

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ: 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab5255891f7287713117514e1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета
доктор с.-х. наук, профессор

 П.П. Корниенко

« 20 » июня 2017 г.

ПРОГРАММА

производственной (преддипломной) практики

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Направленность (профиль) - Хранение и переработка
сельскохозяйственной продукции**

Квалификация - «бакалавр»

Майский, 2017

Программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1330 от 12.11.2015 г.;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2013 г. №1367;

- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Составитель: к.с.-х.н., доцент Сидельникова Н.А.
к.с.-х.н., Смирнова В.В.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (выпускающая кафедра)

« 6 » июль 2017 г. протокол № 10

Зав. кафедрой



Сидельникова Н.А.

Одобрена методической комиссией технологического факультета

« 30 » июль 2017 г. протокол № 8

Председатель
методической комиссии
технологического факультета



Трубчанинова Н.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	4
2.	ВИД, ФОРМА, СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
3.	ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ	4
4.	МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
4.1.	Цикл (раздел) основной профессиональной образовательной программы, к которому относится практика	7
4.2.	Логическая взаимосвязь с другими частями основной профессиональной образовательной программы	7
5.	ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	7
6.	СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
6.1.	Содержание разделов, тем, этапов, видов работ	7
6.2.	Примерный перечень индивидуальных заданий	8
7.	ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ СТУДЕНТОВ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ	10
8.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ	13
9.	ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	14
9.1.	Основная литература	14
9.2.	Дополнительная литература	15
10.	ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»	17
11.	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	18
12.	ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	19
	ПРИЛОЖЕНИЯ	20

1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Целью практики является формирование профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. ВИД, ФОРМА, СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики: производственная (преддипломная).

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Форма проведения практики – дискретно – по периодам проведения – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Способы проведения практики – стационарная, выездная.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Индекс (код) компетенции	Название компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
ОПК – 1	Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знать: основные правила и положения для решения проблем и задач профессиональной деятельности на основе законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности с использованием метода математического анализа
		Уметь: применять основные законы естественнонаучных дисциплин при решении стандартных задач в профессиональной деятельности
		Владеть: навыками работы с основными информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности
ПК – 4	Готовностью реализо-	Знать: технологии производства и пере-

	<p>выывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>работки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь: применять технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Владеть: технологиями производства и переработки продукции растениеводства и животноводств</p>
ПК – 5	<p>Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь: применять технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Владеть: технологиями производства и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
ПК – 7	<p>Готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>Знать: качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>Уметь: применять способы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>Владеть: способами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>
ПК – 9	<p>Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь: применять технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Владеть: навыками применения технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>

ПК -12	Способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
		Уметь: применять существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
		Владеть: способами использования существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-16	Способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	Знать: управленческие решения в различных производственных и погодных условиях
		Уметь: применять управленческие решения в различных производственных и погодных условиях
		Владеть: способами принятия управленческих решений в различных производственных и погодных условиях
ПК-17	Способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Знать: бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга
		Уметь: применять бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга
		Владеть: способами разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга
ПК-19	Готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	Знать: информацию по использованию и формированию ресурсов организации
		Уметь: применять информацию по использованию и формированию ресурсов организации
		Владеть: способами систематизирования и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Цикл (раздел) основной профессиональной образовательной программы, к которому относится практика

Производственная (преддипломная) практика входит в Блок 2 «Практики» раздел Б2.В.04 (П), относящийся в полном объеме к вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

4.2. Логическая взаимосвязь с другими частями основной профессиональной образовательной программы

Производственная (преддипломная) практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей) учебного плана; первичных профессиональных умениях и навыках, сформированных при прохождении учебной практики; профессиональных умениях и опыте профессиональной деятельности, полученном при прохождении предшествующих типов производственной практики.

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Объем практики устанавливается в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса и составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

Этапы практики	Содержание видов работ	Объем, час.
Подготовительный этап	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомительная лекция по практике; - получение индивидуального задания от руководителя практики; - вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; - адаптация к конкретному рабочему месту и коллективу 	4
Практический этап	<ul style="list-style-type: none"> - общее ознакомление с предприятием, его организационной структурой, анализ производственно-хозяйственной деятельности; - ознакомление с документацией предприятия за последние 3 года; - ознакомление с технологиями производства (переработки) сельскохозяйственной продукции на предприятии; - выполнение индивидуального задания; 	168

	- обобщение материала, собранного во время прохождения практики; - подготовка и оформление практической части выпускной квалификационной работы	
Оформление результатов практики	- обработка и анализ собранного материала; - обобщение полученных на практике результатов; - оформление отчета по практике; - представление отчета на кафедре	40
	Защита отчета по практике	4

6.2. Примерный перечень индивидуальных заданий

Индивидуальные задания выдаются в соответствии с заявленными темами выпускных квалификационных работ:

1. Технология возделывания и хранения пшеницы.
2. Анализ технологии возделывания яровой пшеницы.
3. Технология возделывания и послеуборочной обработки бобовых культур.
4. Современные способы выращивания овощных культур в закрытом грунте.
5. Технология возделывания и хранения ячменя.
6. Совершенствование технологии возделывания гороха.
7. Технология возделывания озимой пшеницы.
8. Технология возделывания и послеуборочной обработки сои.
9. Технология выращивания цыплят-бройлеров.
10. Совершенствование технологии производства пищевых куриных яиц.
11. Анализ технологии производства инкубационных яиц.
12. Технология производства и первичной переработки коровьего молока.
13. Анализ технологии выращивания свиней.
14. Зоогигиеническая оценка условий содержания цыплят-бройлеров.
15. Анализ технологии выращивания крупного рогатого скота.
16. Технология выращивания овец.
17. Анализ выращивания ремонтного молодняка и кур-несушек родительского стада.
18. Ресурсосберегающая технология переработки фуражного зерна.
19. Технология послеуборочной обработки зерна пшеницы.
20. Анализ технологии переработки сахарной свеклы.
21. Технология переработки подсолнечника.
22. Технология переработки овощей.
23. Анализ технологии производства солода из зерна ячменя.
24. Технология быстрозамороженных овощей.
25. Технология переработки зерна пшеницы.
26. Использование ржаной муки при производстве хлебобулочных изделий.

лий.

27. Использование различных сортов пшеничной муки при производстве хлеба.

28. Совершенствование технологии производства хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки.

29. Технология производства комбикормов.

30. Технология производства комбикормов для откорма свиней.

31. Оценка качества зерновых культур при производстве комбикормов.

32. Производство и первичная оценка качества коровьего молока.

33. Оценка качества молока-сырья для производства сыров.

34. Совершенствование технологии первичной обработки молока.

35. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.

36. Технология убоя цыплят-бройлеров и первичной переработки тушек.

37. Технология убоя свиней и переработки свиных туш.

38. Технология переработки мяса птицы.

39. Оценка безопасности технологического процесса убоя и первичной переработки цыплят-бройлеров.

40. Технология производства замороженных полуфабрикатов из свинины.

41. Анализ точек контроля технологического процесса убоя и первичной переработки мяса птицы.

42. Технология производства колбасных изделий.

43. Контроль качества вареных колбас.

44. Совершенствование технологии производства рубленых полуфабрикатов из свинины в оболочке.

45. Технология производства рубленых полуфабрикатов в тесте замороженных.

46. Анализ технологии, требования к качеству сырья и готовой продукции при производстве мороженого.

47. Технология производства мягких сыров.

48. Анализ технологии, требования к качеству сырья и готовой продукции при производстве сгущенных молочных консервов с сахаром.

49. Совершенствование технологии производства сладкосливочного масла.

50. Анализ технологии производства творога.

51. Технология производства кисломолочных продуктов.

52. Контроль качества производства творожных изделий.

53. Технология производства продуктов функционального назначения на основе растительного сырья.

Форма индивидуального задания представлена в приложении 3.

7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ СТУДЕНТОВ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студентов по итогам производственной (преддипломной) практики является отчет.

Требования к отчету

Структура отчета:

- титульный лист;
- содержание (перечень разделов и подразделов с указанием страниц);
- введение;
- основная часть;
- выводы;
- список использованных источников и нормативных документов;
- приложения.

Основная часть отчета должна содержать следующие сведения:

- характеристика предприятия;
- технологии производства/переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии.

Отчет печатается на одной стороне листа, нумеруется, и представляется руководителям практики от хозяйства и университета.

Текст отчета выполняют на одной стороне белой (писчей) бумаги формата А4 (210×297 мм) в печатном виде.

При выполнении текста следует соблюдать следующие требования:

- шрифт Times New Roman, размер 14 pt;
- межстрочный интервал 1,5;
- выравнивание по ширине;
- автоматический перенос слов;
- красная (первая) строка (отступ) – 1,25-1,27 см;
- размеры полей: правое – 10 мм, нижнее – 20 мм, верхнее – 20 мм, левое – 30 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, определениях, применяя различные шрифты.

Страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, включая приложения. Номер страницы проставляют по центру верхнего поля страницы без точки.

Титульный лист и содержание включают в общую нумерацию страниц документа, но номер страницы на титульном листе не проставляют. Титульный лист оформляется по форме, представленной в приложении 4.

Содержание включает введение, наименования всех разделов, подразделов, пунктов, заключение, список использованных источников и литературы и приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы отчета.

Наименования приложений в содержании не указывают, а помещают после списка использованных источников литературы на отдельном листе.

Слово «Содержание» записывают в виде заголовка симметрично тексту (по центру), прописными буквами.

