

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: 17.12.2025 11:17:54

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.
01 июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ / НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ
РАБОТЫ**

Б2.О.01(У) Учебная ознакомительная (в том числе получение первичных навыков
научно-исследовательской работы) практика
Индекс практики/НИР «Наименование практики/НИР»

Код и направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Квалификация	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения	<u>Очная</u>
Год начала подготовки	<u>2024</u>
Факультет	<u>Агротехнологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем практики/НИР, ч. / з.е. / нед.	<u>216/6/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет с оценкой</u>

Ярославль 2024 г.

При разработке программы практики / НИР (далее – ПП/ ПНИР) Учебная ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 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
(код и наименование направления подготовки)
направленность (профиль) Технология хранения сельскохозяйственной продукции одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «4» марта 2024г. протокол № 2. Период обучения: 2024 - 2028 гг.

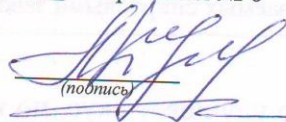
Преподаватель-разработчик:


(подпись)

Доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПП рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции «10» июня 2024 г. Протокол № 8

Заведующий кафедрой


(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.

(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа практики одобрена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологического факультета «14» июня 2024 г. Протокол № 10

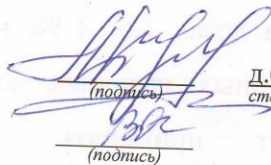
Председатель учебно-методической комиссии
Факультета


(подпись)

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

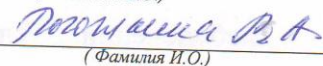
СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

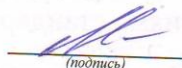

(подпись)

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

Отдел комплектования
Библиотеки


(Фамилия И.О.)

Декан агротехнологического факультета


(подпись)

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ / НИР

№	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
2.1.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	7
3	Место практики в структуре образовательной программы	10
4	Место и время проведения практики	10
5	Объем практики (на одного обучающегося)	11
6	Содержание практики	11
6.1	Содержание разделов практики и формы контроля	12
7	Формы отчетности по практике	13
8	Методические указания для самостоятельной работы	13
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	14
9.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	14
9.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики	15
9.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	16
9.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	22
9.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	29
10	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	31
10.1	Основная учебная литература	31
10.2	Дополнительная учебная литература	32
11	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики	32
11.1	Перечень электронно-библиотечных систем	32
11.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов	32
12	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и инфор-	33

	мационных справочных систем	
12.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	33
12.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	34
12.3	Доступ к сети интернет	34
13	Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики	34
14	Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	35
	Приложения	
	Приложение 1 Аннотация программы практики	38

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

Вид практики: учебная.

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

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

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

Целями проведения ознакомительной (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практики являются: приобретение первичных профессиональных умений и навыков, ознакомление с будущей профессиональной деятельностью, приобретение первичного профессионального опыта и получение первых навыков исследовательской деятельности.

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

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

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

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных (ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1) компетенций и профессиональных компетенций (ПКОС – 2.1, ПКОС – 2.2., ПКОС – 2.3):

2.1 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код Компетенции	Содержание Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний		
		Знать	уметь	Владеть
		Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики	Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний
ОПК – 4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции		
		Знать	уметь	Владеть
		теоретические основы современных технологии производства сырья растительного и животного происхождения для пищевой промышленности, технологии возделывания кормовых культур и заготовки кормов (сена, силоса, сенажа и др.), технологию выращивания, содержания, кормления сельскохозяйственных животных и птицы; технологии первичной переработки скота, птицы, растительного сырья и продуктов их переработки	определять порядок и целесообразность технологических операций, режимов, оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения	навыками самостоятельно составлять и обосновывать последовательность технологических операций, использования приемов, режимов и оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		Знать	уметь	Владеть
		Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2.2 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

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

2.2.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: <i>Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</i>	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н
22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н
22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н

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

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квали-фикации	Наименование	Код	Уровень (подуро-вень) квалифи-кации
Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхож-дения»					
D	Оперативное управление производством продуктов пи-тания животно-го происхож-дения на авто-матизирован-ных техноло-гических лини-ях	6	Организация ведения технологиче-ского процесса в рамках принятой в организации технологии производ-ства продуктов питания животного происхождения	D/01.6	6
			Управление качеством , безопасно-стью и прослеживаемостью произ-водства продуктов питания живот-ного происхождения на автоматизи-рованных технологических линиях	D/02.6	6
Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сы-					

