5	Технология хранения продукции растениеводства
7	Технология переработки продукции растениеводства
5	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС -11.2.</b> Корректирует способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки.	
2,3,5	Технология производства продукции растениеводства
5	Кормопроизводство
2,3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
5	Технология хранения продукции растениеводства
7	Технология переработки продукции растениеводства
5	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика

8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-11.3.</b> Корректирует и контролирует ход уборки сельскохозяйственной продукции, а также послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции	
1,2,3,4	Технология производства продукции растениеводства
3,4	Растениеводство
5	Кормопроизводство
1,2,3,5	Технология производства продукции животноводства
3	Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС -12.</b> Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
<b>ПКОС-12.1.</b> Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	
5	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
8	Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-12.3.</b> Применяет методы разработки производственных заданий и сооружений при производстве продуктов питания из растительного сырья	
5	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
8	Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-13.</b> Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
<b>ПКОС-13.1.</b> Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	
7	Технология переработки продукции растениеводства
7	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
8	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
6	Технология бродильных производств
6	Технология хлебобулочных изделий
7	Технология переработки плодов и овощей
7	Технология масложирового производства
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-13.2.</b> Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	
7	Технология переработки продукции растениеводства
7	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
8	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
6	Технология бродильных производств
6	Технология хлебобулочных изделий
7	Технология переработки плодов и овощей
7	Технология масложирового производства
<b>4</b>	<b>Учебная технологическая практика</b>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

## 9.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

Код компетенции	Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО	Этап (период) прохождения практики, в течение которого формируется компетенция в процессе освоения ОПОП ВО
<b>ОПК- 2</b>	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	в течение всего периода прохождения практики
<b>ОПК-3</b>	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	в течение всего периода прохождения практики
<b>ОПК-4</b>	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	в течение всего периода прохождения практики
<b>ОПК-5</b>	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	в течение всего периода прохождения практики
<b>ПКОС- 1</b>	Способен осуществить сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур	в течение всего периода прохождения практики
<b>ПКОС-4</b>	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
<b>ПКОС – 6</b>	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	в течение всего периода прохождения практики
<b>ПКОС-7</b>	Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	в течение всего периода прохождения практики
<b>ПКОС-10</b>	Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	в течение всего периода прохождения практики
<b>ПКОС-11</b>	Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение.	в течение всего периода прохождения практики
<b>ПКОС-12</b>	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
<b>ПКОС-13</b>	Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности	в течение всего периода прохождения практики

	технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
--	---	--

**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	4	5	6	7	8
<b>ОПК-2</b>	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	<b>ОПК-2.1</b> 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. <b>Знает:</b> Нормативные правовые акты и специальную документацию. <b>Умеет:</b> использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию. <b>Владеет:</b> Навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации.	Отчет, вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<b>знает:</b> Нормативные правовые акты и специальную документацию <b>умеет:</b> использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию <b>владеет:</b> Навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации <b>способен:</b> использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию	<b>знает:</b> специальную документацию <b>умеет:</b> Оформлять специальную документацию <b>владеет:</b> Навыками оформления специальной документации <b>понимает:</b> структуру нормативно правовых актов и правила оформления специальной документации	<b>знает:</b> Нормативные правовые акты <b>умеет:</b> Использовать нормативные правовые акты <b>владеет:</b> Навыками использования нормативных правовых актов.	<b>не знает:</b> Нормативные правовые акты. <b>не умеет:</b> Использовать нормативные правовые акты. <b>не владеет:</b> Навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации



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

<p><b>ОПК-4</b></p>	<p>Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;</p>	<p><b>ОПК-4.1.</b> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Знать:</b> теоретические основы современных технологий производства сырья растительного и животного происхождения для пищевой промышленности, технологии возделывания кормовых культур и заготовки кормов (сена, силоса, сенажа и др.), технологию выращивания, содержания, кормления сельскохозяйственных животных и птицы; технологии первичной переработки скота, птицы, растительного сырья и продуктов их переработки.  <b>Уметь:</b> определять порядок и целесообразность технологических операций, режимов, оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения.  <b>Владеть:</b> навыками самостоятельно составлять и обосновывать последовательность технологических операций, использования приемов, режимов и оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p>	<p>Отчет. Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><b>Знает:</b> на высоком уровне технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики  <b>Умеет:</b> самостоятельно анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики, формулирует грамотные выводы без ошибок  <b>Владет:</b> на высоком уровне способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства  <b>Способен:</b> самостоятельно организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p><b>Знает:</b> на уровне выше среднего технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики  <b>Умеет:</b> с незначительной помощью руководителя анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики, может допускать незначительные погрешности при формулировке выводов  <b>Владет:</b> на уровне выше среднего способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства  <b>Понимает:</b> как организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Знает:</b> на среднем уровне технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики, допускает неточности при ответе  <b>Умеет:</b> только под руководством наставника анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики  <b>Владет:</b> на среднем уровне способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p><b>Не знает:</b> на среднем уровне технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики, допускает неточности при ответе  <b>Не умеет:</b> только под руководством наставника анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики  <b>Не владеет:</b> на среднем уровне способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p>
---------------------	--	--	---	---	---	---	---