Между наименованием раздела и номером страницы можно делать отточие. Слово «стр.» не пишут.

Наименование разделов, заголовки «Введение», «Выводы», «Список литературы» и «Приложения», включенные в содержание, записывают прописными буквами и выделяют жирным шрифтом. Слово «Раздел (глава)» не пишут. Наименования подразделов и пунктов записывают строчными буквами кроме первой – прописной. Запись выполняют с указанием номеров разделов, подразделов и пунктов (разделы и подразделы должны соответствовать наименованию разделов программы в графике). Текст делят на предусмотренные методическими указаниями разделы.

В начале отчета помещают содержание (оглавление), представляющее последовательное перечисление заголовков разделов и подразделов, списка использованных источников с указанием номера страницы, на которых они начинаются. Изложение текста должно быть кратким и четким. Текст излагают в соответствии со стандартами и техническими условиями, принятыми в научно-технической литературе, то есть текст пишут от третьего лица, употребляя глаголы неопределенной формы.

Текст разделов отчета должен подразделяться на подразделы и пункты. Разделы нумеруются арабскими цифрами в пределах всего отчета. После номера ставится точка. Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела должен состоять из номера раздела, подраздела и находится в начале заголовка.

Разделы и подразделы должны иметь содержательные заголовки. Заголовки разделов пишутся прописными буквами, подразделов - строчными (кроме первой прописной). В конце заголовка точку не ставят. Подчеркивать заголовки и переносить слова в заголовках не рекомендуется.

Заголовки и текст каждого последующего раздела отчета следует начинать с новой страницы, а подразделов – с любой части страницы.

Нумерация страниц должна быть сквозной. Первой страницей является титульный лист, второй – содержание, и т.д., включая иллюстрации и приложения.

Номер страниц ставится арабскими цифрами в середине верхнего поля страницы. На странице 1 (титульном листе) номер страницы не ставится. Рисунки и таблицы, которые располагаются на отдельных страницах, необходимо включать в общую нумерацию страниц.

Цифровой материал отчета рекомендуется представлять в виде таблиц. Каждая таблица должна иметь содержательный, краткий заголовок. Его помещают под словом «Таблица». Слово «Таблица» и заголовок начинают с прописной буквы. Подчеркивать заголовок не следует. Таблицу нужно помещать после первого упоминания о ней в тексте на оставшейся части страницы или в

начале следующей. Переносить таблицу на другую страницу разрешается только в том случае, если она занимает по объему более одного стандартного листа.

Таблицы должны нумероваться арабскими цифрами в пределах всего отчета (сквозная нумерация).

Все иллюстрации (графики, фотографии, диаграммы и др.) именуется рисунками, которые нумеруются последовательно в пределах отчета арабскими цифрами. Каждый рисунок должен сопровождаться содержательной подписью. Подпись делается под рисунками.

Отчет составляют на основе изученных на предприятии документов и данных учета, копии которых (разрешенные предприятием) можно разместить в приложениях. Отчет по практике может быть дополнен фотоматериалами с текстовыми комментариями.

Отчет должен содержать данные собственных наблюдений, описание полученных студентами навыков, выводы и предложения об улучшении работы предприятия. Выводы и предложения должны опираться исключительно на материалы, анализируемые в отчете.

Объем отчета должен составлять не менее 25-35 страниц текста (без приложений).

К отчету прилагают следующие документы: характеристика (форма характеристики представлена в приложении 5) и индивидуальное задание (приложение 3).

При аттестации итогов практики, следует учитывать и оценивать:

- письменный отчет о прохождении практики и его защита;
- должным образом оформленную характеристику от организации практики студентом, подписанную руководителем практики от организации
- уровень сформированности у обучающегося компетенций;
- степень подготовки обучающегося к самостоятельной работе;
- уровень теоретических знаний и практической подготовки студента;
- владение студентом информацией по вопросам темы выпускной квалификационной работы;
- инициатива студента, проявленная в период прохождения практики.

В процессе прохождения аттестации студент должен в виде доклада (5-7 мин.) кратко изложить выполнение программы практики и индивидуального задания.

При защите отчетов по практике учитывается объем выполнения программы практики, правильность оформления документов, соответствие предприятия и сроков прохождения практики приказу, содержание характеристики – отзыва, правильность ответов на заданные руководителем практики вопросы.

По результатам защиты студентом отчета по практике выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»), в которой отражается качество представленного отчета, уровень теоретической и практической подготовки студента.

Критерии оценки «зачтено» и «не зачтено»

Ответ обучающегося оценивается одной из следующих оценок – «зачтено» и «не зачтено», которые выставляются по следующим критериям:

- оформление отчета в соответствии с требованиями методических указаний, самостоятельность работы студента;
- логичность изложения материала в отчете по практике;
- полнота, актуальность и обработка фактических данных;
- полнота раскрытия индивидуального задания по теме ВКР;
- умение обучающегося демонстрировать практические навыки анализа (оценки) направлений деятельности организации;
- степень достижения цели практики и качество выводов и предложений;
- качество ответов на вопросы при защите отчета по практике;
- новые знания, умения, практический опыт, приобретенные в процессе прохождения практики;
- срок сдачи отчета по практике на проверку.