рья»					
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		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
Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии»					
V	Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	V/04.6	6
V	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	V/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	V/02.6	6
Профессиональный стандарт «Агроном» (бакалавриат)					
V	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	V/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	V/02.6	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 – 2	Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПКОС-2.1 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства		
		Электронные	Пользоваться	Навыками ис-

		информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных, программные комплексы при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	пользования электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов
		ПКОС – 2.2 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства		
		Электронные информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных, программные комплексы при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Навыками использования электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов
		ПКОС – 2.3 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии хранения продукции животноводства		
		Электронные информационно-	Пользоваться электронными	Навыками использования

		аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных, программные комплексы при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов
--	--	--	---	---

3 Место практики в структуре образовательной программы

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

4 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

Базы практики обучающихся ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ представлены на сайте ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ в разделе «Сведения об образовательной организации» <http://yaragrovuz.ru/sveden/contracts/>.

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

5 Объем практики (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 2 семестр
	часов	Часов
1. Контактные часы при проведении учебной практики, всего (в т.ч. прием зачета, включая проверку и рецензирование отчета по учебной практике)	120	120
2. Контактные часы при проведении производственной практики, всего (включая инструктаж, проверку, рецензирование, защиту отчёта и прием зачета)	-	-
3. Самостоятельная работа, всего (СР) в том числе:	96	96
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:	216	216
в том числе в форме практической подготовки	216	216
Общая трудоёмкость практики в зачётных единицах:	6	6
Продолжительность практики (недель)	4	4
Форма контроля	Зачет с оценкой	

6 Содержание практики

№ раздела	Название раздела практики	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы		
			Контактная работа при проведении учебной / производственной практики	Самостоятельная работа	Всего часов
1	Подготовительный этап	ОПК-2.1, 2.2, 2.3; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПКОС – 3.1	2	-	2
2	Практический этап	ОПК-2.1, 2.2, 2.3; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПКОС – 3.1	118	70	188
3	Обработка и анализ полученной информации	ОПК-2.1, 2.2, 2.3; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПКОС – 3.1	-	16	16
4	Подготовка и защита отчета по практике	ОПК-2.1, 2.2, 2.3; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПКОС – 3.1	-	10	10

	Промежуточная аттестация:	ОПК-2.1, 2.2, 2.3; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПКОС – 3.1	зачет с оценкой		
	Итого по практике:	ОПК-2.1, 2.2, 2.3; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПКОС – 3.1	120	96	216

6.1 Содержание разделов практики и формы контроля

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики с указанием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (на основе трудовых действий)	Содержание раздела в дидактических единицах	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	2	3	4	5
1	Подготовительный этап	ДЕ-1. Вводное занятие. Установочная лекция. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на перерабатывающих предприятиях; получение обучающимся информации о целях, задачах и организации практики, а также перечня необходимых документов, которые необходимо предоставить после окончания практики.	2	Дневник, индивидуальное задание
2	Практический этап	ДЕ-2 Получение первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции растениеводства ДЕ-3 Получение первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции животноводства ДЕ-4 Получение первичных профессиональных умений и навыков при переработке с/х продукции	188	Дневник, индивидуальное задание
3	Обработка и анализ полученной информации	ДЕ-5 Обобщение и анализ собранного материала	16	Отчет по практике, индивидуальное задание.
4	Подготовка и защита отчета по практике	Подготовка отчета по практике	10	Отчет по практике
Итого			216	

7 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

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

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

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

На основе анализа представленных обучающимся документов (отчет по практике, индивидуальное задание, дневник практики, отзыв руководителя практики от профильной организации) руководителем практики от ФГБОУ ВО 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

1. Баушева Н.П., Учебная практика. Ч. 1 Практика по получ. перв-х проф. умений и навыков, в т.ч. перв-х умений и нав. НИД (при исслед-ии прод-ии с.х.) [Электронный ресурс]: практ. пос. для обуч. по напр. 35.03.07 "ТПиПСХП" / Н.П. Баушева, М.В. Степанова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 92с.