<p><b>ОПК-5</b></p>	<p>Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p>	<p><b>ОПК-5.1</b> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  <b>Знать:</b> Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  <b>Уметь:</b> определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  <b>Владеть:</b> Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Отчет. Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><b>Знает:</b> Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  <b>Умеет:</b> Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  <b>Владеет:</b> Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  <b>Способен:</b> провести экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Знает:</b> Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  <b>Умеет:</b> Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  <b>Владеет:</b> Современными методами проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  <b>Понимает:</b> современные методы проведения экспериментальных исследований</p>	<p><b>Знает:</b> Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты  <b>Умеет:</b> Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде,  <b>Владеет:</b> Современными методами проведения экспериментальных исследований</p>	<p><b>Не знает:</b> Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты  <b>Не умеет:</b> определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде,  <b>Не владеет:</b> Современными методами проведения экспериментальных исследований</p>
---------------------	---	---	---	---	--	--	---

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	4	5	6	7	8
<b>ПКОС-1</b>	Способен осуществить сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур	<p><b>ПКОС-1.3</b></p> <p>Устанавливает соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования.</p> <p><b>Знать:</b> особенности соответствия агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками установления соответствия агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования.</p>	Отчет. Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><b>Знает:</b> особенности соответствия агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования.</p> <p><b>Умеет:</b> устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования.</p> <p><b>Владет:</b> навыками установления соответствия агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования.</p> <p><b>Способен:</b> устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на</p>	<p><b>Знает:</b> особенности соответствия агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования.</p> <p><b>Умеет:</b> устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования.</p> <p><b>Владет:</b> навыками установления соответствия агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования.</p> <p><b>Понимает:</b> особенности соответствия агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на</p>	<p><b>Знает:</b> требования сельскохозяйственных культур.</p> <p><b>Умеет:</b> устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур.</p> <p><b>Владет:</b> навыками установления соответствия агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур.</p>	<p><b>Не знает:</b> требования сельскохозяйственных культур.</p> <p><b>Не умеет:</b> устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур.</p> <p><b>Не владеет:</b> навыками установления соответствия агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур.</p>

				территории землепользования.	территории землепользования		
<b>ПКОС-4</b>	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	<b>ПКОС-4.1</b> Анализирует свойства сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях <b>знает:</b> способы проведения входного и технологического контроля качества сырья. <b>умеет:</b> анализировать свойства сырья влияющих на оптимизацию технологического процесса, входного и технологического контроля качества сырья и готовой продукции. <b>владеет:</b> Навыками контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции. <b>способен:</b> овладевать знаниями о периодичности, количестве проб, методов отбора проб при разработке контроля качества и безопасности.	Отчет. Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики Отчет. Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<b>знает:</b> способы, контроля реализации разработанных технологий и безопасности сельскохозяйственной продукции. <b>умеет:</b> разрабатывать технологии, методы отбора проб и контролировать показатели безопасности сельскохозяйственной продукции <b>владеет:</b> навыками определения контроля реализации разработанных технологий и метода отбора проб. <b>способен:</b> определять способы, реализации разработанных технологий. <b>знает:</b> способы, проведения входного и технологического контроля качества сырья, и эффективность процессов производства продуктов питания. <b>умеет:</b> анализировать проведение входного и технологического контроля, а также процессов производства продуктов питания. <b>владеет:</b> навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья. <b>способен:</b> определять способы, реализации разработанных технологических	<b>знает:</b> способы периодичности, количество проб, метода отбора проб. И контролируемых показателей. <b>умеет:</b> правильно контролировать реализации разработанных технологий и контроля качества и безопасности с/х продукции. <b>владеет:</b> навыками разработками и способами контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции. <b>владеет:</b> навыками разработки технологии для программ контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции. <b>понимает:</b> основы периодичности, методы отбора проб, и контролируемых показателей. <b>знает:</b> хорошо знает свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса. <b>умеет:</b> провести входной и технологический контроль на оптимизацию технологического процесса процессов производства продуктов питания. <b>владеет:</b> навыками и правильно анализировать свойства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях.	<b>знает:</b> способы разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. <b>умеет:</b> пользоваться методами отбора проб при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции. <b>владеет:</b> навыками разработки технологии для программ контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции. <b>понимает:</b> основные разработки технологии и первичной переработки, а также хранения продукции <b>знает:</b> 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. <b>умеет:</b> Правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов,	<b>не знает:</b> способы разработки технологии при разработке программы контроля качества. <b>не умеет:</b> определять способы, количество проб, методы отбора проб. <b>не владеет:</b> навыками, определения периодичности, методов проб и контролируемых показателей при разработке безопасности сельскохозяйственной продукции. <b>не знает:</b> способы входного контроля и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса. <b>не умеет:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции. <b>не владеет:</b> навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, готовой продукции, а также эффективностью и надежностью процессов

		<p><b>ПКОС- 4.2.</b> Анализирует свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>знает:</b> свойства полуфабрикатов влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения и надежности процессов производства продуктов питания.</p> <p><b>умеет:</b> правильно провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>владеет:</b> навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья.</p> <p><b>способен:</b> овладевать знаниями входного и контроля за готовой продукцией для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>		<p>процессов производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>	<p><b>понимает:</b> овладения знаниями входного контроля для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>	<p>влияющих на оптимизацию технологического процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>владеет:</b> Способами определения периодичности, а также правильно провести входной и технологический контроль качества сырья, и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p><b>понимает:</b> оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>производства продуктов питания.</p>
--	--	--	--	---	---	---	--