Оценки «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и знакомый с дополнительной рекомендованной литературой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «не зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающий принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практики заданий, который не может дальше продолжать обучение или приступать к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующим дисциплинам.

Неудовлетворительные результаты по практике признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в порядке, предусмотренном локальным нормативным актом университета.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики или получившие неудовлетворительную оценку по результатам ее защиты, могут быть направлены на практику повторно в свободное от учебы время.

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Фонд оценочных средств включает в себя типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций при прохождении практики, которые представлены в приложении 2.

9. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

9.1. Основная литература

1. Водяников В.Т. Экономика сельского хозяйства. [Электронный ресурс] / В.Т. Водяников, Е.Г. Лысенко, Е.В. Худякова, А.И. Лысюк. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2015. – 544 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/64326/#1>
2. Гуськов Ю.В. Основы менеджмента: учебник / Ю.В. Гуськов. – 2-е изд., стереотипное. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 264 с. (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=526441>
3. Ефремова Е.Н. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Е.Н. Ефремова, Е.А. Карпачева. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 148 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=615277>
4. Котов В.П. Биологические основы получения высоких урожаев овощных культур: учеб. пособие / В.П. Котов, Н.А. Адрицкая, Т.И. Завьялова. – М.: Лань, 2010. – 124 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/578>
5. Мандаева С.А. Технология производства и заготовки кормов / С.А. Мандаева. – Ч. 2. – Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2015. – 88 с. Режим доступа: http://ebs.rgazu.ru/?=system/files/16_MANDAEVA_Tekhnologiya_proizvodstva_i_zagotovki_rirmov_UP.pdf
6. Медведева З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина. – Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2015. – 340 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=61490>
7. Наумкин В. Н. Технология растениеводства: учебное пособие [для подготовки бакалавров, обучающихся по направлениям «Агрохимия и агропочвоведение», «Агрономия», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»] / В.Н. Наумкин, А.С. Ступин. – СПб.: Лань, 2014. – 592 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/51943/#1>
8. Организация сельскохозяйственного производства: Учебное пособие / С.И. Грядов и др.; Под ред. М.П. Тушканова, Ф.К. Шакирова. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 292 с. - (ВО: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=427186>
9. Родионов Г.В. Животноводство. [Электронный ресурс] / Г.В. Родионов, А.Н. Арилов, Ю.Н. Арылов, Ц.Б. Тюрбеев. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2014. – 640 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/44762>
10. Сарычев Н.Г. Животноводство с основами общей зоогигиены [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н.Г. Сарычев, В.В. Кравец, Л.Л. Чернов. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2016. – 352 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71729>
11. Сендеров В.Л. Методы принятия управленческих решений: учеб. пособие / В.Л. Сендеров, Т.И. Юрченко, Ю.В. Воронцова, Е.Ю. Бровцина. – М.:

ИНФРА-М, 2016. – 227 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=541911>

12. Сидельникова Н.А. Технология производства продукции растениеводства: учебное пособие для студентов по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н.А. Сидельникова, В.В. Смирнова; Белгородский ГАУ. – Белгород: Изд-во Белгородского ГАУ, 2017. – 242 с. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=17221837339132019&Image_file_name=OnlyEC2%5CSidelnikovaN%2EA%2EUcheb%2Eposobie%5FTehnologiya%5Fproizvodstva%5Fproduktsii%5Frastenievodstva%2Epdf&mfn=56312&FT_REOUEST=&CODE=242&PAGE=1

13. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник / В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин и др.; под общ. ред. В.И. Манжесова. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 704 с.

14. Чикалёв А.И. Основы животноводства. [Электронный ресурс] / А.И. Чикалёв, Ю.А. Юлдашбаев. – СПб.: Лань, 2015. – 208 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/56175/#1>

15. Чикалев А.И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник [обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация (степень) «бакалавр»)] / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. – М.: Инфра-М, 2016. – 188 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=536126>

9.2. Дополнительная литература

1. Абдразаков Ф.К. Организация производства продукции растениеводства с применением ресурсосберегающих технологий: Учебное пособие/ Ф.К. Абдразаков, Л.М. Игнатъев - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 112 с. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=478435>

2. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учеб.пособие / С.А. Бредихин. – 2-е изд., доп. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 443 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=468327>

3. Вобликов Е.М. Технология элеваторной промышленности: учебник / Е.М. Вобликов. – СПб.: Лань, 2010. - 384 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/579/#1>

4. Кормление сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]: конспект лекций / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак., сост.: Л.И. Лисунова. – Новосибирск: Золотой колос, 2014. – 78 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516013>

5. Организационно-технологические нормативы возделывания сельскохозяйственных культур (на примере Белгородской области): учебное пособие / под ред. С.Н. Алейника; сост.: А.В. Турьянский, В.П. Сушков, Ю.А. Кузнецов и др.; БелГСХА. – Белгород: Изд-во БелГСХА, 2006. - 674 с.