2. Учебная практика. Ч. 3 (в технологии производства и переработки с.х. прод.) [Электронный ресурс]: практ. пос. для напр. 35.03.07 "ТПиПСХП" / Т.Г. Зубарева, В.Ф. Позднякова, А.С. Бушкарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Ю.А. Михайлова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 156с.

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

Фонд оценочных средств по ознакомительной (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практике – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций (ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПКОС – 2.1; ПКОС – 2.2; ПКОС – 2.3) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

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

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

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний	
3	Сельскохозяйственная экология
8	Безопасность жизнедеятельности
2	Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
4	Учебная технологическая практика
6	Производственная технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	
5	Цифровые технологии в АПК
5	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
3	Растениеводство
4	Кормопроизводство
4	Фитопатология, энтомология и защита растений
3	Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов
7	Технология переработки продукции растениеводства
2	Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
4	Учебная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
5	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
2	Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
4	Учебная технологическая практика
6	Производственная технологическая практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-2.1	
Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
5	Технология производства продукции животноводства
5	Производство продукции животноводства
5,6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2	Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС – 2.2 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства	
5	Технология производства продукции животноводства

5	Производство продукции животноводства
5,6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2	Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
ПКОС - 2.3 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии хранения продукции животноводства	
5	Технология производства продукции животноводства
5	Производство продукции животноводства
5,6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2	Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика

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

Код Компетенции	Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО	Этап (период) прохождения практики, в течение которого формируется компетенция в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК – 3.1	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний	В течение всего периода прохождения практики
ОПК – 4.1	Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	В течение всего периода прохождения практики
ОПК – 5.1	Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС – 2.1	Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС – 2.2	Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС – 2.3	Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии хранения продукции животноводства	В течение всего периода прохождения практики

9.3 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка			повышенный (высокий)	достаточный (средний)	пороговый (ниже среднего)	недопустимый (пороговый уровень не достигнут)
				Шкалы оценивания			
				отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	неудовл./не зачтено
1	2	3	5	6	7	8	9
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний Знать: Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики Уметь: Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики Владеть: способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Знает: Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики Умеет: Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики Владеет: способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение проф-	Знает: Правила, требования нормативной документации и порядок создания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики Умеет: Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; Владеет: способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда Понимает: порядок создания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики	Знает: Правила, требования нормативной документации Умеет: Анализировать производственные условия Владеет: способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда	Не знает: Правила, требования нормативной документации Не умеет: Анализировать производственные условия Не владеет: способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда

		производственного		лактических мероприятий по предупреждению производственного			
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции Знать: современных технологии производства сырья растительного и животного происхождения для пищевой промышленности, технологии возделывания кормовых культур и заготовки кормов (сена, силоса, сенажа и др.), технологию выращивания, содержания, кормления сельскохозяйственных животных и птицы; технологии первичной переработки скота, птицы, растительного сырья и продуктов их переработки Уметь: определять порядок и целесообразность технологических операций, режимов, оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения Владеть: 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	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Знает: современных технологии производства сырья растительного и животного происхождения для пищевой промышленности, технологии возделывания кормовых культур и заготовки кормов (сена, силоса, сенажа и др.), технологию выращивания, содержания, кормления сельскохозяйственных животных и птицы; технологии первичной переработки скота, птицы, растительного сырья и продуктов их переработки Умеет: определять порядок и целесообразность технологических операций, режимов, оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения Владеет: 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 Способен: самостоятельно составлять и обосновывать последовательность технологических операций, использования приемов, режимов и оборудования для	Знает: современных технологии производства сырья растительного и животного происхождения для пищевой промышленности, технологии возделывания кормовых культур и заготовки кормов (сена, силоса, сенажа и др.), технологию выращивания, содержания, кормления сельскохозяйственных животных и птицы; Умеет: определять порядок и целесообразность технологических операций, режимов, оборудования для производства сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения Владеет: навыками самостоятельно составлять и обосновывать последовательность технологических операций, использования приемов, режимов Понимает: алгоритм составления последовательности технологических операций, использования приемов, режимов	Знает: современных технологии производства сырья растительного и животного происхождения для пищевой промышленности, технологии возделывания кормовых культур и заготовки кормов (сена, силоса, сенажа и др.) Умеет: определять порядок и целесообразность технологических операций, режимов Владеет: навыками самостоятельно составлять и обосновывать последовательность технологических операций, использования приемов, режимов	Не знает: современных технологии производства сырья растительного и животного происхождения для пищевой промышленности, технологии возделывания кормовых культур и заготовки кормов (сена, силоса, сенажа и др.) Не умеет: определять порядок и целесообразность технологических операций, режимов Не владеет: навыками самостоятельно составлять и обосновывать последовательность технологических операций, использования приемов, режимов

