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: 17.02.2026 08:29:43
Уникальный программный ключ:
fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

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

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
_____ Махаева Н.Ю.
01 июля 2025 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.03(П) Производственная технологическая практика

Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2025
Факультет	агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем практики, ч. / з.е. / нед.	648/18/12
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой

Ярославль 2025г.

При разработке программы практики (далее – ПП) Производственная 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, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 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»;

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

3. 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»;

4. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «03» марта 2025г. протокол № 2. Период обучения: 2025 - 2029 гг.

Преподаватель-разработчик:

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

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции «09» июня 2025 г. Протокол № 9

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

Программа практики одобрена на заседании учебно-методической комиссии агротехнологического факультета «16» июня 2025 г. Протокол № 10

Председатель учебно-методической комиссии факультета (подпись) Казнин Р.Е
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

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

Отдел комплектования библиотеки (подпись) Волкова М.В
(Фамилия И.О.)

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Вид (тип) практики, способ и форма (формы) ее проведения, цели и задачи практики	
2	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	
2.3.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	
3	Место практики в структуре образовательной программы	
4	Место и время проведения практики	
5	Объем практики (на одного обучающегося)	
6	Содержание практики	
6.1	Содержание разделов практики и формы контроля	
7	Формы отчетности по практике	
8	Методические указания для самостоятельной работы	
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	
9.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	
9.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики	
9.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	
9.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	
9.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	
10	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	
10.1	Основная учебная литература	
10.2	Дополнительная учебная литература	
11	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики	
11.1	Перечень электронно-библиотечных систем	
11.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов	
12	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	
12.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	
12.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
12.3	Доступ к сети интернет	
13	Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики	
14	Особенности организации и проведения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья	
	Приложения	
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к программе практики	
	Приложение 2 Аннотация программы практики	

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

Вид практики производственная

Тип практики технологическая

Способ(ы) проведения практики выездная на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы.

Формы (форма) практики непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных образовательной программой.

Целями проведения *производственной* **практики являются** закрепление приобретенных профессиональных умений и навыков путем непосредственного участия обучающегося в деятельности сельскохозяйственных предприятий; изучение организационной структуры предприятий и действующей в ней структуры управления; изучение особенностей строения, состояния, проведения и/или функционирования технологических процессов производства сельскохозяйственной продукции; освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров производственных, технологических и других процессов, в соответствии с профилем подготовки; приобщение обучающегося к социальной среде сельскохозяйственных предприятий с целью формирования общекультурных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере; закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебных практик; сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы и т.д.

Задачами *производственной* **практики являются** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по технологии производства сельскохозяйственной продукции; развитие общекультурных и профессиональных компетенций; освоение современных производственных процессов производства и переработки продукции животноводства и растениеводства; адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности сельскохозяйственных предприятий различных организационно-правовых форм.

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

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных *(*УК-8), общепрофессиональных *(*ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5*)*и профессиональных компетенций *(*ПКОС-1; ПКОС-4; ПКОС-6; ПКОС-7;ПКОС-8;ПКОС-9; ПКОС-10;ПКОС-11; ПКОС-12; ПКОС-13; ПКОС-14*)*:

2.1Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

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

2.2Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК-2.1Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
		Сорта растений и породы животных, используемых в сельскохозяйственном производстве	Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве	Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний		
		Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики	Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохожде-ния практики	Способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		Понятие научного эксперимента, его	Определить объект, предмет эксперимен-	Современными методами и методиками

		виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	тального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2.3Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

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

2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	
Код профессионального стандарта	**Наименование профессионального стандарта**
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н
13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н
22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н
22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н

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

Обобщённые трудовые функции			**Трудовые функции**		
Код	**Наименование**	**Уровень квалификации**	**Наименование**	**Код**	**Уровень (подуровень) квалификации**
Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»					
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания живот-	D/01.6	6

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
	на автоматизированных технологических линиях		ного происхождения		
			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»					
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»					
B	Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	B/04.6	6
B	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	B/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	B/02.6	6
Профессиональный стандарт «Агроном» (бакалавриат)					
B	Организация производства продукции	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции	B/01.6	6

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
	растениеводства		растениеводства		
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	B/02.6	6

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

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	**уметь**	**владеть**
ПКОС-1	Способен осуществить сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур	ПКОС-1.3 Устанавливает соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования		
		Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики	Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики	Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики
ПКОС-4	Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПКОС-4.1 Анализирует свойства сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях на практике	Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях
		ПКОС-4.2 Анализирует свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	Применять методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность
		ПКОС-4.3 Анализирует качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства
ПКОС-6	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной пе-	ПКОС-6.1 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность		
		Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработ-	Навыками моделировать технологические процессы производства продукции живот-

	реработки, хранения продукции животноводства		ки продукции животноводства на практике	новодства на практике
		ПКОС-6.2 Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства		
		Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике	Навыками моделировать технологические процессы производства продукции растениеводства на практике
		ПКОС-6.3 Выбирает оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных		
		Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики	Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПКОС-7	Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	ПКОС-7.1 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения продукции животноводства разработанным технологиям		
		Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства по месту прохождения практики	Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике	Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства
		ПКОС-7.2 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям		
		Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и пере-работки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях
		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-8	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	ПКОС-8.1 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики	Анализировать технологии производства сельско-хозяйственной продукции по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий

	линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции			производства сельскохозяйственной продукции
		ПКОС-8.2 Пользуется методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства		
		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-8.3 Пользуется методами контроля качества готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства		
		Методы проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	Отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов.	Приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки
ПКОС-9	Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПКОС-9.2 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		
		Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса	Моделировать технологический процесс переработки мяса; организовать технологический процесс выработки различных видов мясных изделий; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции	Навыками построения и организации технологического процесса выработки различных видов мясных изделий; навыками оценки качества мясного сырья и готовой продукции.
		ПКОС-9.3 Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		
		Частные технологии переработки и хранения продукции животноводства	Реализовать частные технологии переработки и хранения продукции животноводства	Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса
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		
		Основные законы ес-	Применять законы ес-	Навыками математиче-

		тественнонаучных дисциплин, которые используются в технологии переработки и производства сельскохозяйственной деятельности.	тественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе переработки и производства сельскохозяйственного сырья.	ского анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.
		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		
		Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики	Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		ПКОС-11.2 Корректирует способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки		
		Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики	Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
		ПКОС-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, техни-	ПКОС-12.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья		
		Знает принципы, мето-	Умеет решать стандарт-	Владеет навыками под-

	ческого оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ды и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технологий	ные задачи профессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технологий	готовки научно-исследовательской работы с учетом требований современных информационных технологий
		ПКОС-12.3 Применяет методы разработки производственных заданий и сооружений при производстве продуктов питания из растительного сырья		
		Знает современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности.	Умеет выбирать современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности	Владеет навыками применения 18 современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности.
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 решений		
		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
ПКОС-14	Способен организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКОС-14.2 Применяет способы эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Основные законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в биотехнологических производствах	Применять законы естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе биотехнологических производств по переработке сельскохозяйственного сырья; Выполнять расчеты в рамках биотехнологических производств.	Навыками анализа типовых схем биотехнологических производств.
		ПКОС-14.3 Применяет способы организации технологического процесса производства на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных		

		технологических линиях		
		Применяет управленческие решения по промышленному использованию микроорганизмов, микроорганизмов-продуцентов для получения белковых препаратов, пищевых кислот, аминокислот, витаминов, ферментных препаратов с целью использования в перерабатывающей промышленности.	Составлять типовую схему биотехнологического производства; осуществлять экспертизу качества продуктов микробного синтеза в соответствии с новыми стандартными показателями безопасности.	Выполняет анализ продуктов биотехнологического производства органолептическими и физико-химическими методами.