6. Организация сельскохозяйственного производства: учебник / под

ред. Ф.К. Шакирова. – М.: Колос, 2000. – 504 с.

7. Практикум по животноводству: Учебное пособие для вузов / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 368 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/php?bookinfo=310107>

8. Разведение сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]: практикум / Новосиб. гос. аграр. ун-т, биолого-технолог. фак.; сост.: А.И. Желтиков, Н.С. Уфимцева, Т.В. Макеева, В.И. Устинова. – Новосибирск, 2010. – 86 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=515948>

9. Сидельникова Н.А. Технология производства продукции растениеводства: практикум для студентов по направлению подготовки 35.03.07-Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н.А. Сидельникова, В.В. Смирнова. – Белгород: Изд-во Белгородского ГАУ, 2017. – 111 с.

10. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: Учебник / под ред. Н.М. Личко. – М.: Юрайт, 2004. – 596 с.

11. Степанов Д.В. Практические занятия по животноводству. [Электронный ресурс] / Д.В. Степанов, Н.Д. Родина, Т.В. Попкова. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2012. – 352 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/3739>

12. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 217 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=597714>

13. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 271 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=718265>

14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 138 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=720403>

15. Управление в АПК / Ю.Б. Королев, В.З. Мазлоев, А.В. Мефед и др.; Под ред. Ю.Б. Королева. – М.: Колос, 2002. – 376 с.

16. Учебное пособие по дисциплине «Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции» для подготовки бакалавров по профилю - Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции направления 110900.62 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / Н.А. Сидельникова, А.А. Рядинская, Т.Н. Талдыкина; БелГСХА им. В.Я. Горина. – Белгород: Изд-во БелГСХА им. В.Я. Горина, 2013. – 96 с.

17. Юсупова Г.Г. Технология мукомольного производства: Учебное пособие / Г.Г. Юсупова. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 180 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=545212>

**10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ,
ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ,
ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ,
ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ
И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

1. Office 2016 Russian OLP NL Academic Edition – офисный пакет приложений.
2. ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.
3. Mozilla Firefox.
4. 7-Zip.
5. Программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ».
6. Система автоматизации библиотек «Ирбис 64».
7. 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших учебных заведениях.
8. Учебный комплект программного обеспечения: КОМПАС-3D V16 и V17.
9. ИАС «СЕЛЭКС» - Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах. Учебная версия.
10. Модуль «Оборот стада» к ИАС «СЕЛЭКС» - Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах. Учебная версия.
11. ИАС «СЕЛЭКС» - Мясной скот. Племенной учет в хозяйствах. Учебная версия.
12. ИАС «Рационы». Расчет кормовых рационов. Учебная версия.
13. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент». – Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru>
14. Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок. – Режим доступа: <http://www.scintific.narod.ru/>
15. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации. – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
16. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Раздел Образование в области техники и технологий. – Режим доступа: http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75
17. Информационные ресурсы Госстандарта в области технического нормирования, стандартизации и оценки соответствия. - Режим доступа: <http://docplayer.ru/45280161-Infomacionnye-resursy-gosstandarta-v-oblasti-tehnicheskogo-normirovaniya-standartizacii-i-ocenki-sootvetstviya.html>
18. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС». - Режим доступа: www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
19. База данных «Стандарты и регламенты» Росстандарта. - Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts>
20. База данных Федеральное агентство по техническому регулированию

- и метрологии «РОССТАНДАРТ». - Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/home/activity/metrology>
21. База данных «Открытая база ГОСТов». - Режим доступа: <https://standartgost.ru/>
22. Базы данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия». - Режим доступа: <https://uisrussia.msu.ru/>
23. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>
24. Российская государственная библиотека. – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
25. Научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://www2.viniti.ru>
26. ЭБС «ZNANIUM.COM». – Режим доступа: <http://znanium.com>
27. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
28. Электронная библиотека «Рукопт». – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
29. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний». - Режим доступа: <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykh-dokumentov-tsentralnoj-nauch/>
30. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса). – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
31. СПС Консультант Плюс: Версия Проф. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В период производственной (преддипломной) практики используются:

- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью для студентов и преподавателя, оборудованная техническими средствами обучения: компьютером(ами) с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета, мультимедиа-проектором (или телевизором), экраном, наборами демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий и стендами;
- помещение для самостоятельной работы, укомплектованное специализированной мебелью, оборудованное техническими средствами обучения: персональными компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета;

- помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Производственная (преддипломная) практика проводится на основе договора о практике с организацией (предприятием), деятельность которой(-ого) соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (в профильных организациях), имеющими необходимую информационную, технологическую и материально-техническую оснащенность в соответствии с требованиями программы практики.

Организация (предприятие) предоставляет обучающимся рабочие места и обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

12. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении места прохождения производственной (преддипломной) практики обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ НА 20__/20__ УЧЕБНЫЙ ГОД

Производственная (преддипломная) практика

дисциплина (модуль)

35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции
направление подготовки

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)
ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)
УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась
программа

Кафедра технологии производства и переработки сельско-
хозяйственной продукции

от _____ № _____
Дата

Методическая комиссия технологического факультета

«__» _____ 201__ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии _____ Ордина Н.Б.

Декан технологического факультета _____ Трубчанинова Н.С.

«__» _____ 201__ г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по производственной (преддипломной) практике

направление подготовки 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК – 1	Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные правила и положения для решения проблем и задач профессиональной деятельности на основе законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности с использованием метода математического анализа	устный опрос, отчет	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять основные законы естественнонаучных дисциплин при решении стандартных задач в профессиональной деятельности	устный опрос, отчет	зачет
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками работы с основными информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	устный опрос, отчет	зачет
ПК – 4	Готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	устный опрос, отчет	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	устный опрос, отчет	зачет
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: технологиями производства и переработки продукции растениеводства и животноводств	устный опрос, отчет	зачет
ПК – 5	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	устный опрос, отчет	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	устный опрос, отчет	зачет
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: технологиями производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	устный опрос, отчет	зачет
ПК – 7	Готовностью реализовывать	Первый этап (по-	Знать: качество и безопасность сельскохозяй-	устный	зачет

	качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	роговый уровень)	ственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	опрос, отчет	
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять способы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	устный опрос, отчет	зачет
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	устный опрос, отчет	зачет
ПК – 9	Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	устный опрос, отчет	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	устный опрос, отчет	зачет
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками применения технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	устный опрос, отчет	зачет
ПК -12	Способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	устный опрос, отчет	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	устный опрос, отчет	зачет
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способами использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	устный опрос, отчет	зачет
ПК-16	Способностью к принятию управленческих решений в различных производственных	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: управленческие решения в различных производственных и погодных условиях	устный опрос, отчет	зачет
		Второй этап (про-	Уметь: применять управленческие решения в	устный	зачет

	и погодных условиях	двинутой уровень)	различных производственных и погодных условиях	опрос, отчет	
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способами принятия управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	устный опрос, отчет	зачет
ПК-17	Способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	устный опрос, отчет	зачет
		Второй этап (продвинутой уровень)	Уметь: применять бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	устный опрос, отчет	зачет
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способами разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	устный опрос, отчет	зачет
ПК-19	Готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: информацию по использованию и формированию ресурсов организации	устный опрос, отчет	зачет
		Второй этап (продвинутой уровень)	Уметь: применять информацию по использованию и формированию ресурсов организации	устный опрос, отчет	зачет
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способами систематизирования и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации	устный опрос, отчет	зачет

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности					
	Знать основные правила и положения для решения проблем и задач профессиональной деятельности на основе законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности с использованием метода математического анализа	Фрагментарные представления об основных правилах и положениях для решения проблем и задач профессиональной деятельности на основе законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности с использованием метода математического анализа	Неполные представления об основных правилах и положениях для решения проблем и задач профессиональной деятельности на основе законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности с использованием метода математического анализа	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основных правилах и положениях для решения проблем и задач профессиональной деятельности на основе законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности с использованием метода математического анализа	Сформированные систематические представления об основных правилах и положениях для решения проблем и задач профессиональной деятельности на основе законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности с использованием метода математического анализа
	Уметь применять основные законы естественнонаучных дисциплин при решении стандартных задач в профессиональной деятельности	Фрагментарное использование умений распознавать основные законы естественнонаучных дисциплин при решении стандартных задач в профессиональной деятельности	Несистематическое использование умений распознавать основные законы естественнонаучных дисциплин при решении стандартных задач в профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о применении умений распознавать основные законы естественнонаучных дисциплин при решении стандартных задач в профессиональной деятельности	Сформированные систематические представления о методах определения умений распознавать основные законы естественнонаучных дисциплин при решении стандартных задач в профессиональной деятельности
	Владеть навыками работы с основными информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности с учетом	Отсутствие навыков работы с основными информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности с учетом требований	Фрагментарное владение навыками работы с основными информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности	В целом успешное, но несистематическое владение навыками работы с основными информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности с учетом требо-	Успешное и систематическое владение навыками работы с основными информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности с

	продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	зайственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства					
	Знать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Фрагментарные представления о технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Неполные представления о технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводств	Сформированные систематические представления о технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
	Уметь применять технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Фрагментарное использование умений применять технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Несистематическое использование технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о применении технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Сформированные систематические представления о применении технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
	Владеть навыками применения технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Отсутствие навыков применения технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Фрагментарное владение навыками применения технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но несистематическое владение навыками применения технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Успешное и систематическое владение навыками применения технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
ПК-12-способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции					
	Знать существующие технологии в приго-	Фрагментарные представления об использо-	Неполные представления об использовании	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы	Сформированные систематические представления о

	товлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	вании существующей технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	существующей технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	представления об использовании существующей технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	использовании существующей технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
	Уметь применять существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Фрагментарное использование умений распознавать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Несистематическое использование умений распознавать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о применении умений распознавать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Сформированные систематические представления о методах определения существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
	Владеть способами использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Отсутствие навыков использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Фрагментарное владение навыками использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	В целом успешное, но несистематическое владение навыками использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Успешное и систематическое владение навыками использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-16- способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях					
	Знать управленческие решения в различных производственных и погодных условиях	Фрагментарные представления об управленческих решениях в различных производственных и погодных условиях	Неполные представления об управленческих решениях в различных производственных и погодных условиях	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об управленческих решениях в различных производственных и погодных условиях	Сформированные систематические представления об управленческих решениях в различных производственных и погодных условиях
	Уметь применять управленческие решения в различных производственных и погодных условиях	Фрагментарное использование умений принимать управленческие решения в различных производственных и по-	Несистематическое использование умений принимать управленческие решения в различных производственных	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о применении управленческих решений в различных производственных	Сформированные систематические представления о методах применения управленческих решений в различных производствен-

		годных условиях	и погодных условиях	и погодных условиях	ных и погодных условиях
	Владеть способами принятия управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	Отсутствие навыков применения управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	Фрагментарное владение навыками применения управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	В целом успешное, но несистематическое владение применением управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	Успешное и систематическое владение навыками применения управленческих решений в различных производственных и погодных условиях
ПК-17- способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга					
	Знать бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Фрагментарные представления о разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Неполные представления о разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Сформированные систематические представления о разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга
	Уметь применять бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Фрагментарное использование умений разрабатывать бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Несистематическое использование умений разрабатывать бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о использовании умений разрабатывать бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Сформированные систематические представления о методах разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга
	Владеть способами разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Отсутствие навыков разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Фрагментарное владение навыками разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	В целом успешное, но несистематическое владение навыками разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Успешное и систематическое владение навыками разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга
ПК-19-готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации					
	Знать информацию по использованию и форми-	Фрагментарные представления о информа-	Неполные представления о информации по	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы	Сформированные систематические представления о

	мированию ресурсов организации	ции по использованию и формированию ресурсов организации	использованию и формированию ресурсов организации	представления о информации по использованию и формированию ресурсов организации	информации по использованию и формированию ресурсов организации
	Уметь применять информацию по использованию и формированию ресурсов организации	Фрагментарное использование умений систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	Несистематическое использование умений систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о применении умений систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	Сформированные систематические представления о методах систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации
	Владеть способами систематизирования и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации	Отсутствие навыков систематизирования и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации	Фрагментарное владение навыками систематизирования и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации	В целом успешное, но несистематическое владение навыками систематизирования и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации	Успешное и систематическое владение навыками систематизирования и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к устному опросу

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

1. Охарактеризуйте структуру предприятия.
2. Назовите перспективные направления развития предприятия
3. Перечислите основную нормативную документацию, применяемую на предприятии.
4. Дайте характеристику видов и пород разводимых в хозяйстве животных.
5. Дайте характеристику основных сельскохозяйственных культур, культивируемых в хозяйстве, и укажите их урожайность.

Второй этап (продвинутый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

1. Что входит в раздел «Технология производства продуктов животноводства» Вашего отчета?
2. Приведите основные технологические схемы и параметры процессов производства сельскохозяйственного сырья в конкретных производственных условиях.
3. Опишите технологическое оборудование, автоматизацию производственных процессов.
4. Дайте характеристику кормопроизводства и кормления сельскохозяйственных животных в конкретных производственных условиях.
5. Опишите схему теххимического контроля одного из видов готовой продукции.
6. Перечислите основные меры безопасности и охраны труда.

Третий этап (высокий уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

1. Приведите основные технологические схемы и параметры процессов обработки сырья на предприятии.

2. Основные требования, предъявляемые к качеству сельскохозяйственного сырья?

3. Как организован санитарно-гигиенический контроль на предприятии?

4. Опишите систему севооборотов, принятых в данном хозяйстве.