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

ПКОС-6	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<p><b>ПКОС-6.2</b> Выбирает оборудование для хранения животноводства.</p> <p><b>Знать:</b> Оборудование для хранения продукции животноводства.</p> <p><b>Уметь:</b> Выбирать оборудование для хранения продукции животноводства.</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками выбора оборудования для хранения продукции животноводства.</p>	Отчет. Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><b>Знает:</b> Оборудование для хранения продукции животноводства без ошибок</p> <p><b>Умеет:</b> Выбирать оборудование для хранения продукции животноводства в полном объеме</p> <p><b>Владет:</b> Навыками выбора оборудования для хранения продукции животноводства без ошибок и недочетов.</p> <p><b>Способен:</b> Выбирать оборудование для хранения продукции животноводства</p>	<p><b>Знает:</b> Оборудование для хранения продукции животноводства, но допускает несколько негрубых ошибок.</p> <p><b>Умеет:</b> Выбирать оборудование для хранения продукции животноводства в полном объеме с некоторыми недочетами.</p> <p><b>Владеет:</b> Навыками выбора оборудования для хранения продукции животноводства с некоторыми недочетами.</p> <p><b>Понимает:</b> правила выбора оборудования для хранения продукции животноводства</p>	<p><b>Знает:</b> Оборудование для хранения продукции животноводства, но допускает много негрубых ошибок.</p> <p><b>Умеет:</b> Выбирать оборудование для хранения продукции животноводства не в полном объеме с некоторыми негрубыми ошибками.</p> <p><b>Владеет:</b> Навыками выбора оборудования для хранения продукции животноводства с некоторыми недочетами.</p>	<p><b>Не знает:</b> Оборудование для хранения продукции животноводства, но имеют место грубые ошибки.</p> <p><b>Не умеет:</b> Выбирать оборудование для хранения продукции животноводства с грубыми ошибками</p> <p><b>Не владеет:</b> Навыками выбора оборудования для хранения продукции животноводства с грубыми ошибками.</p>
		<p><b>ПКОС-6.3.</b> Выбирает оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных.</p> <p><b>Знать:</b> Оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных.</p> <p><b>Уметь:</b> Выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных.</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками расчета и подбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p>	Отчет. Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><b>Знает:</b> Оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных без ошибок.</p> <p><b>Умеет:</b> Выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных в полном объеме.</p> <p><b>Владеет:</b> Навыками расчета и подбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных без ошибок и недочетов.</p> <p><b>Способен:</b> Выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p>	<p><b>Знает:</b> Оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных, но допускает несколько негрубых ошибок.</p> <p><b>Умеет:</b> Выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных в полном объеме с некоторыми недочетами.</p> <p><b>Владеет:</b> Навыками расчета и подбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных с некоторыми недочетами.</p> <p><b>Понимает:</b> правила выбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p>	<p><b>Знает:</b> Оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных, но допускает много негрубых ошибок</p> <p><b>Умеет:</b> Выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных не в полном объеме с некоторыми негрубыми ошибками.</p> <p><b>Владеет:</b> Навыками расчета и подбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных с некоторыми недочетами.</p>	<p><b>Знает:</b> Оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных, но имеют место грубые ошибки</p> <p><b>Не умеет:</b> Выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных с грубыми ошибками</p> <p><b>Не владеет:</b> Навыками расчета и подбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных с грубыми ошибками</p>



<p><b>ПКОС -7</b></p>	<p>Способен разработать технологии хранения продукции животноводства</p>	<p><b>ПКОС-7.1</b> – Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Знать:</b> Технологические процессы получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p>	<p>Отчет. Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><b>Знает:</b> Технологические процессы получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства без ошибок.</p> <p><b>Умеет:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям в полном объеме.</p> <p><b>Владеет:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям без ошибок и недочетов.</p> <p><b>Способен:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p>	<p><b>Знает:</b> Технологические процессы получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но допускает несколько негрубых ошибок</p> <p><b>Умеет:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции</p> <p><b>Владеет:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям с некоторыми недочетами</p> <p><b>Понимает:</b> Прядок оценивания соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p>	<p><b>Знает:</b> Технологические процессы получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но допускает много негрубых ошибок.</p> <p><b>Умеет:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям не в полном объеме с некоторыми негрубыми ошибками</p> <p><b>Владеет:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям с некоторыми недочетами</p>	<p><b>Не знает:</b> Технологические процессы получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но имеют место грубые ошибки.</p> <p><b>Не умеет:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям с грубыми ошибками</p> <p><b>Не владеет:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям с грубыми ошибками</p>
-----------------------	--	--	---	--	--	--	--

		<p><b>ПКОС- 7.2.</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям.</p> <p><b>Знать:</b> Технологические процессы первичной переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Уметь:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям.</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям.</p>	<p>Отчет. Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><b>Знает:</b> Технологические процессы первичной переработки продукции животноводства без ошибок</p> <p><b>Умеет:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям в полном объеме.</p> <p><b>Владеет:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям без ошибок и недочетов</p> <p><b>Способен:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям.</p>	<p><b>Знает:</b> Технологические процессы первичной переработки продукции животноводства, но допускает несколько негрубых ошибок.</p> <p><b>Умеет:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям в полном объеме с некоторыми недочетами.</p> <p><b>Владеет:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям с некоторыми недочетами</p> <p><b>Понимает:</b> Прядок оценивания соответствия реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям.</p>	<p><b>Знает:</b> Технологические процессы первичной переработки продукции животноводства, но допускает много негрубых ошибок.</p> <p><b>Умеет:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям не в полном объеме с некоторыми негрубыми ошибками.</p> <p><b>Владеет:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям с некоторыми недочетами.</p>	<p><b>Не знает:</b> Технологические процессы первичной переработки продукции животноводства, но имеют место грубые ошибки.</p> <p><b>Не умеет:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям с грубыми ошибками.</p> <p><b>Не владеет:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям с грубыми ошибками.</p>
--	--	---	---	---	--	---	---