3 Место практики в структуре образовательной программы

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

4 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

Практическая подготовка при проведении практики может быть организована непосредственно в унивеситете, 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 *производственной практики*: в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы на основе договоров.

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

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

Производственная практика Производственная технологическая практика проводится в 6 семестре.

5 Объем практики (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 6 семестр
	часов	часов
1. Контактные часы при проведении учебной практики, всего *(в т.ч. прием зачета, включая проверку и рецензирование отчета по учебной практике)*	-	-
2. Контактные часы при проведении производственной практики, всего *(включая инструктаж, проверку, рецензирование, защиту отчёта и прием зачета)*	**3**	**3**
3. Самостоятельная работа, всего *(СР)* в том числе:	**645**	**645**
Самостоятельная работа при написании отчетной документации	**30**	**30**
Самостоятельное изучение материала	**600**	**600**

Самостоятельная работа при подготовке к зачету	**15**	**15**
Общая трудоёмкость практики в часах:	**648**	**648**
в том числе в форме практической подготовки	**3**	**3**
Общая трудоёмкость практики в зачётных единицах:	**18**	**18**
Продолжительность практики (недель):	**12**	**12**
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	УК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПКОС-1; ПКОС-4; ПКОС-6; ПКОС-7; ПКОС-8; ПКОС-9; ПКОС-10; ПКОС-11; ПКОС-12; ПКОС-13; ПКОС-14	2	-	2
2	Практический этап	УК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПКОС-1; ПКОС-4; ПКОС-6; ПКОС-7; ПКОС-8; ПКОС-9; ПКОС-10; ПКОС-11; ПКОС-12; ПКОС-13; ПКОС-14	-	600	600
3	Обработка и анализ полученной информации	УК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПКОС-1; ПКОС-4; ПКОС-6; ПКОС-7; ПКОС-8; ПКОС-9; ПКОС-10; ПКОС-11; ПКОС-12; ПКОС-13; ПКОС-14	-	30	30
4	Подготовка и защита отчета по практике	УК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПКОС-1; ПКОС-4; ПКОС-6; ПКОС-7; ПКОС-8; ПКОС-9; ПКОС-10; ПКОС-11; ПКОС-12; ПКОС-13; ПКОС-14	1	15	16
	Промежуточная аттестация:		**зачет с оценкой**		

	Итого по практике:		3	645	648

6.1 Содержание разделов практики и формы контроля

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики с указанием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (на основе трудовых действий)	Содержание раздела в дидактических единицах	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости
1	Подготовительный этап	ДЕ-1. Вводное занятие. Установочная лекция. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на перерабатывающих предприятиях.	2	Дневник, индивидуальное задание
2	Практический этап	ДЕ-2 Общая характеристика хозяйства по производству с/х продукции ДЕ-3 Технология производства продукции растениеводства ДЕ-4 Технология производства продукции животноводства ДЕ-5 Состояние охраны труда и техники безопасности на перерабатывающих предприятиях ДЕ-6 Общая характеристика перерабатывающего предприятия. ДЕ-7 Технология переработки продукции растениеводства. ДЕ-8 Технология переработки продукции животноводства. ДЕ-9 Состояние охраны труда и техники безопасности на перерабатывающих предприятиях	600	Дневник, индивидуальное задание
3	Обработка и анализ полученной информации	ДЕ-10 Обобщение и анализ собранного материала	30	Отчет по практике, индивидуальное задание
4	Подготовка и защита отчета по практике	Подготовка отчета по практике	16	Отчет по практике
			648	

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: TimesNewRoman, 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 университете.

8 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: практ. пособие для обуч. по напр. подг. 35.03.07 «ТПиПСХП». / Т.Г. Зубарева, В.Ф. Позднякова, А.С. Бушкарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Ю.А. Михайлова – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 72 с.– Режим доступа: https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/, требуется авторизация;

2. Производственная технологическая практика [Электронный ресурс]: практическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Т.Г. Зубарева, В.Ф. Позднякова, А.С. Бушкарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова,Ю.А. Михайлова – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 108 с. – Режим доступа: https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/, требуется авторизация.

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

Фонд оценочных средств по «Производственная технологическая практика» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначенных

для оценивания уровня сформированности компетенций *(*УК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПКОС-1; ПКОС-4; ПКОС-6; ПКОС-7; ПКОС-8; ПКОС-9; ПКОС-10; ПКОС-11; ПКОС-12; ПКОС-13; ПКОС-14*)* на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

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

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

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
8	Безопасность жизнедеятельности
6	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
7	Основы военной подготовки
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	
4	Правоведение
2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
5	Технология хранения продукции растениеводства
5, 6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
6	Система автоматизированного проектирования предприятий
8	Технология органических продуктов растительного и животного происхождения
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	
3	Сельскохозяйственная экология
8	Безопасность жизнедеятельности
2	Учебная ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	
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
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-1 Способен осуществить сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур	
4	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
3, 4	Растениеводство
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-4 Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
5	Физика и химия сельскохозяйственной продукции
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
ПКОС-6 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПКОС-6.1 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	
2	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
3	Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов
2, 3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
5, 6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
6	Оборудование перерабатывающих производств
7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
5	Основы научных исследований
6	**Производственная технологическая практика**
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-6.2 Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства	
5	Производство продукции животноводства
2, 3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
5, 6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
5	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
6	Оборудование перерабатывающих производств
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

ПКОС-6.3 Выбирает оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных	
5	Производство продукции животноводства
2, 3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
6	Оборудование перерабатывающих производств
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-7 Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	
ПКОС-7.1 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения продукции животноводства разработанным технологиям	
5	Производство продукции животноводства
2, 3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-7.2 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям; ПКОС-7.3 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям	
5	Производство продукции животноводства
2, 3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
5, 6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-8 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
ПКОС-9 Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
6	Оборудование перерабатывающих производств
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
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	
5	Кормопроизводство
5	Технология хранения продукции растениеводства

7	Технология переработки продукции растениеводства
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-10.2 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
7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-10.3 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
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
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 ПКОС-11.2 Корректирует способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки	
5	Кормопроизводство
2, 3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
5	Технология хранения продукции растениеводства
7	Технология переработки продукции растениеводства
5	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-11.3 Корректирует и контролирует ход уборки сельскохозяйственной продукции, а также послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции	
3, 4	Растениеводство
5	Кормопроизводство
3	Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-12 Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
5	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
8	Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
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	
7	Технология переработки продукции растениеводства
7	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
8	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
6	Технология бродильных производств
6	Технология хлебобулочных изделий
7	Технология переработки плодов и овощей
7	Технология масложирового производства
4	Учебная технологическая практика
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-14 Способен организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
4	Менеджмент и маркетинг
4	Инновационный менеджмент
6	**Производственная технологическая практика**
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Код компетенции	Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО	Этап (период) прохождения практики, в течение которого формируется компетенция в процессе освоения ОПОП ВО
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	В течение всего периода прохождения практики
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	В течение всего периода прохождения практики
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	В течение всего периода прохождения практики
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-1	Способен осуществить сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-4	Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-6	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-7	Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-8	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-9	Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-10	Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-11	Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-12	Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-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	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-14	Способен организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	В течение всего периода прохождения практики

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

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка			повышенный (высокий)	достаточный (средний)	пороговый (ниже среднего)	недопустимый (пороговый уровень не достигнут)
				Шкалы оценивания			
				отлично/ зачтено	хорошо/ зачтено	удовл./ зачтено	неудовл./ не зачтено
1	2	3	5	6	7	8	9
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) **Знать:** Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики **Уметь:** Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики **Владеть:** Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства *Способен:*анализировать факторы	*Знает:* Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства *Понимает:* факторы, явления	*Знает:* Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства	*Не знает:* Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Не умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Не владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельно-	ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Сорта растений и породы животных, используемых в сельскохозяйственном производстве *Умеет:* Учитывать осо-	*Знает:* Сорта растений и породы животных, используемых в сельскохозяйственном производстве *Умеет:*	*Знает:* Сорта растений и породы животных, используемых в сельскохозяйственном производстве *Умеет:*	*Не знает:* Сорта растений и породы животных, используемых в сельскохозяйственном производстве *Не умеет:*