				производства и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности			
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Знать: Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Знает: Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Умеет: Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеет: Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Способен: провести экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает: Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Умеет: Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеет: Современными методами проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Понимает: современные методы проведения экспериментальных исследований	Знает: Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты Умеет: Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, Владеть: Современными методами проведения экспериментальных исследований	Не знает: Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты Не умеет: Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, Не владеет: Современными методами проведения экспериментальных исследований
ПКОС - 2	Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции	ПКОС-2.1 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными ба-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам	Знать: электронные информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных, программные комплексы при сборе исход-	Знать: электронные информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных,	Знать: электронные информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных	Знать: электронные информационно-аналитические ресурсы Уметь: пользоваться

		аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства Владеть: навыками использования электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов		вания электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов	плексов		
--	--	---	--	--	---------	--	--

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 кафедры. 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.

Примеры тестовых заданий

ОПК – 3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний

1. Мясо – это

А) продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей без включения костной ткани;

Б) продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей с включением костной ткани или без нее;

В) жировая ткань, получаемая отделением от мышечной ткани, железа, кишок и других нежировых прирезей всех видов убойного скота, используемая на пищевые цели;

Г) все ответы верны.

2. В зависимости от **возраста и пола** крс подразделяют на группы. К **молодняку** крс относятся

А) бычки в возрасте от 8 мес. до двух лет; бычки-кастраты, телки и коровы-первотелки (молодая самка, телившаяся один раз) в возрасте от 8 мес. до трех лет;

Б) бычки в возрасте от 6 мес. до двух лет; бычки-кастраты, телки и коровы-первотелки (молодая самка, телившаяся один раз) в возрасте от 6 мес. до трех лет

В) коровы двух и более отелов, быки старше двух лет;

Г) крс независимо от пола в возрасте от 3 до 8 месяцев.

3. В зависимости от **возраста и пола** крс подразделяют на группы. Телята это

А) бычки в возрасте от 8 мес. до двух лет; бычки-кастраты, телки и коровы-первотелки (молодая самка, телившаяся один раз) в возрасте от 8 мес. до трех лет;

Б) бычки в возрасте от 6 мес. до двух лет; бычки-кастраты, телки и коровы-первотелки (молодая самка, телившаяся один раз) в возрасте от 6 мес. до трех лет

В) коровы двух и более отелов, быки старше двух лет;

Г) крс независимо от пола в возрасте от 3 до 8 месяцев.

4. В зависимости от **живой массы и упитанности** молодняк крупного рогатого скота подразделяют на категории

А) супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетв и низкая;

Б) А, Б, Г и Д

В) 1,2

Г) 1,2,3,4,5

5. Взрослых овец и молодняк овец по упитанности подразделяют на категории:

А) экстра, первый, второй, третий

Б) А, Б, Г и Д

В) 1,2

Г) 1,2,3,4,5

6. В зависимости от живой массы и породы молодняк овец подразделяют на классы:

7. В цехе предубойного содержания животных подготавливают для убоя, в зависимости от вида скота не кормят в течение

ОПК – 4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

1. Для оглушения свиней применяют газовую смесь, состоящую из

А) 65% диоксида углерода и 35% воздуха

Б) 55% диоксида углерода и 45% воздуха

В) 45% диоксида углерода и 55% воздуха

Г) 35% диоксида углерода и 65% воздуха

2. Критерием полноты обескровливания служит выход крови. Он составляет около 4,5% живой массы у

А) крупного рогатого скота

Б) свиней и овец

В) коз

Г) все ответы верны.