		<p><b>ПКОС-7.3</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям.</p> <p><b>Знать:</b> Технологические процессы хранения продукции животноводства.</p> <p><b>Уметь:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям.</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям.</p>	Отчет. Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><b>Знает:</b> Технологические процессы хранения продукции животноводства без ошибок.</p> <p><b>Умеет:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям в полном объеме</p> <p><b>Владет:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям без ошибок и недочетов</p> <p><b>Способен:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям.</p>	<p><b>Знает:</b> Технологические процессы хранения продукции животноводства, но допускает несколько негрубых ошибок</p> <p><b>Умеет:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям в полном объеме с некоторыми недочетами.</p> <p><b>Владет:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям с некоторыми недочетами</p> <p><b>Понимает:</b> Прядок оценивания соответствия реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям.</p>	<p><b>Знает:</b> Технологические процессы хранения продукции животноводства, но допускает много негрубых ошибок.</p> <p><b>Умеет:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям не в полном объеме с некоторыми негрубыми ошибками.</p> <p><b>Владет:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям с некоторыми недочетами.</p>	<p><b>Не знает:</b> Технологические процессы продукции животноводства, но имеют место грубые ошибки.</p> <p><b>Не умеет:</b> Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям с грубыми ошибками.</p> <p><b>Не владеет:</b> Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям с грубыми ошибками.</p>
<b>ПКОС-10</b>	Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	<p><b>ПКОС-10.1.</b> Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества</p> <p><b>Знает:</b> Режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Умеет:</b> Обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владет:</b> навыками: обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Способен:</b> обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><b>Знает:</b> Режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Умеет:</b> Обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владет:</b> навыками: обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Способен:</b> обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Знает:</b> Основные режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Умеет:</b> Оценивать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владет:</b> навыками: оценки режимов хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Понимает:</b> методики определения показателей качества и режимов хранения продукции</p>	<p><b>Знает:</b> Температурные режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Умеет:</b> Определять режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владет:</b> навыками: определения режимов хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Не знает:</b> Режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Не умеет:</b> Определять режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Не владеет:</b> навыками: определения режимов хранения сельскохозяйственной продукции</p>



		<p><b>ПКОС-10.3.</b> Определяет способы, режимы закладки и хранения, обеспечивающие сохранность сельскохозяйственной продукции от потерь и ухудшения качества.</p> <p><b>Знает:</b> Способы, режимы закладки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Умеет:</b> Обосновать способ, режимы закладки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками: Навыками обоснования режимов закладки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Способен:</b> обосновать режимы закладки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Отчет</p> <p>Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><b>Знает:</b> Способы, режимы закладки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Умеет:</b> Обосновать способ, режимы закладки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Владеет</b> навыками: Навыками обоснования режимов закладки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Способен:</b> обосновать режимы закладки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Знает:</b> Режимы закладки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Умеет:</b> Обосновать режимы закладки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками: Навыками обоснования режимов закладки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Понимает:</b> как обосновать режимы закладки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Знает:</b> Режимы хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Умеет:</b> Обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеет</b> навыками: Навыками обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Не знает:</b> Режимы хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Не умеет:</b> Обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Не владеет</b> навыками: Навыками обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции</p>
--	--	--	---	---	---	--	--

<p><b>ПКОС-11.</b></p>	<p>Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение</p>	<p><b>ПКОС-11.1</b>          Корректирует способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки  <b>Знать:</b> Способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение  <b>Уметь:</b> Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки  <b>Владеть:</b> Навыками корректировки способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками</p>	<p>Отчет          Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><b>Знает:</b> Способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение без ошибок  <b>Умеет:</b> Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками и сельскохозяйственной продукции на момент уборки в полном объеме  <b>Владеет:</b> Навыками корректировки способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками и сельскохозяйственной продукции на момент уборки без ошибок и недочетов.  <b>Способен:</b> Корректировать способы, режимы</p>	<p><b>Знает:</b> Способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, но допускает несколько негрубых ошибок  <b>Умеет:</b> Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками и сельскохозяйственной продукции на момент уборки в полном объеме с некоторыми недочетами.  <b>Владеет:</b> Навыками корректировки способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками и сельскохозяйственной продукции на момент уборки с некоторыми</p>	<p><b>Знает:</b> Способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, но допускает много негрубых ошибок  <b>Умеет:</b> Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками и сельскохозяйственной продукции на момент уборки не в полном объеме с некоторыми негрубыми ошибками  <b>Владеет:</b> Навыками корректировки способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества с</p>	<p><b>Не знает:</b> Способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, но имеют место грубые ошибки  <b>Не умеет:</b> Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками и сельскохозяйственной продукции на момент уборки с грубыми ошибками  <b>Не владеет:</b> Навыками определения способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества с грубыми ошибками</p>
------------------------	---	--	---	--	--	--	--

		сельскохозяйственной продукции на момент уборки		послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками и сельскохозяйственной продукции на момент уборки послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками и сельскохозяйственной продукции на момент уборки	недочетами <b>Понимает:</b> Прядок корректирования способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками и сельскохозяйственной продукции на момент уборки	дукции на момент уборки с некоторыми недочетами	
		<b>ПКОС- 11.2.</b> Корректирует способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки. <b>Знает:</b> Технологии хранения продукции растениеводства. <b>Умеет:</b> Контролировать режимы и технологию хранения продукции растениеводства. <b>Владеет:</b> Навыками контроля режимов и технологии хранения продукции растениеводства. <b>Способен:</b> контролировать режимы и технологию хранения продукции растениеводства	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<b>Знает:</b> Технологии хранения продукции растениеводства. <b>Умеет:</b> Контролировать режимы и технологию хранения продукции растениеводства. <b>Владеет:</b> Навыками контроля режимов и технологии хранения продукции растениеводства. <b>Способен:</b> контролировать режимы и технологии хранения продукции растениеводства	<b>Знает:</b> Технологии хранения продукции растениеводства. <b>Умеет:</b> Контролировать режимы хранения продукции растениеводства. <b>Владеет:</b> Навыками контроля режимов хранения продукции растениеводства <b>Понимает:</b> как контролировать режимы хранения продукции растениеводства	<b>Знает:</b> Технологии хранения. <b>Умеет:</b> Контролировать режимы хранения. <b>Владеет:</b> Навыками контроля режимов хранения	<b>Не знает:</b> Технологии хранения продукции растениеводства. <b>Не умеет:</b> Контролировать режимы и технологию хранения продукции растениеводства. <b>Не владеет:</b> Навыками контроля режимов и технологии хранения продукции растениеводства
		<b>ПКОС- 11.3.</b> Корректирует и контролирует ход уборки сельскохозяйственной продукции, а также	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по	<b>Знает:</b> особенности коррекции и контроля хода уборки сельскохозяйственной продукции, а	<b>Знает:</b> особенности коррекции и контроля хода уборки сельскохозяйственной продукции, а	<b>Знает:</b> особенности коррекции и контроля хода уборки сельскохозяйственной продукции, а	<b>Не знает:</b> особенности коррекции и контроля хода уборки сельскохозяйственной продукции, а





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	<p><b>ПКОС-12.1</b></p> <p>Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p>	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><b>Знает:</b> область применения, устройство, принцип действия, основы эксплуатации и критерии выбора современного технологического оборудования</p> <p><b>Умеет:</b> выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования и сооружений для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования для хранения продукции сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеет:</b> навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади в хранилищах, способностью выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования для хранения продукции растениеводства.</p> <p><b>Понимает:</b> методику расчета по подбору технологического оборудования</p>	<p><b>Знает</b> область применения, устройство, принцип действия современного технологического оборудования</p> <p><b>Умеет:</b> выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования для хранения продукции сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеет:</b> навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади в хранилищах, способностью выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования для хранения продукции растениеводства.</p>	<p><b>Знает</b> область применения, устройство современного технологического оборудования</p> <p><b>Умеет:</b> выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования</p> <p><b>Владеет:</b> навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади.</p>	<p><b>Не знает:</b> область применения, устройство современного технологического оборудования.</p> <p><b>Не умеет:</b> выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования</p> <p><b>Не владеет:</b> навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади.</p>
		<p><b>ПКОС- 12.3.</b> Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Уметь:</b></p>		Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><b>Знает:</b> область применения, устройство, принцип действия, основы эксплуатации и критерии выбора современного технологического оборудования</p> <p><b>Умеет:</b> выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования и сооружений для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади и</p>	<p><b>Знает</b> область применения, устройство, принцип действия современного технологического оборудования</p> <p><b>Умеет:</b> выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования для</p>	<p><b>Знает</b> область применения, устройство современного технологического оборудования</p> <p><b>Умеет:</b> выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования</p> <p><b>Владеет:</b> навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади.</p>

		<p>Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеть:</b> Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p>		<p>проектировать размещение оборудования для хранения продукции сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади в хранилищах, способностью выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади</p> <p><b>Способен:</b> выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования</p>	<p>хранения продукции сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади в хранилищах, способностью выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования для хранения продукции растениеводства</p> <p><b>Понимает:</b> методику расчета по подбору технологического оборудования</p>		
<b>ПКОС-13</b>	<p>Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>ПКОС-13.1.</b> Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях.</p> <p><b>Знать:</b> Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики</p> <p><b>Уметь:</b> Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики.</p> <p><b>Владеть:</b> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий</p>		<p><b>Знает:</b> методики определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p> <p><b>Умеет:</b> определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p>	<p><b>Знает:</b> методики определения потребности в средствах производства для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p> <p><b>Умеет:</b> определять потребности в средствах производства для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения потребности в средствах производства для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p>	<p><b>Знает:</b> методики определения потребности в средствах производства</p> <p><b>Умеет:</b> определять потребности в средствах производства</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения потребности в средствах производства</p>	<p><b>Не знает:</b> методики определения потребности в средствах производства</p> <p><b>Не умеет:</b> определять потребности в средствах производства</p> <p><b>Не владеет:</b> навыками определения потребности в средствах производства</p>