	сти	проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства **Знать:** Сорта растений и породы животных, используемых в сельскохозяйственном производстве **Уметь:** Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве **Владеть:** Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве		бенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве *Владеет:* Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве *Способен:* Использовать нормативные документы	Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве *Владеет:* Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве *Понимает:* назначение нормативных документов	Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве *Владеет:* Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве *Не владеет:* Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний **Знать:** Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохо-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Свободно правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики *Умеет:* Свободно анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обес-	*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,	*Знает:* Частично правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики *Умеет:* Частично анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать	*Не знает:* Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики *Не умеет:* Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных

		ждения 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 производственного травматизма профессиональных заболеваний		печивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики *Владеет:* Свободно способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний *Способен:* поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов в произвостенных условиях	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 профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний *Понимает:* принципы и основы как поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов в производственных условиях	безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики *Владеет:* Частично способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний	ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики *Не владеет:* Способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции **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:** Свободно определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Свободно понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила про-ведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции *Умеет:* Свободно определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организо-	*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,	*Знает:* Частично понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции *Умеет:* Частично определить объект, предмет экспериментального исследования,	*Не 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 *Не умеет:* Определить объект, предмет экспери-

		хозяйственной продукции **Уметь:** Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в ко-манде, 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		вать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции *Владеет:* Свободно современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции *Способен:* проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	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 *Понимает:* как проводить экспе-риментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции *Владеет:* Частично современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции *Не владеет:* Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПКОС-1	Способен осуществить сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур	ПКОС-1.3 Устанавливает соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования **Знать:** Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики **Уметь:** Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики **Владеть:** Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хра-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики *Владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики *Способен:* разрабатывать системы	*Знает:* Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики *Владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики *Понимает:* системы, ресурсы	*Знает:* Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики *Владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики	*Не знает:* Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики *Не умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики *Не владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики

		нения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики					
ПКОС-4	Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПКОС-4.1 Анализирует свойства сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях **Знать:** Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях **Уметь:** Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях на практике **Владеть:** Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях *Умеет:* Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях на практике *Владеет:* Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях *Способен:* провести контроль	*Знает:* Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях *Умеет:* Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях на практике *Владеет:* Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях *Понимает:* свойства сырья, полуфабрикатов	*Знает:* Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях *Умеет:* Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях на практике *Владеет:* Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	*Не знает:* Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях *Не умеет:* Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях на практике *Не владеет:* Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях
		ПКОС-4.2 Анализирует свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных техно-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность *Умеет:* Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность *Владеет:* Применять мето-	*Знает:* Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность *Умеет:* Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	*Знает:* Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность *Умеет:* Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	*Не знает:* Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность *Не умеет:* Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих

		логических линиях **Знать:** Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность **Уметь:** Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность **Владеть:** Применять методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность		ды хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность *Способен:* разрабатывать технологические карты	*Владеет:* Применять методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность *Понимает:* технологические карты	*Владеет:* Применять методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	ее сохранность *Не владеет:* Применять методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность
		ПКОС-4.3 Анализирует качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях **Знать:** Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства **Уметь:** Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства **Владеть:** Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства *Умеет:* Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства *Владеет:* Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства *Способен:* выбирать технологическое оборудование	*Знает:* Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства *Умеет:* Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства *Владеет:* Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства *Понимает:* технологическое оборудование	*Знает:* Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства *Умеет:* Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства *Владеет:* Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	*Не знает:* Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства *Не умеет:* Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства *Не владеет:* Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства
ПКОС-6	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в	ПКОС-6.1 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции жи-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	*Знает:* Технологии производства, хранения и переработки продукции	*Знает:* Технологии производства, хранения и переработки продукции	*Не знает:* Технологии производства, хранения и переработки продукции

	части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	вотноводства, обеспечивающих ее сохранность **Знать:** Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства **Уметь:** Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике **Владеть:** Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике		*Умеет:* Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике *Владеет:* Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике *Способен:* Разработать технологии хранения продукции животноводства	животноводства *Умеет:* Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике *Владеет:* Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике *Понимает:* технологии хранения продукции животноводства	животноводства *Умеет:* Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике *Владеет:* Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике	животноводства *Не умеет:* Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике *Не владеет:* Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике
		ПКОС-6.2 Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства **Знать:** Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства **Уметь:** Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике **Владеть:** Навыками моделировать технологические процессы производства продукции растениеводства на практике	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства *Умеет:* Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике *Владеет:* Навыками моделировать технологические процессы производства продукции растениеводства на практике *Способен:* Внедрять системы управлением качеством	*Знает:* Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства *Умеет:* Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике *Владеет:* Навыками моделировать технологические процессы производства продукции растениеводства на практике *Понимает:* системы управлением качества	*Знает:* Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства *Умеет:* Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике *Владеет:* Навыками моделировать технологические процессы производства продукции растениеводства на практике	*Не знает:* Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства *Не умеет:* Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике *Не владеет:* Навыками моделировать технологические процессы производства продукции растениеводства на практике
		ПКОС-6.3 Выбирает оборудование для первичной переработки сельско-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам прак-	*Знает:* Показатели и методики проведения контроль качества и безо-	*Знает:* Показатели и методики проведения контроль качества	*Знает:* Показатели и методики проведения контроль качества	*Не знает:* Показатели и методики проведения контроль ка-

		хозяйственных животных **Знать:** Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики **Уметь:** Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его пере-работки по месту прохождения практики **Владеть:** Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	тики	пасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики *Умеет:* Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его пере-работки по месту прохождения практики *Владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства *Способен:* Разработать технологии уборки	и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики *Умеет:* Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики *Владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства *Понимает:* технологии уборки	и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики *Умеет:* Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики *Владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	чества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики *Не умеет:* Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его пере-работки по месту прохождения практики *Не владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства
ПКОС-7	Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	ПКОС-7.1 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения продукции животноводства разработанным технологиям **Знать:** Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства по месту прохождения практики **Уметь:** Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растение-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике *Владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хра-	*Знает:* Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике *Владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации	*Знает:* Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике *Владеет:* Использовать полученные практические навыки для классификации	*Не знает:* Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства по месту прохождения практики *Не умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике *Не владеет:* Использовать полученные практические навыки для

		водства на практике **Владеть:** Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства		нения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства *Способен:* Определить сроки, способы и темпы уборки	и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства *Понимает:* сроки, способы и темпы уборки	и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства
		ПКОС-7.2 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям **Знать:** Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях **Уметь:** Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях **Владеть:** Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Умеет:* Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Владеет:* Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Способен:* контролировать ход уборки	*Знает:* Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Умеет:* Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Владеет:* Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Понимает:* ход уборки	*Знает:* Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Умеет:* Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Владеет:* Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	*Не знает:* Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Не умеет:* Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Не владеет:* Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и пере-работки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях

		погодных условиях					
		ПКОС-7.3 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям **Знать:** Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья **Уметь:** Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья **Владеть:** Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья *Умеет:* Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья *Владеет:* Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья *Способен:* Разрабатывать планы размещения оборудования	*Знает:* Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья *Умеет:* Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья *Владеет:* Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья *Понимает:* планы размещения оборудования	*Знает:* Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья *Умеет:* Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья *Владеет:* Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	*Не знает:* Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья *Не умеет:* Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья *Не владеет:* Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПКОС-8	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	ПКОС-8.1 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях **Знать:** Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики **Уметь:** Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики **Владеть:**	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики *Владеет:* Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции *Способен:* Провести расчет	*Знает:* Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики *Владеет:* Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции	*Знает:* Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики *Владеет:* Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции	*Не знает:* Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики *Не умеет:* Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики *Не владеет:* Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий

		Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции		норм расхода затрат	*Понимает:* расчет норм расхода затрат		производства сельскохозяйственной продукции
		ПКОС-8.2 Пользуется методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства **Знать:** Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики **Уметь:** Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики **Владеть:** Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Владеет:* Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства *Способен:* Провести расчет эффективности производства	*Знает:* Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Владеет:* Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства *Понимает:* расчет эффективности производства	*Знает:* Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Владеет:* Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства	*Не знает:* Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Не умеет:* Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики *Не владеет:* Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства
		ПКОС-8.3 Пользуется методами контроля качества готовой продукции для организации рационального ведения техно-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Свободно методы проведения анализа показателей качества и безопасности	*Знает:* Методы проведения анализа показателей качества и безопасности сель-	*Знает:* Частично методы проведения анализа показателей качества и безопасности	*Не знает:* Методы проведения анализа показателей качества и безопасно-

		логического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. Уметь: Отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов. Владеть: Приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.		сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. *Умеет:* Свободно отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов. *Владеет:* Свободно приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки. *Способен:* использовать методы анализа физико-химических свойств сырья	скохозяйственного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. *Умеет:* Отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов. *Владеет:* Приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки. *Понимает:* нормы, правила отбора проб, методики исследования сырья	сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. *Умеет:* Частично отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов. *Владеет:* Частично приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.	сти сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. *Не умеет:* Отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов. *Не владеет:* Приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.
ПКОС-9	Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПКОС-9.2 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях **Знать:** Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработ-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	**Знает:** Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса **Умеет:** Моделировать технологический процесс переработки мяса; организовать технологический процесс выработки различных видов мясных изделий; оценивать качество мясного сырья и	**Знает:** Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса отдельных групп мясных продуктов **Умеет:** Моделировать технологический процесс отдельных групп мясных продуктов; организовать техноло-	**Знает:** Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса отдельных видов мясных продуктов **Умеет:** Моделировать технологический процесс отдельных видов мясных продуктов; организовать техноло-	**Не знает:** Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса **Не умеет:** Моделировать технологический процесс переработки мяса; организовать технологический процесс выработки различных

		ки мяса **Уметь:** Моделировать технологический процесс переработки мяса; организовать технологический процесс выработки различных видов мясных изделий; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции **Владеть:** Навыками построения и организации технологического процесса выработки различных видов мясных изделий; навыками оценки качества мясного сырья и готовой продукции.		готовой продукции **Владеет:** Навыками построения и организации технологического процесса выработки различных видов мясных изделий; навыками оценки качества мясного сырья и готовой продукции.	гический процесс выработки отдельных групп мясных продуктов; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции **Владеет:** Навыками построения и организации технологического процесса выработки отдельных групп мясных продуктов; навыками оценки качества мясного сырья и отдельных групп мясных продуктов.	гический процесс выработки отдельных видов мясных продуктов; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции **Владеет:** Навыками построения и организации технологического процесса выработки отдельных видов мясных продуктов; навыками оценки качества мясного сырья и отдельных видов мясных продуктов.	видов мясных изделий; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции **Не владеет:** Навыками построения и организации технологического процесса выработки различных видов мясных изделий; навыками оценки качества мясного сырья и готовой продукции
		ПКОС-9.3 Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях **Знать:** Частные технологии переработки и хранения продукции животноводства **Уметь:** Реализовать частные технологии переработки и хранения продукции животноводства **Влдеть:** Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	**Знает:** Частные технологии переработки и хранения продукции животноводства **Умеет:** Реализовать частные технологии переработки и хранения продукции животноводства **Владеет:** Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса **Способен:** Провести материальные расчеты рецептур разрабатываемых мясных по разным группам продуктов	**Знает:** Частные технологии переработки и хранения отдельных групп продукции животноводства **Умеет:** Реализовать частные технологии переработки и хранения отдельных групп продукции животноводства **Владеет:** Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при выработке отдельных групп мясных продуктов **Способен:** Провести материальные расчеты рецептур разрабатываемых мясных по отдельным группам продуктов.	**Знает:** Частные технологии переработки и хранения отдельных видов продукции животноводства **Умеет:** Реализовать частные технологии переработки и хранения отдельных видов продукции животноводства **Владеет:** Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при выработке отдельных видов мясных продуктов **Способен:** Провести материальные расчеты покрытия сырья по основным группам продуктов	**Не знает:** Частные технологии переработки и хранения продукции животноводства **Не умеет:** Реализовать частные технологии переработки и хранения продукции животноводства **Не владеет:** Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса
ПКОС-	Способен разра-	ПКОС-10.1	Отчет	*Знает:*	*Знает:*	*Знает:*	*Не знает:*

10	ботать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества Знать: Методы проведения анализа показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. Уметь: Отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности с растительного сырья и продуктов. Владеть: Приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности с растительного сырья и продуктов их переработки.	Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Свободно методы проведения анализа показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. *Умеет:* Свободно отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов. *Владеет:* Свободно приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов их переработки. *Способен:* использовать методы анализа физико-химических свойств растительного сырья	Методы проведения анализа показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. *Умеет:* Отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов. *Владеет:* Приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки. *Понимает:* нормы, правила отбора проб, методики исследования растительного сырья	Частично методы проведения анализа показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. *Умеет:* Частично отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов. *Владеет:* Частично приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов их переработки.	Методы проведения анализа показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. *Не умеет:* Отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности растительного сырья и продуктов. *Не владеет:* 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 Знать: Основные законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в технологии переработки и производства сельскохозяйственной деятельности.	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Свободно основные законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в технологии переработки и производства сельскохозяйственной деятельности. *Умеет:* Свободно применять законы естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе переработки и произ-	*Знает:* Базовые законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в технологии переработки и производства сельскохозяйственной деятельности. *Умеет:* Применять базовые законы естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в	*Знает:* Единичные законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в технологии переработки и производства сельскохозяйственной деятельности. *Умеет:* Частично применять законы естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов,	*Не знает:* Основные законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в технологии переработки и производства сельскохозяйственной деятельности. *Не умеет:* Применять законы естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процес-