3. Критерием полноты обескровливания служит выход крови. Он составляет около 3,5% живой массы у

А) крупного рогатого скота

Б) свиней и овец

В) коз

Г) все ответы верны.

4. Свиные туши в шкуре после обескровливания шпарят в чанах для того, чтобы размягчить эпидермис и облегчить удаление щетины

А) 3–5 мин при температуре воды 43–45°C

Б) 1–2 мин при температуре воды 63–65°C

В) 3–5 мин при температуре воды 63–65°C

Г) 1–2 мин при температуре воды 43–45°C

5. Эту операцию проводят у крупного рогатого скота и свиней не позднее чем через 45 мин, у мелкого рогатого скота — через 30 мин после обескровливания животных.

А) разделение туш на полутуши

Б) извлечение внутренних органов из туши

В) съемка шкуры

Г) оглушение.

6. При расчете продуктов убоя норму выхода крови принимают:

7. При расчете продуктов убоя норму выхода комплекта кишек с содержимым принимают

ОПК – 5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Норма выхода жилованного мяса по сортам для говядины составляет:

А) высший – 20%, I сорта – 45%, II сорт – 35%

Б) высший – 10%, I сорта – 50%, II сорт – 40%

В) нежирная – 40%, полужирная – 40%, жирная – 20%

Г) нежирная – 30%, полужирная – 40%, жирная – 30%

2. Норма выхода жилованного мяса по сортам для свинины составляет:

А) высший – 20%, I сорта – 45%, II сорт – 35%

Б) высший – 10%, I сорта – 50%, II сорт – 40%

В) нежирная – 40%, полужирная – 40%, жирная – 20%

Г) нежирная – 30%, полужирная – 40%, жирная – 30%

3. Транспортировка убойных животных железнодорожным транспортом проводится на расстояние:

А) свыше 10 км

Б) свыше 50 км

В) свыше 200 км

Г) свыше 300 км

4. Последовательность технологических операций при производстве колбас:

А) Жилровка – обвалка – измельчение – посол – термическая обработка

Б) Обвалка – жилровка – измельчение – посол – термическая обработка

В) Обвалка – жилровка – посол – измельчение – термическая обработка

Г) Жилровка – посол – измельчение – термическая обработка

5. При посоле в фарш добавляют рассол, в котором содержится нитрит натрия в виде раствора с концентрацией

А) не выше 1%

Б) не выше 2%

В) не выше 2,5%

Г) не выше 5%

6. При производстве вареных колбас операция обжарка проводится до достижения температуры в центре батона:

7. Для оглушения свиней применяют газовую смесь, состоящую из

ПКОС – 2.1 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

1. Объемная масса картофеля составляет:

а) 0,65 т/м³

б) 0,45 т/м³

- в) 0,55 т/м³
- г) 0,50т/м³

2. При производстве крахмала тонкое измельчение картофеля до получения кашки на первой стадии осуществляется на барабанах, имеющих характеристики:

- а) высота выступающих пилок над вращающим барабаном 15...17 мм; длина отверстий решетки 1,6...2,0 мм, ширина – 3мм;
- б) высота выступающих пилок над вращающим барабаном 1,5...1,7 мм; длина отверстий решетки 16...20 мм, ширина – 3мм;
- в) высота выступающих пилок над вращающим барабаном не более 1мм; длина отверстий решетки 16...20 мм, ширина – 2мм
- г) высота выступающих пилок над вращающим барабаном не более 10мм; длина отверстий решетки 1,6...2,0 мм, ширина – 2мм

3. Среднее содержание воды в плодах и овощах:

- а) 60...70%; б) 70...80%; в) 80...90%; г) 90...10%

4. При дегустационной оценке плодов и овощей коэффициент значимости показателя качества «размер» составляет:

- а) 0,15; б) 0,1; в) 0,2; г) 0,6

5. В формуле расчета титруемой кислотности на преобладающую кислоту (формула 1) показатель V– это?

$$X = \frac{V * c * M}{m} * \frac{V_o}{V_1} * 0,1 \quad (1)$$

- а) объем титрованного раствора гидроокиси натрия, израсходованного на титрование;
- б) объем до которого доведена навеска;
- в) объем фильтрата;
- г) масса навески.