		производства сельскохозяйственной продукции.					
		<p><b>ПКОС-13.2.</b> Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p><b>Знает:</b> методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p><b>Умеет:</b> определять технико-экономические эффективности производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Отчет</p> <p>Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><b>Знает</b> методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p><b>Умеет</b> определять технико-экономические эффективности производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеет</b> навыками определения технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Знает</b> методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p><b>Умеет</b> определять технико-экономические эффективности производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеет</b> навыками определения технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Знает:</b> некоторые методики расчета технико-экономической эффективности производства;</p> <p><b>Умеет:</b> определять некоторые технико-экономические эффективности производства</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения некоторых технико-экономической эффективности производства.</p>	<p><b>Не знает:</b> методики расчета технико-экономической эффективности производства;</p> <p><b>Не умеет:</b> определять технико-экономические эффективности производства</p> <p><b>Не владеет:</b> навыками определения технико-экономической эффективности производства.</p>

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

Для выполнения программы практики обучающемуся выдается индивидуальное задание, содержание которого согласовывается с руководителем практики от с руководителем практики от кафедры «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции». На основе задания утверждается рабочий график (план), в котором указываются: содержание выполняемых работ и ожидаемые результаты. В процессе прохождения практики обучающийся заполняет ежедневно (за несколько дней) дневник о прохождении практики, в котором факт выполнения определенного задания подтверждается руководителем.

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

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

##### **Вопросы к зачету с оценкой:**

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

## Задания для проведения зачета с оценкой:

### ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ДНЕВНИКА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославский государственный аграрный университет»

#### Дневник прохождения практики

Студента(ки) \_\_2\_\_ курса, обучающегося (щейся) по направлению подготовки

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

направленность \_\_\_\_\_ ,

(полное наименование)

\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

Место практики \_\_\_\_\_

(название профильной организации)

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_

(Фамилия И.О.)

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

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

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

- руководитель практики от академии \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)

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

#### Вопросы к зачету с оценкой:

1. Специализация сельскохозяйственного предприятия в области производства сельскохозяйственной продукции.
2. Виды и сорта сельскохозяйственных культур, выращиваемых в сельскохозяйственном предприятии.
3. Характеристика сортов сельскохозяйственных культур.
4. Выбор предшественника.
5. Система удобрений.
6. Система обработки почвы.
7. Подготовка посадочного материала к посадке.
8. Определение нормы, срока и способа посадки.
9. Рационы кормления животных (птицы).
10. Система содержания животных (птицы).
11. Способ и метод содержания животных (птицы).
12. Метод содержания животных (птицы).
13. Технология кормления.

14. Технология доения животных.
15. Технология первичной обработки молока.
16. Технология навоз удаления (помет удаления).
17. Микроклимат помещений для содержания животных (птицы).
18. Гигиена кормления, поения и содержание животных и птицы
19. Санитарно-гигиенические условия получения и первичной переработки продукции животноводства (птицеводства).

**Задания для проведения зачета с оценкой:**

**ЗАДАНИЕ (ПЛАН ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ)**

по направлению подготовки

35.03.07 «Технология производства и переработки продукции сельского хозяйства»  
 обучающемуся \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения агротехнологический факультет

\_\_\_\_\_  
 (ФИО обучающегося)

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

**Дата выдачи задания** \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_  
 (подпись)

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

**Срок сдачи** \_\_\_\_\_

Задание принял \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Задание сдал \_\_\_\_\_  
 (подпись)

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

**Вопросы к зачету с оценкой:**

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

**Задания для проведения зачета с оценкой:**

1) *Решите задачу, в соответствии с индивидуальным вариантом, и дайте заключение о качестве рисовой крупы:*

**Вариант 1.** На базу поступила партия риса шлифованного. По сопроводительным документам крупа по качеству соответствует первому сорту. При анализе качества установлено, что в навеске 25 г содержится: нешелушенных зерен – 0,02 г; сорной примеси – 0,1 г; пожелтевших ядер – 0,4 г; риса дробленого – 2,5 г.

**Вариант 2.** На базу поступила партия риса шлифованного. По сопроводительным документам крупа по качеству соответствует высшему сорту. При анализе качества установлено, что в навеске 25 г содержится: нешелушенных зерен – 0,2 г; сорной примеси – 0,01 г; пожелтевших ядер – 0,05 г; риса дробленого – 2,1 г.

**Вариант 3.** На базу поступила партия риса шлифованного. По сопроводительным документам крупа по качеству соответствует высшему сорту. При анализе качества установлено, что в навеске 25 г содержится: нешелушенных зерен – 0,03 г; сорной примеси – 0,2 г; пожелтевших ядер – 0,6 г; риса дробленого – 1,9 г.

**Вариант 4.** На базу поступила партия риса шлифованного. По сопроводительным документам крупа по качеству соответствует высшему сорту. При анализе качества установлено, что в навеске 25 г содержится: нешелушенных зерен – 0,1 г; сорной примеси – 0,03 г; пожелтевших ядер – 0,3 г; риса дробленого – 2,2 г.

Полученные результаты анализа по содержанию отдельных примесей и доброкачественного ядра сравнивают с нормами стандарта на данный вид крупы, в соответствии с которым устанавливают её товарный сорт. Если хотя бы по одному показателю крупа не соответствует предполагаемому сорту (например, высшему), то она переводится на категорию ниже (первый сорт) или признаётся нестандартной (не соответствует даже третьему сорту).

Решение задачи оформите в виде таблицы 1.2.