5. Охарактеризуйте систему землепользования, принятую в хозяйстве.

6. Как организована охрана окружающей среды на предприятии?

7. Как организована работа производственной лаборатории?

8. Опишите работу по специальности и основные должностные обязанности специалистов различных подразделений.

9. Как используются нормы расхода сырья и материалов на единицу готовой продукции?

Критерии оценки «зачтено» и «не зачтено»

Оценки «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и знакомый с дополнительной рекомендованной литературой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «не зачтено» заслуживает обучающийся обнаруживший пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающий принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практики заданий, который не может дальше продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующим дисциплинам. Оценка результатов практики вносится в приложение к диплому.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации обучающихся осуществляется структурирование практики на разделы (этапы). Каждый раздел (этап) практики включает в себя:

- ознакомительная лекция по практике, получение задания от руководителя, инструктаж по технике безопасности;
- вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- общее ознакомление с предприятием, его организационной структурой, технологиями производства (переработки) сельскохозяйственной продукции на предприятии;
- оформление отчета;
- подготовка и защита отчета.

Основным видом текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого раздела (этапа) практики является: отчет.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета/незачета.

Аттестация практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчетной документации по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения практики.

Неудовлетворительные результаты по практике признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в порядке, предусмотренном локальным нормативным актом университета.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики или получившие неудовлетворительную оценку по результатам ее защиты, могут быть направлены на практику повторно в свободное от учебы время.

Критерии оценивания

1. Индивидуальное задание на практику

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению.
	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала.
	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов

	(частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по содержанию и оформлению собранного материала

2. Отчет по практике

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - структурированность (четкость, логичность, наличие титульного листа, нумерации страниц, подробного оглавления отчета и др.); - индивидуальное задание выполнено полностью; - отличное оформление; - не нарушены сроки сдачи отчета.
	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность (четкость, логичность, наличие титульного листа, нумерации страниц, подробного оглавления отчета и др.); - индивидуальное задание выполнено полностью; - хорошее оформление; - не нарушены сроки сдачи отчета.
	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание выполнено не полностью; - нарушены сроки сдачи отчета.
Не зачтено	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме; - нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не выполнено; - нарушены сроки сдачи отчета.

3. Защита отчета по практике

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	- студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - владеет необходимой для ответа терминологией; грамотно, стилистически верно, логически правильно излагает ответы на вопросы; - дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики
	<ul style="list-style-type: none"> - студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; - владеет необходимой для ответа терминологией; - недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; - допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.
	<ul style="list-style-type: none"> - студент демонстрирует недостаточные знания по вопросам программы практики; - использует специальную терминологию, но допускает 1-2 ошибки в определении основных понятий, затрудняется исправить ошибки самостоятельно; - способен самостоятельно, но поверхностно анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
Не зачтено	<ul style="list-style-type: none"> - студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; - не владеет минимально необходимой терминологией; - допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
 ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
 на производственную (преддипломную) практику

 ФИО студента полностью

 курса _____ группы

 факультета

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции

Место прохождения практики _____

 наименование организации, адрес полный

Срок практики: с _____ по _____

Содержание (тема) _____

Цель прохождения практики:

- закрепление и углубление знаний, умений, навыков, полученных обучающимися в процессе аудиторных занятий;
- освоение профессиональных компетенций и приобретение первичного опыта профессиональной деятельности.

Структура отчета:

- Введение
- Основная часть
- Выводы
- Список использованных источников
- Приложения

Руководитель практики от профильной организации _____
 должность

Ф.И.О.

М.П.

_____ подпись

Руководитель практики от университета _____
 должность

ФИО _____
 подпись

Дата защиты « _____ » _____ 201_ г. _____
 результат защиты

Майский, 20 ____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФГБОУ ВО «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
 АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Факультет _____
 Кафедра _____

ОТЧЕТ
 ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ

ФИО _____
подпись

курс _____ группа _____

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Место прохождения практики _____

Указать полное название организации, район

Руководитель практики от профильной организации _____
должность

ФИО _____
подпись **М.П.**

Руководитель практики от университета _____
должность

ФИО _____
подпись

Дата защиты « _____ » _____ 201_ г. _____
результат защиты

Майский, 201_

ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося _____ курса,
направление подготовки 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции
ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ имени В.Я. Горина»

ФИО _____ проходил производственную (пред-
дипломную) практику в _____
с « ____ » _____ по « ____ » _____ 201_ г.

За период прохождения практики он освоил следующие виды работ:

Программа производственной (преддипломной) практики была им осво-
ена полностью. В коллективе пользовался уважением. Замечаний и нарека-
ний со стороны руководства предприятия не имел. Характеризуется квали-
фицированным специалистом.

Должность _____

ФИО _____ М.П.

ПОДПИСЬ