		Уметь: Применять законы естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе переработки и производства сельскохозяйственного сырья. Владеть: Навыками математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.		водства сельскохозяйственного сырья. *Владеет:* Свободно навыками математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. *Способен:* использовать законы физики и химии	основе переработки и производства сельскохозяйственного сырья. *Владеет:* Навыками математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. *Понимает:* основные понятия и термины физики и химии	лежащих в основе переработки и производства сельскохозяйственного сырья. *Владеет:* Частично навыками математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.	сов, лежащих в основе переработки и производства сельскохозяйственного сырья. *Не владеет:*Навыками математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.
		ПКОС-10.3 Определяет способы, режимы закладки и хранения, обеспечивающие сохранность сельскохозяйственной продукции от потерь и ухудшения качества Знать: Основы химии и физики продукции растениеводства. Знать свойства и состав зерна, муки, комбикорма, круп, овощей, ягод; химический состав; физико-химические изменения при переработке Уметь: Анализировать динамику и самостоятельно проводить оценку показателей качества сельскохозяйственной продукции. Пользоваться приборами для определения показателей качества сельскохозяйственной продукции. Владеть: Навыками современными	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Основы химии и физики продукции растениеводства. Знать свойства и состав зерна, муки, комбикорма, круп, овощей, ягод; химический состав; физико-химические изменения при переработке *Умеет:* Анализировать динамику и самостоятельно проводить оценку показателей качества сельскохозяйственной продукции. Пользоваться приборами для определения показателей качества сельскохозяйственной продукции. *Владеет:* Навыками современными методами исследования сельскохозяйственной продукции с целью организации и эффективного осуществления контроля качества. *Способен:* анализировать свойства расти-	*Знает:* Основы химии и физики продукции растениеводства. Знать свойства и состав зерна, муки, комбикорма, круп, овощей, ягод; химический состав; физико-химические изменения при переработке *Умеет:* Анализировать динамику и самостоятельно проводить оценку показателей качества сельскохозяйственной продукции. Пользоваться приборами для определения показателей качества сельскохозяйственной продукции. *Владеет:* Навыками современными методами исследования сельскохозяйственной продукции с целью организации и эффективного осуществления контроля каче-	*Знает:* Основы химии и физики продукции растениеводства. Знать свойства и состав зерна, муки, комбикорма, круп, овощей, ягод; химический состав; физико-химические изменения при переработке *Умеет:* Анализировать динамику и самостоятельно проводить оценку показателей качества сельскохозяйственной продукции. Пользоваться приборами для определения показателей качества сельскохозяйственной продукции. *Владеет:* Навыками современными методами исследования сельскохозяйственной продукции с целью организации и эффективного осуществления контроля каче-	*Не знает:* Основы химии и физики продукции растениеводства. Знать свойства и состав зерна, муки, комбикорма, круп, овощей, ягод; химический состав; физико-химические изменения при переработке *Не умеет:* Анализировать динамику и самостоятельно проводить оценку показателей качества сельскохозяйственной продукции. Пользоваться приборами для определения показателей качества сельскохозяйственной продукции. *Не владеет:* Навыками современными методами исследования сельскохозяйственной про-

		методами исследования сельскохозяйственной продукции с целью организации и эффективного осуществления контроля качества.		тельного сырья	ства. *Понимает:* эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья	ства.	дукции 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 **Знать:** Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики **Уметь:** Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его пере-работки по месту прохождения практики **Владеть:** Способностью ис-пользовать полу-ченные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Свободно показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики *Умеет:* Свободно проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его пере-работки по месту прохождения практики *Владеет:* Свободно способностью ис-пользовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки *Способен:* самостоятельно осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	*Знает:* Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики *Умеет:* Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики *Владеет:* Способностью ис-пользовать полу-ченные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки *Понимает:* как осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	*Знает:* Частично показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики *Умеет:* Частично проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики *Владеет:* Частично способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	*Не знает:* Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики *Не умеет:* Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его пере-работки по месту прохождения практики *Не владеет:* Способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		ПКОС-11.2 Корректирует способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Свободно особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продук-	*Знает:* Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной про-	*Знает:* Частично особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяй-	*Не знает:* Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной про-

		характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки **Знать:** Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях **Уметь:** Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях **Владеть:** Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях		ции в различных экономических и погодных условиях *Умеет:* Свободно принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Владеет:* Свободно навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Способен:* без по-сторонней помощи принимать управленческие решения по реализации технологий производ-ства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в раз-личных экономических и погодных условиях	дукции в различных экономических и погодных условиях *Умеет:* Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Владеет:* Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Понимает:* принципы и порядок как принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хра-нения и переработки сельскохозяйст-венной продукции в различных экономических и погодных условиях	ственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Умеет:* Частично принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Владеет:* Частично навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	дукции в различных экономических и погодных условиях *Не умеет:* Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Не владеет:* Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и пере-работки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях
		ПКОС-11.3 Корректирует и контролирует ход уборки сельскохозяйственной продукции, а также послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции **Знать:** Особенности современных	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Свободно особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Умеет:*	*Знает:* Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	*Знает:* Частично особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных усло-	*Не знает:* Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях

		технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях **Уметь:** Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях **Владеть:** Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях		Свободно принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Владеет:* Свободно навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Способен:* без по-сторонней помощи принимать управленческие решения по реализации технологий производ-ства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в раз-личных экономических и погодных условиях	*Умеет:* Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Владеет:* Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Понимает:* принципы и порядок как принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хра-нения и переработки сельскохозяйст-венной продукции в различных экономических и погодных условиях	виях *Умеет:* Частично принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Владеет:* Частично навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	*Не умеет:* Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях *Не владеет:* Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и пере-работки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях
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 Знать: Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Свободно знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технологий *Умеет:* Свободно умеет решать стандартные задачи про-	*Знает:* Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технологий *Умеет:* Умеет решать стандартные	*Знает:* Частично знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технологий *Умеет:* Частично умеет	*Не знает:* Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технологий *Не умеет:*

		основе информационной культуры с применением современных информационных технологий Уметь: Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технологий Владеть: Владеет навыками подготовки научно-исследовательской работы с учетом требований современных информационных технологий		фессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технологий *Владеет:* Свободно владеет навыками подготовки научно-исследовательской работы с учетом требований современных информационных технологий *Способен:* Использовать информационные технологии для профессиональной деятельности	задачи профессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технологий *Владеет:* Владеет навыками подготовки научно-исследовательской работы с учетом требований современных информационных технологий *Понимает:* информационные технологии для профессиональной деятельности	решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технологий *Владеет:* Частично владеет навыками подготовки научно-исследовательской работы с учетом требований современных информационных технологий	Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технолог *Не владеет:* Владеет навыками подготовки научно-исследовательской работы с учетом требований современных информационных технологий
		ПКОС-12.3 Применяет методы разработки производственных заданий и сооружений при производстве продуктов питания из растительного сырья Знать: Знает современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности. Уметь: Умеет выбирать современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности Владеть:	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Свободно знает современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности. *Умеет:* Свободно умеет выбирать современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности *Владеет:* Свободно владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности. *Способен:*	*Знает:* Знает современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности. *Умеет:* Умеет выбирать современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности *Владеет:* Владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, при решении задач	*Знает:* Частично знает современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности. *Умеет:* Частично умеет выбирать современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности *Владеет:* Частично владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, при	*Не знает:* Знает современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности. *Не умеет:* Умеет выбирать современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности *Не владеет:* Владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечест-

		Владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности.		Использовать современные программные средства, информационные технологии	профессиональной деятельности. *Понимает:* современные информационные технологии, программные средства	решении задач профессиональной деятельности.	венного производства, при решении задач профессиональной деятельности.
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 Знает методики определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции Умеет определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции Владеет навыками определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Знает методики определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции Умеет определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции Владеет навыками определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции Способен определять потребности в средствах производства	Знает методики определения потребности в средствах производства для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции Умеет определять потребности в средствах производства для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции Владеет навыками определения потребности в средствах производства для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции Понимает методику определения потребности в средствах производства	Знает методики определения потребности в средствах производства Умеет определять потребности в средствах производства Владеет навыками определения потребности в средствах производства	Не знает методики определения потребности в средствах производства Не умеет определять потребности в средствах производства Не владеет навыками определения потребности в средствах производства
		ПКОС-13.2	Отчет	Знает методики	Знает методики	Знает некото-	Не знает ме-

		Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений Знает методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья; Умеет определять технико-экономические эффективности производства продуктов питания из растительного сырья Владеет навыками определения технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья; Умеет определять технико-экономические эффективности производства продуктов питания из растительного сырья Владеет навыками определения технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья Способен определить технико-экономическую эффективность	расчета технико-экономической эффективности производства; Умеет определять технико-экономические эффективности производства Владеет навыками определения технико-экономической эффективности производства Понимает методику определения технико-экономической эффективности	рые методики расчета технико-экономической эффективности производства; Умеет определять некоторые технико-экономические эффективности производства Владеет навыками определения некоторых технико-экономической эффективности производства	тодики расчета технико-экономической эффективности производства; Не умеет определять технико-экономические эффективности производства Не владеет навыками определения технико-экономической эффективности производства
ПКОС-14	Способен организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКОС-14.2 Применяет способы эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Знать: Основные законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в биотехнологических производствах. Уметь: Применять законы естественно-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Свободно основные законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в биотехнологических производствах *Умеет:* Свободно применять законы естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе биотехнологических производств по переработке сельскохозяйственного сырья; Выполнять рас-	*Знает:* Базовые законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в биотехнологических производствах *Умеет:* Применять законы естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе биотехнологических производств по переработке сельскохозяй-	*Знает:* Частично основные законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в биотехнологических производствах *Умеет:* Частично применять законы естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе биотехнологических производств по переработке	*Не знает:* Основные законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в биотехнологических производствах *Не умеет:* Применять законы естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе биотехнологических производств по

		научных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе биотехнологических производств по переработке сельскохозяйственного сырья; Выполнять расчеты в рамках биотехнологических производств. Владеть: Навыками анализа типовых схем биотехнологических производств.		четы в рамках биотехнологических производств. *Владеет:* Свободно навыками анализа типовых схем биотехнологических производств *Способен:* использовать типовые схемы биотехнологических производств	ственного сырья; Выполнять расчеты в рамках биотехнологических производств. *Владеет:* Навыками анализа типовых схем биотехнологических производств *Понимает:* основные характеристики биотехнологических производств	сельскохозяйственного сырья; выполнять расчеты в рамках биотехнологических производств. *Владеет:* Частично навыками анализа типовых схем биотехнологических производств	переработке сельскохозяйственного сырья; выполнять расчеты в рамках биотехнологических производств. *Не владеет:* Навыками анализа типовых схем биотехнологических производств
		ПКОС-14.3 Применяет способы организации технологического процесса производства на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Знать: Применяет управленческие решения по промышленному использованию микроорганизмов, микроорганизмов-продуцентов для получения белковых препаратов, пищевых кислот, аминокислот, витаминов, ферментных препаратов с целью использования в перерабатывающей промышленности. Уметь: Составлять типовую схему биотехнологического производства; осуществлять экспертизу качества продуктов	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* Свободно применяет управленческие решения по промышленному использованию микроорганизмов, микроорганизмов-продуцентов для получения белковых препаратов, пищевых кислот, аминокислот, витаминов, ферментных препаратов с целью использования в перерабатывающей промышленности. *Умеет:* Свободно составлять типовую схему биотехнологического производства; осуществлять экспертизу качества продуктов микробного синтеза в соответствии с новыми стандартными показателями безопасности. *Владеет:* Свободно выполняет анализ продуктов биотехнологического производства органолептическими и физико-химическими методами. *Способен:* ис-	*Знает:* Применяет управленческие решения по промышленному использованию микроорганизмов, микроорганизмов-продуцентов для получения белковых препаратов, пищевых кислот, аминокислот, витаминов, ферментных препаратов с целью использования в перерабатывающей промышленности. *Умеет:* Составлять типовую схему биотехнологического производства; осуществлять экспертизу качества продуктов микробного синтеза в соответствии с новыми стандартными показателями безопасности. *Владеет:* Выполняет анализ продуктов биотехнологического производства органолептическими и	*Знает:* Частично применяет управленческие решения по промышленному использованию микроорганизмов, микроорганизмов-продуцентов для получения белковых препаратов, пищевых кислот, аминокислот, витаминов, ферментных препаратов с целью использования в перерабатывающей промышленности. *Умеет:* Частичн составлять типовую схему биотехнологического производства; осуществлять экспертизу качества продуктов микробного синтеза в соответствии с новыми стандартными показателями безопасности. *Владеет:* Частично выполняет анализ продуктов биотехнологическо-	*Не знает:* Применяет управленческие решения по промышленному использованию микроорганизмов, микроорганизмов-продуцентов для получения белковых препаратов, пищевых кислот, аминокислот, витаминов, ферментных препаратов с целью использования в перерабатывающей промышленности. *Не умеет:* Составлять типовую схему биотехнологического производства; осуществлять экспертизу качества продуктов микробного синтеза в соответствии с новыми стандартными показателями безопасности. *Не владеет:* Выполняет анализ продуктов био-

		микробного синтеза в соответствии с новыми стандартными показателями безопасности. Владеть: Выполняет анализ продуктов биотехнологического производства органолептическими и физико-химическими методами		пользовать управленческие элементы при биотехнологическом производстве.	физико-химическими методами. *Понимает:* расчет эффективности биотехнологических процессов	го производства органолептическими и физико-химическими методами.	технологического производства органолептическими и физико-химическими методами.

9.4 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

Компетенция: УК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПКОС-1; ПКОС-4; ПКОС-6; ПКОС-7; ПКОС-8; ПКОС-9; ПКОС-10; ПКОС-11; ПКОС-12; ПКОС-13; ПКОС-14

Вопросы к зачету с оценкой:

1.Месторасположение сельскохозяйственного предприятия

2. Почвенно-климатические условия зоны месторасположения сельскохозяйственного предприятия

3. Организационно-структурные подразделения хозяйства

4. Размеры землепользования сельскохозяйственного предприятия.

5.Показатели производственно-финансовой деятельности предприятия.

6.Специализация сельскохозяйственного предприятия в об-ласти производства сельскохозяйственной продукции.

7. Виды и сорта сельскохозяйственных культур, выращивае-мых в сельскохозяйственном предприятии.

8. Характеристика сортов сельскохозяйственных культур.

9.Породы животных (птицы), разводимые на комплексе.

10.Гигиена кормления, поения и содержание животных и птицы.

Задания для проведения зачета с оценкой:

ЗАДАНИЕ

по прохождению производственной технологической практики
обучающейся 3 курса очной формы обучения технологического факультета

по направлению подготовки 35.03.07
«Технология производства и переработки продукции сельского хозяйства»

_____

(ФИО)

Место прохождения практики (в соответствие с приказом)

_____

Содержание

Введение

1 Общая характеристика хозяйства.

1.1 Месторасположение сельскохозяйственного предприятия, почвенно-климатические условия зоны.

1.2 Организационно-структурные подразделения хозяйства, размеры землепользования

1.3 Показатели производственно-финансовой деятельности предприятия.

2 Технология производства продукции растениеводства.

2.1 Биологические особенности роста и развития сельскохозяйственной культуры.

2.1.1 Особенности роста и развития.

2.1.2 Требования к теплу, свету, влаге.

2.1.3 Требования к почве и элементам минерального питания.

2.2 Технология возделывания сельскохозяйственной культуры.

2.2.1 Характеристика сорта сельскохозяйственной культуры.

2.2.2 Выбор предшественника.

2.2.3 Система удобрений.

2.2.4 Система обработки почвы.

2.2.5 Подготовка посадочного материала к посадке.

2.2.6 Определение нормы, срока и способа посадки.

2.2.7 Уход за посадками.

2.2.8 Уборка, послеуборочная доработка и хранение урожая.

2.2.9 Технологическая схема возделывания сельскохозяйственной культуры в заданных условиях.

2.3 Требования, предъявляемые к качеству получаемой продукции.