Таблица 1.2 – Форма заключения о качестве крупы

Показатели качества	Данные по условию		Нормы ГОСТа				Заключение
	г	%	экстра	в/с	1-й сорт	2-й сорт	

2) Проанализируйте качество предложенных образцов рисовой крупы и заключение оформите в форме таблицы 1.2

2) Решите задачу, в соответствии с индивидуальным вариантом, и дайте заключение о качестве пшена шлифованного:

**Вариант 1.** На базу поступила партия пшена шлифованного 1-го сорта. При оценке качества средней пробы обнаружено (в %): сорной примеси – 0,35; минеральной примеси – 0,06; испорченных ядер – 0,4; нешелушенных ядер – 0,2; битых ядер – 0,9. Определите содержание доброкачественного ядра. Сделайте заключение о качестве крупы.

**Вариант 2.** На базу поступила партия пшена шлифованного высшего сорта. При оценке качества средней пробы обнаружено (в %): сорной примеси – 0,15; минеральной примеси – 0,04; испорченных ядер – 0,2; нешелушенных ядер – 0,02; битых ядер – 0,5. Определите содержание доброкачественного ядра. Сделайте заключение о качестве крупы.

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

### Вопросы к зачету с оценкой:

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

### Задания для проведения зачета с оценкой:

#### Работа №5

Тема: «Технология производства печенья различных видов»



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

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

Рецептуру оформить как представлено в приложении А.

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

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

Таблица 1 – Сводная таблица продуктового расчета

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

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

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

где  $B$  – выход готового продукта, %;

$M_{гп}$  - масса готового продукта, кг;

$M_{сырья}$  - масса сырья, кг.

Результаты дегустационной оценки следует отразить в таблице 3.6.

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

Таблица 2 - Результаты дегустационной оценки

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

5. Рассчитать энергетическую ценность готового продукта.

### 9.5 Методические материалы, определяющие процедуры Оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

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

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

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
Отчёт по практике	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и рекомендациям;</li> <li>– степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования;</li> <li>– соблюдение требований к оформлению;</li> <li>– грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета;</li> <li>– полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета.</li> </ul>	<b>«отлично» (зачтено)</b>	Оценку «отлично» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение работать с аналитической информацией, и системно оценивать представленную в них информацию, а также умение делать выводы и аргументировать собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены.
		<b>«хорошо» (зачтено)</b>	Оценку «хорошо» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу, 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
		<b>«удовлетворительно» (зачтено)</b>	Оценку «удовлетворительно» или «зачтено» заслуживает обучающийся при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если он допустил просчеты или ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую базу исследования и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации; имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета.
		<b>«неудовлетворительно» (не зачтено)</b>	Оценки «неудовлетворительно» или «не зачтено» заслуживает обучающийся, не выполнивший программу практики и представивший отчет, выполненный на крайне низком уровне; требования к оформлению отчета не соблюдены.

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

### **10.1 ОСНОВНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	Все разделы	4	Электронный ресурс

	<a href="https://e.lanbook.com/book/211112">https://e.lanbook.com/book/211112</a> (дата обращения: 28.09.2023).			
2	Баушева Н.П., Учебная практика. Ч. 1 Практика по получ. перв-х проф. умений и навыков, в т.ч. перв-х умений и нав. НИД (при исслед-ии прод-ии с.х.) [Электронный ресурс]: практ. пос. для обуч. по напр. 35.03.07 ТПиПСХП / Н.П. Баушева, М.В. Степанова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 92с . - <a href="https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/">https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/</a> , требуется авторизация (дата обращения 28.09.2023)	Все разделы	4	Электронный ресурс
3	Учебная практика. Ч. 2 (в предпр-ве при пр-ве и перераб. с.х. прод.) [Электронный ресурс]: практ. пос. для напр. 35.03.07 ТПиПСХП , проф. Предпр-во в пр-ве и перераб. с.х. прод. / Н.В. Быкова, Л.Н. Иванихина, Н.Ю. Шинакова, Ю.В. Шуматбаева, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 52с . – <a href="https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/">https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/</a> , требуется авторизация (дата обращения 28.09.2023)	Все разделы	4	Электронный ресурс
4	Учебная практика. Ч. 3 (в технологии производства и переработки с.х. прод.) [Электронный ресурс]: практ. пос. для напр. 35.03.07 ТПиПСХП / Т.Г. Зубарева, В.Ф. Позднякова, А.С. Бушкарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Ю.А. Михайлова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 156с <a href="https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/">https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/</a> , требуется авторизация. (дата обращения 28.09.2023)	Все разделы	4	Электронный ресурс

## 10.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеках
1	Родионов Г.В., Технология производства и переработки животноводческой продукции [Текст]: учебник для вузов / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, Г.П. Табаков, М., КолосС, 2005, 512с.	Все разделы	4	15
	Ториков, В.Е., Производство продукции растениеводства (ЭБС Лань ) [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Е. Ториков, О.В. Мельникова. - Санкт-Петербург:	Все разделы	4	Электронный ресурс

Лань, 2021. - 512 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/173810">https://e.lanbook.com/book/173810</a> .			
--	--	--	--

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**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тематика</b>	<b>Электронный адрес</b>
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославский ГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославский ГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> 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	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославский ГАУ.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnsnb.ru/AKDiL/">http://www.cnsnb.ru/AKDiL/</a> Доступ свободный.