6. Оптимальные режимы хранения картофеля в основной период:

7. При производстве пива операция «затирание» осуществляется с целью:

- а) экстрагирования растворимых веществ солода;
- б) превращения под действием ферментов нерастворимых веществ в растворимые с последующим переходом их в раствор;
- в) экстрагирования растворимых веществ несоложенного сырья;
- г) все ответы верны;

ПКОС – 2.2 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства

1. Мука- это

- а) продукт, получаемый удалением оболочек и зародыша, дроблением ядра и последующим шлифованием, полированием и сортированием по размерам;
- б) продукт помола хлебного зерна пшеницы и ржи;
- в) продукт, получаемый шелушением зерна;
- б) побочный продукт крупяного производства, получаемый при дроблении зерна пшеницы.

2. Шлифование – это

- а) истирание наружных частей ядра в результате интенсивного трения его о шероховатую поверхность и взаимного трения ядер с удалением оставшихся после шелушения семенных оболочек, частично алейронового слоя и зародыша;

б) отделение цветковых оболочек с одновременной очисткой внешней поверхности от минеральных наслоений (пыли), зародыша, бородки;

в) улучшение внешнего вида крупы, удаление с поверхности мучки, оставшейся после шлифования, заглаживание царапин, придание более светлой и яркой окраски;

- г) все ответы верны;

3. Списание убыли зерна в хранилищах проводится за счет:
 - а) убыли зерна от снижения температуры, влажности, сорности и естественной убыли;
 - б) убыли зерна от снижения влажности, сорности и естественной убыли;
 - в) убыли зерна от снижения температуры, влажности и естественной убыли;
 - г) убыли зерна от снижения температуры, сорности и естественной убыли;
4. Угол естественного откоса зерновой массы ячменя составляет:
 - а) 23...28%;
 - б) 24...31%;
 - б) 28...45%;
 - в) 31...54%.
5. Натурная масса – это
 - а) объем зерна определенной массы; б) размер зерна определенной длины; в) это масса зерна в определенном объеме; г) содержание примесей в определенном количестве.
6. К первой стадии технологического процесса производства макарон относятся операции:
7. Сахар-песок –это

ПКОС – 2.3 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии хранения продукции животноводства

1. При определении влажности зерна буюсы в открытом виде помещают в сушильный шкаф и выдерживают их там в течении:
 - а) 10 минут; б) 20 минут; в) 30 минут; г) 40 минут.
2. Объемная масса капусты составляет:
 - а) 0,65 т/м³
 - б) 0,45 т/м³
 - в) 0,55 т/м³
 - г) 0,50 т/м³
3. При производстве крахмала тонкое измельчение картофеля до получения кашки на второй стадии осуществляется на барабанах, имеющих характеристики:
 - а) высота выступающих пилок над вращающим барабаном 15...17 мм; длина отверстий решетки 1,6...2,0 мм, ширина – 3мм;
 - б) высота выступающих пилок над вращающим барабаном 1,5...1,7 мм; длина отверстий решетки 16...20 мм, ширина – 3мм;
 - в) высота выступающих пилок над вращающим барабаном не более 1мм; длина отверстий решетки 16...20 мм, ширина – 2мм
 - г) высота выступающих пилок над вращающим барабаном не более 10мм; длина отверстий решетки 1,6...2,0 мм, ширина – 2мм
4. Содержание сухих веществ в плодах и овощах достигает в среднем:
 - а) 5...10%; б) 10...20%; в) 15...25%; г) 20...30%
5. При дегустационной оценке плодов и овощей коэффициент значимости показателя качества «правильность форм» составляет:
 - а) 0,15; б) 0,1; в) 0,2; г) 0,6
6. В формуле расчета влажности зерна в процентах к взятой навеске (формула 1) показатель а– это?

$$B = \frac{a * 100}{b} \quad (1)$$

7. Оптимальные режимы хранения корнеплодов в основной период:

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

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

Вопросы к зачету с оценкой:

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

Задания для проведения зачета с оценкой:

1. Проанализируйте структуру стада хозяйств разного хозяйственного назначения и рассчитайте ее при разном количестве поголовья (2150; 2200; 2250; 2300; 2400; 2500). Выберите три варианта из всех предложенных.
2. Рассчитайте годовой объем навозохранилища для животноводческого комплекса при круглогодичном стойловом содержании без подстилки, если на комплексе содержится 200 коров, 25 нетелей, 120 молодняка и 165 телят.

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

Вопросы к зачету с оценкой:

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

Задания для проведения зачета с оценкой:

1. Составить рацион для кормления молодняка на откорме. Конечная живая масса 16–18-месячных телят составляет 400...480 кг. Рассчитать состав комбикорма,

состоящий из следующих компонентов: – мука травяная 30%, питательность 0,35 корм. ед.; 46 – дерть овсяная 45%, питательность 1,0 корм. ед.; – дерть гороховая 6,5%, питательность 1,17 корм. ед.; – шрот подсолнечный 18,5, питательность 1,09 корм. ед.;

2. Определить плановую производительность относительной влажности сырого и сухого зерна. Определить плановую производительность, если предположить, что масса поступившей партии не соответствует указанному значению.

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

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Опишите общие правила и технику безопасности при работе в химической лаборатории.
2. Химическая посуда и приборы, применяемые в химическом анализе
3. Задачи количественного анализа.
4. Количественный анализ и контроль загрязненности сельскохозяйственной продукции
5. Современная классификация методов количественного анализа
6. Точность аналитических определений. Виды ошибок.
7. Сущность гравиметрического анализа, область его применения.
8. Подготовка вещества к количественному анализу (отбор средней пробы квартованием, перекристаллизация, выбор величины навески, растворение анализируемого вещества).
9. Осаждение – важная операция гравиметрического анализа. Осаждаемая форма, гравиметрическая форма. Условия осаждения кристаллических и аморфных веществ.
10. Фильтрование. Виды беззольных фильтров. Техника фильтрования.
11. Соосаждение (окклюзия, изоморфное соосаждение и соосаждение с образованием химических соединений). Промывание осадка (промывание разбавленным раствором осадителя, раствором электролита-коагулянта, дистиллированной водой)
12. Высушивание осадка (оборудование, методика). Прокаливание осадка (без отделения фильтра, с отделением фильтра).
13. Минерализация неорганических веществ («мокрая» и «сухая»). Метод Кьельдаля, метод Дениже, метод Кариуса.
14. Принцип титриметрического анализа, область его применения.

Задания для проведения зачета с оценкой:

1. Выбрать и обосновать одну, наиболее актуальную тему научно-исследовательской деятельности в области переработки продукции растениеводства

Компетенция: ПКОС - 2 Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

1. Способы выражения концентрации растворов (молярная концентрация эквивалента).
2. Методы титриметрического анализа.
3. Стандартные и стандартизированные растворы.

4. Сущность кислотно-основного титрования. Индикаторы.
5. Кривые титрования. Выбор индикатора.
6. Порядок титрования.
7. Методы титрования (кислотно-основное, осадительное, редоксметоды (илиоокислительно-восстановительные), кулонометрическое, кондуктометрическое титрование).
8. Определение титруемой кислотности продукции животноводства и растениеводства
9. Определение содержания нитратов в продукции растениеводства. Приемы снижения концентрации нитратов в с.х. продукции.
10. Характеристика сельскохозяйственной продукции по содержанию вредных веществ.
11. Понятие о предельно-допустимых концентрациях .

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

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

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

Критерии оценивания результатов обучения

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

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
Отчёт по практике	– соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и рекомендациям; – степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования;	«отлично» (зачтено)	Оценку «отлично» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответст-

	– соблюдение требований к оформлению; – грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета; – полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета.		вующую 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.
		«хорошо» (зачтено)	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.
		«удовлетворительно» (зачтено)	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 информа-

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

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

10.1 ОСНОВНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учебное пособие / Под ред. Л.Ю. Кисилева. - СПб.: Лань, 2021. - 448 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/168488 (Дата обращения: 9.06.2024)	Все разделы	2	Электронный ресурс
2.	Ториков, В.Е., Производство продукции растениеводства (ЭБС "Лань") [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Е. Ториков, О.В. Мельникова. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 512 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/173810 (Дата обращения: 9.06.2023)	Все разделы	2	Электронный ресурс
3.	Баушева Н.П., Учебная практика. Ч. 1 Практика по получ. перв-х проф. умений и навыков, в т.ч. перв-х умений и нав. НИД (при исслед-ии прод-ии с.х.) [Электронный ресурс]: практ. пос. для обуч. по напр. 35.03.07 "ТПиПСХП" / Н.П. Баушева, М.В. Степанова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 92с Режим доступа: https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka , требуется авторизация	Все разделы	2	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,	Все разделы	2	Электронный ресурс

	А.С. Бушкарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Ю.А. Михайлова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 156с Режим доступа: https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka , требуется авторизация			
--	---	--	--	--

10.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Шкрабак В.С., Безопасность жизнедеятельности в сельскохозяйственном производстве [Текст]: учеб.для вузов / В.С. Шкрабак, М., КолосС, 2002, 512с	Все разделы	2	97
2.	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	2	15

Доступ обучающихся к электронному каталогу и электронным ресурсам библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта по логину и паролю (<https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka>).

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

11.1 ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫХ СИСТЕМ

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

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://mcx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

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

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

12.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

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

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

12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://rusneb.ru/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	https://www.fao.org/agris/ru Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
7.	База данных Orbit Premium edition (коллекция Questel SAS)	Специализированная	https://www.questel.com/product-release/intelligence/ Доступ в рамках Централизованной (национальной) подписки
8.	База данных Spriner Nature eBook Collections	Специализированная	https://link.springer.com Доступ в рамках Централизованной (национальной) подписки

12.3 Доступ к сети интернет

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

13 Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики

Материально-техническая база, необходимая для проведения практики включает в свой состав специальные помещения:

- учебные аудитории для проведения лабораторных работ;

- учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций;
- учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации;
- помещения для самостоятельной работы;
- помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Перед началом практики со всеми обучающимися проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Для проведения практики / НИР используется научно-исследовательское оборудование, измерительные и вычислительные комплексы, компьютерная техника, другое материально-техническое обеспечение, необходимое для полноценного прохождения практики.

Практическая подготовка обучающихся, проведение научных исследований осуществляется на кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ».

Практика проходит на базе профильных организаций в соответствии с заключенными договорами (индивидуальными, долгосрочными). Материально-техническое обеспечение практики в профильной организации соответствует требованиям, указанным в программе практики.

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

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

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

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

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

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

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

- для *инвалидов по зрению - слабовидящих*: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахож-

дение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

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

- для инвалидов по слуху - слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху - глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики для лиц с ОВЗ: Индивидуальные задания (в случае необходимости) формируются руководителем практики от вуза с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся. Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10... 15 минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой. Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от вуза;

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики. Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

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

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
1 июля 2024 г.



Аннотация программы практики / НИР
Б2.О.01(У) Учебная ознакомительная (в том числе получение первичных навыков
научно-исследовательской работы) практика
Индекс практики / НИР «Наименование практики / НИР»

Код и направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Квалификация	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения	<u>Очная</u>
Год начала подготовки	<u>2024</u>
Факультет	<u>Агротехнологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем практики/НИР, ч. / з.е. / нед.	<u>216/6/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет с оценкой</u>

Декан факультета

Председатель УМК

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 / НИР в структуре образовательной программы:

Учебная практика ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) относится к _обязательной части_ образовательной программы бакалавриата.

Практика / НИР направлена на формирование следующих компетенций: - общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний		
		Знать	Уметь	Владеть
		Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики	Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний
ОПК – 4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции		
		Знать	уметь	Владеть
		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	определять порядок и целесообразность технологических операций, режимов, оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения	навыками самостоятельно составлять и обосновывать последовательность технологических операций, использования приемов, режимов и оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		Знать	уметь	Владеть
		Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методу, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		Знать	уметь	владеть
ПКОС – 2	Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПКОС-2.1 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства		
		Электронные информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных, программные комплексы при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Навыками использования электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов
		ПКОС – 2.2 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии		

		первичной переработки, продукции животноводства		
		Электронные информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных, программные комплексы при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Навыками использования электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов
		ПКОС – 2.3 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии хранения продукции животноводства		
		Электронные информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных, программные комплексы при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Навыками использования электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов

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