3 Технология производства продукции животноводства

3.1 Характеристика животноводческого (птицеводческого) комплекса

3.1.2 Породы животных (птицы), разводимые на комплексе

3.1.3 Половозрастные группы животных (птицы), их производственное назначение

3.1.4 Принципы производственной и технологической специализации

3.1.5 Организация воспроизводства стада животных (птицы)

3.1.6 Рационы кормления животных (птицы)

3.1.7 Систем, способы и методы содержания животных (птицы)

3.1.8 Технология кормления (виды корма, их хранение, подготовку к скармливанию, транспортировку к месту скармливания, раздачу кормов, тип и режим кормления, марки используемых машин);

3.1.9 Технология доения животных (способы и место доения животных, тип доильной установки и доильных аппаратов, перечень и последовательность технологических операций)

3.1.10 Технология первичной обработки молока (перечень и последовательность технологических операций первичной обработки молока в зависимости от способа доения, перечень оборудования для первичной обработки и хранения молока)

3.1.11 Технология навозоудаления (пометоудаления): внесение подстилки, уборка навоза (помета) из помещения, перечень оборудование по сбору и удалению навоза (помета) из помещений, сбор и транспортировка навоза (помета) из помещений в навозохранилище, подготовка навоза (помета) к внесению в почву, внесение навоза (помета) в почву.

3.1.12 Микроклимат помещений для содержания животных (птицы) (световой, температурный и влажностный режим помещений в зимнее и летнее время, газовый состав, ПДК по углекислому газу, аммиаку, окиси углерода, сероводорода и пыли, применяемые системы вентиляции помещений).

3.2 Ветеринарно-санитарное состояние комплекса конкретного хозяйства

3.2.1 Гигиена кормления, поения и содержание животных и птицы

3.2.2 Санитарно-гигиенические условия получения и первичной переработки продукции животноводства (птицеводства)

3.2.3 Санитарное состояние родильного отделения и профилактория для молодняка сельскохозяйственных животных; инкубатория и цеха выращивания ремонтного молодняка птицы.

3.2.4 Хранение и обеззараживание навоза (помета).

3.2.5 Организационно-хозяйственные и ветеринарно-санитарные мероприятия по охране

животноводческих объектов от заноса инфекции

3.2.6 Санитарная обработка помещения и оборудования, средства санитарной обработки, их хранение, подготовка и способы обработки

3.2.7 Способами захоронения погибших животных (птицы), методы санитарной обработки могильников

4 Охрана труда

4.1 Состояние охраны труда на предприятии

4.2 Правила техники безопасности при работе с животными (птицей0

4.3 Правила техники безопасности при работе с машинами и механизмами

4.4 План мероприятий по улучшению условий труда, данные по травматизму

5 Характеристика работ, выполняемых студентом в хозяйстве в ходе прохождения практики

5.1 Рабочая профессия, по которой студент работал во время практики, характер выполняемых работ, полученных умений и навыков.

5.2 Должностные обязанности руководителя среднего звена (зооинженера, агронома, технолога сельскохозяйственного производства)

6 Заключение

7 Индивидуальное задание

8 Источники

Задание выдал _____ _____
«___»_____202__
Задание получил_____(_____)
«__ » _____ 20__

Компетенция: УК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПКОС-1; ПКОС-4; ПКОС-6; ПКОС-7; ПКОС-8; ПКОС-9; ПКОС-10; ПКОС-11; ПКОС-12; ПКОС-13; ПКОС-14

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Ассортимент выпускаемой продукции.
2. Характеристика качества сырья, которое используется на перерабатывающем предприятии.
3. Состав и качество готовых продуктов.
4. Нормативные документы, лежащие в основе технологии производимых продуктов, их состав.
5. Технология производства продукта с указанием технологических операций, режимов и назначений.
6. Виды, назначения и содержания производственного контроля.
7. Периодичность производственного контроля на различных стадиях технологического процесса.
8. Механизация технологического процесса переработки плодов и овощей.
9. Устройство, назначение и принцип действия основного технологического оборудования переработки плодов и овощей.
10. Особенности взаимного размещения в производственном здании помещений основного производственного назначения (цехи, участки, лаборатории, камеры хранения готовой продукции).
11. Контроль движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по ходу технологического процесса.
12. Формы и правила заполнения журналов учетно-отчетной документации.
13. Методики материальных расчетов, лежащих в основе заполнения учетно-отчетной документации.
14. Генеральный план перерабатывающего предприятия.
15. Описание территории предприятия (размеры, рельеф местности, удаленность от дорог).
16. Технология и механизация мукомольного производства.
17. Технология и механизация крупяного производства.
18. Технология и механизация хлебопекарного производства.
19. Технология и механизация переработки молока.
20. Технология и механизация переработки мяса.

Задания для проведения зачета с оценкой:

ЗАДАНИЕ

по прохождению по прохождению производственной технологической практики
по направлению подготовки 35.03.05 «Технология производства и переработки продукции сельского хозяйства»
обучающемуся _____ курса _____формы обучения технологического факультета

_____
(ФИО обучающегося)

Место прохождения практики (в соответствие с приказом)_____
_____
_____
_____

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение…….....	
1	ОРГАНИЗАЦИОННО–ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ……..	5
1.1	Общие сведения о предприятии…….....	5
1.2	Основные данные финансово-экономической деятельности предприятия……..	5
2	ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ…….	10
2.1	Ассортимент, качество и нормативная документация по сырью и готовой продукции……	10
2.1.1	Характеристика качества сырья, которое используется на данном предприятии……	10
2.1.2	Ассортимент выпускаемой продукции…….	12
2.1.3	Состав и качество готовых продуктов……..	13
2.1.4	Нормативные документы, лежащие в основе технологии производимых продуктов, их состав……...	14
2.2	Применяемые технологии…….	15
2.2.1	Подробное описание технологии одного из вырабатываемых продуктов с указанием технологических операций, их режимами и назначением……...	15
2.2.2	Технологические блок-схемы в виде рисунков продуктов, не представленых в п.2.2.1 ……..……..	16
2.3	Производственный контроль…….	17
2.3.1	Виды, назначения и содержания производственного контроля. ……...	17
2.3.2	Периодичность производственного контроля на различных стадиях технологического процесса одного из вырабатываемых продуктов…….……	19
2.4	Учетно-отчетная документация…….	23
2.4.1	Роль и назначение учетно-отчетная документации в организации и контроле движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по ходу технологического процесса……...	23
2.4.2	Виды производственного учета, применяемые на предприятии (по жиробалансу, с использованием норм расхода молока базисной жирности, с применением рецептов-расчетов)……..	24
2.4.3	Методики материальных расчетов, лежащих в основе заполнения учетно-отчетная документации……..	26
2.4.4	Примеры заполнения форм и журналов учетно-отчетной документации……	29
3	МЕХАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ…….	30
3.1	Роль механизации при переработке сельскохозяйственной продукции……...	30
3.2	Механизация технологического процесса переработки продукции растениеводства (животноводства)……	31
3.3	Устройство, назначение и принцип действия основного технологического оборудования……..…….	33
4	ОБЪЕМНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ…….	37

4.1 Генеральный план перерабатывающего предприятия…… 37
4.1.1 Описание территории предприятии.……. 37
4.1.2 Перечень зданий и сооружений, расположенных на территории предприятия……...…….. 37
4.1.3 Обеспеченность водой, электроэнергией, холодом и паром, системой канализации.. 40
4.2 Производственное здание перерабатывающего предприятия…… 41
4.2.1 Описание строительных особенностей производственного здания как предприятия, вырабатывающего пищевые продукты……. 41
4.2.2 Используемые строительные материалы в производственных цехах в соответствие с санитарными нормами и правилами…….. 42
4.2.3 Особенности взаимного размещения в производственном здании помещений основного производственного назначения (цеха, участки, лаборатории, камеры хранения готовой продукции и т.д.)…….. 45
4.2.4 Особенности взаимного размещения в производственном здании помещений основного подсобного назначения…… 48
4.2.5 Особенности взаимного размещения в производственном здании помещений вспомогательного назначения…… 49
4.2.6 Анализ людских и грузовых потоков относительно основного производственного корпуса……. 51
5 Индивидуальное задание…… 52
Заключение…….. 70
Литература……..... 71
Приложения……. 73