### **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](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. Рус.

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

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

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

При прохождении практики в ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ обучающиеся используется следующее программное лицензионное обеспечение:

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

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

## 12.2 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

### Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p><b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b>  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><b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b>  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><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № 109  Количество посадочных мест 12  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;  программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое</p>

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № <u>318</u>  Количество посадочных мест <u>12</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p>Помещение № 213. Посадочных мест 26.  Учебная аудитория для проведения учебных занятий. 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, 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.  Программное обеспечение: Libre Office</p>
<p><b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>  Помещения № <u>326, 312</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования;  компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер;</p>



Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования

#### **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 личностно 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 – индивидуально (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 сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

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**

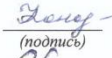
**Б2.О.02 (У) «Учебная технологическая практика»**


*Индекс практики «Наименование практики»*

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.	216 ч./6 з.ед./ 4 нед.
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Декана агротехнологического факультета  
Председатель УМК агротехнологического факультета  
Заведующий выпускающей кафедрой

  
(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 – 120 ч.  
Самостоятельная работа – 96 ч.

### Место практики в структуре образовательной программы:

Учебная технологическая практика относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

Практика направлена на формирование следующих компетенций:

- 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.	<b>ОПК-2.1</b> 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		
		анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.	искать и анализировать нормативные правовые документы, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.	<b>ОПК-3.1.</b> Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний		
		правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики	Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики	способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	<b>ОПК-4.1.</b> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции		
		Способы реализации современных технологий в производстве сельскохозяйственной продукции	Правильно обосновывать и реализовать современные технологии в профессиональной деятельности	Навыками реализации современных технологий и их применение в профессиональной деятельности производства сельскохозяйственной продукции.

<b>ОПК-5</b>	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.	<b>ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>		
		способы и методы проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	проводит экспериментальные исследования в области производства и переработку сельскохозяйственной продукции.	способами и методами проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
<b>ПКОС -1</b>	Способен осуществить сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур	<b>ПКОС-1. 3</b> Устанавливает соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования		
		требования сельскохозяйственных культур к агроландшафтным условиям при их размещении на территории землепользования	устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования	навыками установления соответствия агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования
<b>ПКОС -4</b>	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	<b>ПКОС- 4.1.</b> Анализирует свойства сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, а также анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.	Правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, а также эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Способами определения периодичности, а также правильно провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.
		<b>ПКОС-4.2.</b> 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 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.
		ПКОС-4.3 Анализирует качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства 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 переработки, хранения продукции животноводства	ПКОС-6.2 Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства		
		современное оборудование, используемое на предприятиях для хранения продукции животноводства	составлять машинно-аппаратурные схемы согласности последовательности технологических операций и и режимов для хранения продукции животноводства	Навыками подбора оборудования для создания оптимальных условий хранения продукции животноводства
		ПКОС -6.3 Выбирает оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных		
		Оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных	Выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных	Навыками расчета и подбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных
ПКОС-7	Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	ПКОС- 7.1 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения продукции животноводства разработанным технологиям		
		Технологические процессы получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям	Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям
		ПКОС- 7.2 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям		

		Технологические процессы получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям	Навыками определения соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям
		ПКОС – 7.3 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям		
		Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПКОС - 10	Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	ПКОС -10.1 Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества		
		Методы проведения анализа показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	Отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов.	Приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов их переработки
		ПКОС -10.2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества		
		Способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	Навыками определения способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
		ПКОС-10.3 Определяет способы, режимы закладки и хранения, обеспечивающие сохранность сельскохозяйственной продукции от потерь и ухудшения качества		
		Основы химии и физики продукции растениеводства. Знать свойства и состав зерна, муки, комбикорма, круп, овощей, ягод; химический состав; физико-	Анализировать динамику и самостоятельно проводить оценку показателей качества сельскохозяйственной продукции. Пользоваться приборами для определения показателей	Навыками современными методами исследования сельскохозяйственной продукции с целью организации и эффективного



		химические изменения при переработке.	качества сельскохозяйственной продукции.	осуществления контроля качества.
<b>ПКОС -11</b>	Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение	ПКОС -11.1 Корректирует способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки		
		Способы режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки	Навыками корректировки способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
		ПКОС- 11.2 Корректирует способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки		
		Способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	Корректировать способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки	Навыками корректировки способов, режимов закладки на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
		ПКОС-11.3 Корректирует и контролирует ход уборки сельскохозяйственной продукции, а также послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции		
		Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики	Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства
	Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из	ПКОС – 12.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья		
		Область применения, устройство, принцип действия, основы эксплуатации и критерии выбора современного технологического оборудования и сооружений для хранения продукции растениеводства	Выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования и сооружений для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования для хранения	Навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади в хранилищах, способностью выполнить необходимые расчеты по подбору

	растительного сырья		продукции сельскохозяйственной продукции	технологического оборудования для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования
		ПКОС- 12.3 Применяет методы разработки производственных заданий и сооружений при производстве продуктов питания из растительного сырья		
		Область применения, устройство, принцип действия, основы эксплуатации и критерии выбора зданий и сооружений для хранения продукции растениеводства	Выполнить необходимые расчеты по подбору зданий и сооружений для хранения продукции растениеводства	Навыками выполнить необходимые расчеты по подбору зданий и сооружений для хранения продукции растениеводства
ПКОС-13	Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКОС – 13. 1 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях		
		Методики определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Навыками определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
		ПКОС – 13.2. Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решения		
		Методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Определять технико-экономические эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Навыками определения технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья

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