Дата выдачи задания _____

Руководитель _____ (подпись)

Задание принял к исполнению _____ (подпись)

Срок сдачи _____

Задание принял _____ (подпись)

Задание сдал _____ (подпись)

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

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

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

Критерии оценивания результатов обучения

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

Наименование оценочного	Критерии оценивания компетенций	Оценка	Критерии оценивания

средства	(результатов)		
Отчёт по практике	– соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и рекомендациям; – степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования; – соблюдение требований к оформлению; – грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета; – полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета.	**«отлично» (зачтено)**	Оценку «отлично» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение 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 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.
		«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.	Литвинов, В. И. Безопасность жизнедеятельности на производстве : учебное пособие / В. И. Литвинов, И. Н. Кружкова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2016. — 202 с. — ISBN 978-5-98076-220-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130749 (дата обращения: 16.08.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	6	Электронный Ресурс
2.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное	Все разделы	6	Электронный Ресурс

	пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579,ограниченный по логину и паролю (дата обращения 16.05.2025).			
3.	Ториков, В. Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-8263-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173810 (дата обращения: 16.08.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	6	Электронный Ресурс
4.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168488 (дата обращения: 16.08.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	6	Электронный Ресурс

10.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Шкрабак В.С., Безопасность жизнедеятельности в сельскохозяйственном производстве [Текст]: учеб.для вузов / В.С. Шкрабак, М., КолосС, 2002, 512с.	Все разделы	6	97
2	Переработка продукции растительного и животного происхождения [Текст] / Под ред. А.В. Богомолова, Ф.В. Перцевого, СПб, ГИОРД, 2001, 336 с.	Все разделы	6	25
3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деят-ти [Электронный ресурс]: практ. пос. для обуч. по напр. подг. 35.03.07 «ТПиПСХП» / Т.Г. Зубарева, В.Ф. Позднякова, А.С. Бушкарева,Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Ю.А. Михайлова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020, 72 с. .// Электронная библиотека ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.— Режим досту-	Все разделы	6	Электронный Ресурс

	па:https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/, требуется авторизация			
4	Производственная технологическая практика [Электронный ресурс]: практическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Т.Г. Зубарева, В.Ф. Позднякова, А.С. Бушкарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Ю.А. Михайлова – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 108 с. – Режим доступа: https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/, требуется авторизация.	Все разделы	6	Электронный Ресурс

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 ре-сурс]. – 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 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 университете; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по практике и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

12.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

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

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

12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	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 Об-	Универсальная	https://polpred.com/

	зор СМИ		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.cnshb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
7.	Базаданных Orbit Premium edition (коллекция Questel SAS)	Специализированная	https://www.questel.com/product-release/intelligence/ Доступ в рамках Централизованной (национальной) подписки
8.	Базаданных 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 используется научно-исследовательское оборудование, измерительные и вычислительные комплексы, компьютерная техника, другое материально-техническое обеспечение, необходимое для полноценного прохождения практики.

14 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ 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 личностно ориентированного подхода.

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

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

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

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

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

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

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

- *для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата:* оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона

спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Особенности проведения промежуточной аттестации. Во время проведения промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сур-

допереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

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

Министерство 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.
01 июля 2025 г.

Аннотация программы практики

Б2.О.03(П) Производственная технологическая практика

Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2025
Факультет	агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем практики, ч. / з.е. / нед.	648/18/12
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой

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

Председатель УМК _____ (подпись) Казнин Р.Е (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

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

Ярославль, 2025г.

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

Место практики в структуре образовательной программы:

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

Практика направлена на формирование следующих компетенций:

- универсальные компетенции и индикаторы их достижения

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

- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК-2.1Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
		Сорта растений и породы животных, используемых в сельскохозяйственном производстве	Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве	Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний		
		Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных	Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает	Способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профи-

		процессов по месту прохождения практики	проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохожде-ния практики	лактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- профессиональные компетенции 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	ПКОС-1.3 Устанавливает соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования		
		Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики	Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики	Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики
ПКОС-4	Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПКОС-4.1 Анализирует свойства сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях на практике	Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях
		ПКОС-4.2 Анализирует свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Определять условия хранения различных	Анализировать методы хранения различных	Применять методы хранения различных

		видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность
		ПКОС-4.3 Анализирует качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства
ПКОС-6	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПКОС-6.1 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность		
		Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике	Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике
		ПКОС-6.2 Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства		
		Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике	Навыками моделировать технологические процессы производства продукции растениеводства на практике
		ПКОС-6.3 Выбирает оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных		
		Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики	Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПКОС-7	Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	ПКОС-7.1 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения продукции животноводства разработанным технологиям		
		Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства по месту прохождения практики	Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике	Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства
		ПКОС-7.2 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям		
		Особенности совре-	Принимать управлен-	Навыками самостоя-

		менных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	тельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и пере-работки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях
		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-8	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	ПКОС-8.1 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики	Анализировать технологии производства сельско-хозяйственной продукции по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
		ПКОС-8.2 Пользуется методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства		
		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-8.3 Пользуется методами контроля качества готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства		
		Методы проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	Отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов.	Приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки

ПКОС-9	Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПКОС-9.2 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		
		Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса	Моделировать технологический процесс переработки мяса; организовать технологический процесс выработки различных видов мясных изделий; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции	Навыками построения и организации технологического процесса выработки различных видов мясных изделий; навыками оценки качества мясного сырья и готовой продукции.
		ПКОС-9.3 Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		
		Частные технологии переработки и хранения продукции животноводства	Реализовать частные технологии переработки и хранения продукции животноводства	Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса
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		
		Основные законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в технологии переработки и производства сельскохозяйственной деятельности.	Применять законы естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе переработки и производства сельскохозяйственного сырья.	Навыками математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.
		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 измене-	Анализировать динамику и самостоятельно проводить оценку показателей качества сельскохозяйственной продукции. Пользоваться приборами для определения показателей качества сельско-	Навыками современными методами исследования сельскохозяйственной продукции с целью организации и эффективного осуществления контроля качества.

		ния при переработке.	хозяйственной продукции.	
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		
		Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики	Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		ПКОС-11.2 Корректирует способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки		
		Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики	Анализировать технологии производства сельско-хозяйственной продукции по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
		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		
		Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технологий	Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной культуры с применением современных информационных технологий	Владеет навыками подготовки научно-исследовательской работы с учетом требований современных информационных технологий
		ПКОС-12.3 Применяет методы разработки производственных заданий и сооружений при производстве продуктов питания из растительного сырья		
		Знает современные информационные технологии и программные средства, в том числе	Умеет выбирать современные информационные технологии и программные средства, в том	Владеет навыками применения 18 современных информационных технологий и программных

		отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности.	числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности	средств, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности.
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 решений		
		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
ПКОС-14	Способен организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКОС-14.2 Применяет способы эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Основные законы естественнонаучных дисциплин, которые используются в биотехнологических производствах	Применять законы естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе биотехнологических производств по переработке сельскохозяйственного сырья; Выполнять расчеты в рамках биотехнологических производств.	Навыками анализа типовых схем биотехнологических производств.
		ПКОС-14.3 Применяет способы организации технологического процесса производства на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Применяет управленческие решения по промышленному использованию микроорганизмов, микроорганизмов-	Составлять типовую схему биотехнологического производства; осуществлять экспертизу качества продуктов микробного синте-	Выполняет анализ продуктов биотехнологического производства органолептическими и физико-химическими методами.

		продуцентов для получения белковых препаратов, пищевых кислот, аминокислот, витаминов, ферментных препаратов с целью использования в перерабатывающей промышленности.	за в соответствии с новыми стандартными показателями безопасности.	

Краткое содержание практики: Овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции