

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный Фид:

5258223550ea9f5ab23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1751fae

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета

к. с.-х. наук



Н.С. Трубчанинова

« 18 » 04 2018 г.

ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ
ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) – Хранение и переработка сельскохозяйственной
продукции

Квалификация – «бакалавр»

Белгород 201_ г.

Рабочая программа составлена с учетом требований:

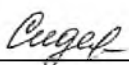
- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ,
- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1330;
- Основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.11.2015 №1383»,
- Приказа Министерства науки и образования Российской Федерации №1225 от 15.12.2017 г. «О внесении изменений в положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»,
- Положения «О практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ» от 22.01.2015 г. протокол №1,
- Устава ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Составители: к.с.-х.н., доцент Сидельникова Н.А., к.с.-х.н., доцент Смирнова В.В., к.б.н., доцент Мирошниченко И.В.

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

«18» 04 2018 г. протокол № 18

Зав. кафедрой
к.с.-х.н., доцент

 Сидельникова Н.А.

Одобрена методической комиссией технологического факультета

«18» 04 2018 г. протокол № 5-18

Председатель
методической комиссии
технологического факультета
к.с.-х.н., доцент

 Ордина Н.Б.

Содержание

1. Цель практики	4
2. Вид, тип, способы и формы проведения практики	4
3. Планируемые результаты обучения при прохождении практики	4
4. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)	10
5. Объем практики	10
6. Содержание учебной практики	10
6.1. Содержание учебной практики и индивидуальных заданий на 1-м курсе	10
6.2. Содержание учебной практики и индивидуальных заданий на 2-м курсе	13
7. Форма отчетности и оценка знаний студентов	16
7.1. Форма отчетности	16
7.2. Критерии оценки	17
7.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине	17
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	17
8.1. Литература	17
8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы	19
8.3. Перечень программного обеспечения, информационных технологий	20
9. Материально-техническое обеспечение практики	21
10. Организация практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	21
ПРИЛОЖЕНИЯ	22

1. Цель практики

Цель практики – приобретение профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой, часто используемых в практической деятельности технолога сельскохозяйственного производства, изучение элементов технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Вид, тип, способы и формы проведения практики

Вид: учебная практика.

Тип: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения – выездная, стационарная.

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

3. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Реализация требований ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) – Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции, должна формировать следующие компетенции:

Индекс (код) компетенции	Название компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-1	способность 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 задачи специалиста-технолога производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основные типы сельскохозяйственных культур, виды и породы сельскохозяйственных животных, возделываемых/выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления их переработки. Уметь использовать информационную и библиографическую культуру, информационно-коммуникационные технологии для решения профессиональных задач, обеспечивая при этом информационную безопасность. Владеть навыками поиска информации в рамках профессиональной деятельности в научной литературе и сети Интернет; способностью систематизировать полученную информацию.
ОПК-5	способность использовать современные технологии в приготовлении	Знать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

	органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Уметь использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции. Владеть навыками использования современных технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-1	готовность определять физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	Знать физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур. Уметь определять физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур в сельскохозяйственной практике. Владеть приемами определения физиологического состояния, адаптивного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.
ПК-2	готовность оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	Знать биологические особенности разных видов сельскохозяйственной животных и их использование при производстве продукции и разработке технологии животноводства; племенные и продуктивные качества сельскохозяйственных животных, методы их оценки; половозрастные группы животных и структуру стада; современные технологии производства продуктов животноводства и выращивания молодняка. Уметь управлять производством, обеспечивать рациональное содержание, полноценное кормление животных; применять индустриальные методы производства продукции животноводства, улучшения качества, снижения себестоимости; руководить работой цехов, бригад; вести учет, осуществлять генетикоматематический, статистический анализ результатов с использованием ЭВМ; самостоятельно принимать решения, владеть приемами поиска, с использованием научной информации. Владеть методами селекции для ведения племенной работы в условиях конкретной технологии; методами управления производством, обеспечивая рациональное содержание и кормление сельскохозяйственных животных в соответствии с принятой технологией; методами использования технологического оборудования для производства продукции птицеводства, улучшая ее качество и снижая ее себестоимость; методами зоотехнического и племенного учета; методами генетико-математического и статистического анализа с использованием электронно-вычислительной техники и персональных компьютеров.
ПК-3	способность распознавать	Знать особенности полноценного кормления пле-

	<p>сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>менных и промышленных животных; отраслевые стандарты на все технологические процессы производства яиц мяса и технологические условия.</p> <p>Уметь отбирать пробы разных кормов для зоотехнического и химического анализов, проводить органолептическую оценку кормов; оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований гостей; на основе этих данных делать заключение о пригодности для кормления животных; определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах; определять отклонение от нормы содержания питательных веществ в рационе по изменениям внешних признаков и поведению животных; составлять и анализировать рационы для животных разных видов, возраста, физиологического состояния и других факторов, формулировать профессиональное заключение о соответствии рационов потребностям животных; определять и назначать необходимые подкормки и добавки в рационы минеральных и биологически активных веществ и их комплексов в целях повышения усвоения питательных веществ; определять суточную, месячную, сезонную и годовую потребности животных в кормах; определять основные показатели химического состава кормов: воды, сырого протеина, сырой клетчатки, сырого жира, каротиноидов, сырой золы, кальция, фосфора и др.; составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ; подготовки кормов и кормосмесей к скармливанию животным; контроля полноценности кормления животных.</p> <p>Владеть техникой отбора проб, методами оценки полноценности рационов кормления животных, приемами составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ.</p>
ПК-4	<p>готовность реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать особенности содержания и кормления разных видов сельскохозяйственных животных и птицы и технологии производства разных видов продукции животноводства и аквакультуры; особенности возделывания разных видов сельскохозяйственных культур и технологии производства разных видов растениеводческой продукции; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.</p> <p>Уметь организовывать деятельность предприятия, связанную с разведением продуктивных животных, возделыванием сельскохозяйственных культур, производством и переработкой продукции</p>

		<p>животноводства и растениеводства; оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции.</p> <p>Владеть навыками организации содержания и кормления сельскохозяйственных животных, возделывания сельскохозяйственных культур; навыками организации переработки сырья животного и растительного происхождения.</p>
ПК-5	<p>готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать особенности хранения и переработки разных видов продукции и сырья растительного и животного происхождения (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов содержания животных и возделывания культур на технологические свойства сырья и качество получаемой продукции.</p> <p>Уметь организовывать хранение и переработку продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания; оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции.</p> <p>Владеть навыками по организации хранения и переработки продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания.</p>
ПК-6	<p>готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей</p>	<p>Знать особенности хранения и переработки разных видов овощей (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов, возникающих в процессе хранения и переработки на качество овощей и получаемой в результате их переработки продукции.</p> <p>Уметь организовывать хранение и переработку овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического состава и т.п.; рассчитывать площадь/объем овощехранилищ, оптимальные параметры среды при хранении овощей; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции; подбирать технологию и режимы для производства из овощей того или иного вида продукции.</p> <p>Владеть навыками по организации хранения и переработки разных видов овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического состава и т.п.; навыками расчета потребности в сырье при</p>

		производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности овощей для производства из овощей того или иного вида продукции.
ПК-7	готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии требованиями нормативной и законодательной базы	<p>Знать требования ГОСТ, СанПиН и других нормативных документов, предъявляемые к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; влияние на качество сырья и продукции различных факторов в процессе производства, переработки, транспортировки и хранения; устройство, принцип работы, правила эксплуатации лабораторного оборудования для определения основных показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>Уметь определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки, устанавливать их соответствие требованиям нормативной и законодательной базы; проводить расчеты стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.</p> <p>Владеть методами и навыками определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки в условиях производственной лаборатории; навыками определения стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.</p>
ПК-8	готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>Знать устройство, принцип работы, правила эксплуатации технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья, правила техники безопасности при работе с данным оборудованием.</p> <p>Уметь проводить расчеты потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной линии технологического оборудования; выбирать оптимальный режим работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.</p> <p>Владеть навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья.</p>
ПК-9	готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>Знать особенности производства разных видов плодов, овощей и другой продукции растениеводства, особенности производства разных видов продукции животноводства; особенности хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов, возникающих в процессе производства, хранения и переработки на</p>

		<p>качество сырья растительного и животного происхождения и получаемой в результате их переработки продукции.</p> <p>Уметь организовывать производство, хранение и переработку плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.; рассчитывать площадь/объем хранилищ, оптимальные параметры среды при хранении; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции с учетом мощности технологической линии; подбирать технологию и режимы для производства из сырья растительного и животного происхождения того или иного вида продукции.</p> <p>Владеть навыками по организации производства, хранения и переработки разных видов сырья растительного и животного происхождения с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.; навыками расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности сырья для производства из него того или иного вида продукции.</p>
ПК-10	<p>готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать устройство, принцип работы, правила эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства (механизация и автоматизация животноводческих комплексов, оборудования для обработки почвы, внесения удобрений, обработки сырья растительного происхождения, предприятий по переработке сырья растительного и животного происхождения – мясокомбинатов, молочных заводов, овощных комбинатов и т.п.); правила техники безопасности при работе с данными устройствами.</p> <p>Уметь проводить расчеты потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной механизированной/автоматизированной линии; подбирать оптимальный режим и задавать программу работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.</p> <p>Владеть навыками эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.</p>
ПК-12	<p>способность использовать существующие технологии в приготовлении</p>	<p>Знать: основные принципы технологического и технического оснащения производств по переработке и утилизации отходов и вторичного сырья сельского хозяйства; основные биологические</p>

	органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	и физико-химические способы переработки сельскохозяйственных отходов и сырья с получением кормов и органических удобрений или экологически безопасных соединений. Уметь: определять пригодность того или иного отхода или сырья для переработки или утилизации его определенным способом. Владеть: методами подбора оптимальных способов и режимов переработки и утилизации сырья и отходов сельскохозяйственных производств; методами анализа для оценки уровня опасности отходов и получаемых продуктов для окружающей среды.
--	---	---

4. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.В.01(У), относящийся в полном объеме к вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

5. Объем практики

Объем учебной практики составляет 15 з.е., продолжительность – 540 часов.

Распределение объема учебной работы по формам обучения (часов/з.е.)

Наименование практики	Курс	Форма обучения	
		очная	заочная
Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	1	216 / 6	324 / 9
	2	324 / 9	216 / 6

6. Содержание учебной практики

6.1. Содержание учебной практики и индивидуальных заданий на 1-м курсе

№ п/п	Наименование раздела, этапа	Содержание раздела, этапа; виды работ
1.	Вводное занятие	Обсуждение порядка проведения практики, ее цели, задач, содержания, требований к оформлению отчетной документации; распределение индивидуальных заданий; составление графика проведения практики. Инструктаж по технике безопасности.
2.	Знакомство со структурой	Посещение цеха озеленения, учебных, учебно-научных, научных и

	Белгородского ГАУ и основными функциями его подразделений	производственных лабораторий: технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кролиководства, птицеводства, аквакультуры лаборатории по изучению биогазовых технологий, лаборатории по изучению систем земледелия, лаборатории селекции овощеводства и садоводства, клонирования и т.д.; знакомство с видами и породами сельскохозяйственных животных, с видами и сортами сельскохозяйственных культур, возделываемых в университете и в Белгородской области.
3.	Посещение музея Белгородского ГАУ, мемориального комплекса-музея В.Я. Горина	Знакомство с историей, становлением и современным состоянием сельскохозяйственного производства в условиях СПК «Колхоз имени Горина».
4.	Посещение организаций (предприятий), деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО	Знакомство с прогрессивными технологиями ведения животноводства и растениеводства (хозяйства, с которыми университетом заключены договоры)
5.	Оформление отчетной документации по практике	Обработка и анализ материала, в т.ч. из литературных источников. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
6.	Итоговое собеседование	Защита отчета по практике

Примерные виды индивидуальных заданий

1 семестр

1. Народно-хозяйственное значение, характеристика озимой пшеницы в Белгородской области.
2. Народно-хозяйственное значение, характеристика ячменя в Белгородской области.
3. Народно-хозяйственное значение, характеристика гречихи в Белгородской области.

4. Народно-хозяйственное значение, характеристика люпина в Центральном Черноземье.
5. Народно-хозяйственное значение, характеристика тритикале в Белгородской области.
6. Народно-хозяйственное значение, характеристика кукурузы в Белгородской области.
7. Народно-хозяйственное значение, характеристика проса в Белгородской области.
8. Народно-хозяйственное значение, характеристика гороха в Белгородской области.
9. Народно-хозяйственное значение, характеристика подсолнечника в Белгородской области.
10. Народно-хозяйственное значение, характеристика сои в Белгородской области.
11. Народно-хозяйственное значение, характеристика сахарной свёклы в Белгородской области.
12. Народно-хозяйственное значение, характеристика картофеля в Белгородской области.
13. Народно-хозяйственное значение, характеристика рапса в Белгородской области.
14. Народно-хозяйственное значение, характеристика люцерны в Белгородской области.
15. Народно-хозяйственное значение, характеристика яровой пшеницы в Белгородской области.
16. Народно-хозяйственное значение, характеристика основных пород свиней в Белгородской области.
17. Народно-хозяйственное значение, характеристика основных пород крупного рогатого скота в Белгородской области.
18. Народно-хозяйственное значение, характеристика основных пород овец в Белгородской области.
19. Народно-хозяйственное значение, характеристика основных пород коз в Белгородской области.
20. Народно-хозяйственное значение, характеристика основных пород и кроссов кур в Белгородской области.
21. Народно-хозяйственное значение, характеристика основных пород и кроссов уток в Белгородской области.
22. Народно-хозяйственное значение, характеристика основных пород индеек в Белгородской области.
23. Народно-хозяйственное значение, характеристика основных пород гусей в Белгородской области.
24. Народно-хозяйственное значение, характеристика основных пород перепелов в Белгородской области.
25. Народно-хозяйственное значение, характеристика основных пород страусов в Белгородской области и России.

26. Народно-хозяйственное значение, характеристика основных пород голубей мясного направления продуктивности в России и за рубежом.

2 семестр

1. Агротехнология озимой пшеницы в Белгородской области.
2. Агротехнология ячменя в Белгородской области.
3. Агротехнология гречихи в Белгородской области.
4. Агротехнология люпина в Центральном Черноземье.
5. Агротехнология тритикале в Белгородской области.
6. Агротехнология кукурузы в Белгородской области.
7. Агротехнология проса в Белгородской области.
8. Агротехнология гороха в Белгородской области.
9. Агротехнология подсолнечника в Белгородской области.
10. Агротехнология сои в Белгородской области.
11. Агротехнология сахарной свёклы в Белгородской области.
12. Агротехнология картофеля в Белгородской области.
13. Агротехнология рапса в Белгородской области.
14. Агротехнология люцерны в Белгородской области.
15. Агротехнология яровой пшеницы в Белгородской области.
16. Технологии выращивания овец.
17. Технологии выращивания коз.
18. Технологии производства пищевого яйца в Белгородской области.
19. Технологии производства инкубационного яйца.
20. Технологии производства мяса птицы в Белгородской области.
21. Технология выращивания уток мясного направления продуктивности.
22. Технология выращивания гусей.
23. Технологии разведения индеек.
24. Технология разведения перепелов в Белгородской области.
25. Технология разведения страусов в России.
26. Технология выращивания голубей мясного направления продуктивности в России и за рубежом.

6.2. Содержание учебной практики и индивидуальных заданий на 2-м курсе

№ п/п	Наименование раздела, этапа	Содержание раздела, этапа; виды работ
1.	Вводное занятие	Обсуждение порядка проведения практики, ее цели, задач, содержания, требований к оформлению отчетной документации; распределение индивидуальных заданий; составление графика проведения практики. Инструктаж по технике безопасности.
2.	Посещение научно-	Знакомство с особенностями содержания,

	<p>производственной лаборатории кролиководства, птицеводства, учебно-научной лаборатории аквакультуры, животноводческого комплекса УНИЦ «Агротехнопарк»</p>	<p>кормления и разведения различных видов сельскохозяйственных животных и птицы. Приобретение навыков практической и организационной работы технолога в сфере животноводства. Знакомство с современными технологиями переработки продукции животноводства.</p>
3.	<p>Посещение лаборатории по изучению систем земледелия, лаборатории селекции овощеводства и садоводства, клонирования, цеха озеленения, сельскохозяйственного участка с комплексом переработки зерна Белгородского ГАУ</p>	<p>Знакомство с особенностями возделывания различных видов сельскохозяйственных культур, особенностями их возделывания, переработки, хранения и т.п. Научиться размещать партии зерна на хранение в складах, организовать наблюдения за хранящимся зерном. Освоение современных технологий переработки зерновых, масличных, зернобобовых культур.</p>
4.	<p>Посещение испытательной лаборатории Белгородского ГАУ, учебной лаборатории технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, лаборатории по изучению биогазовых технологий</p>	<p>Знакомство со спецификой работы лаборатории, с методами определения отдельных показателей химического состава сельскохозяйственной продукции и сырья</p>
5.	<p>Посещение организаций (предприятий), деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО</p>	<p>Знакомство с прогрессивными технологиями ведения животноводства и растениеводства, с особенностями переработки сельскохозяйственной продукции на предприятиях агропромышленного комплекса (хозяйства, с которыми университетом заключены договоры)</p>
6.	<p>Оформление отчетной документации по практике</p>	<p>Оформление отчета по практике.</p>
7.	<p>Итоговое собеседование</p>	<p>Защита отчета по практике</p>

Примерные виды индивидуальных заданий

1. Анализ технологии возделывания озимой пшеницы в Белгородской области.
2. Анализ технологии возделывания ячменя в Белгородской области.
3. Анализ технологии возделывания гречихи в Белгородской области.
4. Анализ технологии возделывания люпина в Центральном Черноземье.
5. Анализ технологии возделывания тритикале в Белгородской области.
6. Анализ технологии выращивания кукурузы в Белгородской области.
7. Анализ технологии возделывания проса в Белгородской области.
8. Анализ технологии возделывания гороха в Белгородской области.
9. Анализ технологии выращивания подсолнечника в Белгородской области.
10. Анализ технологии возделывания сои в Белгородской области.
11. Анализ технологии выращивания сахарной свёклы в Белгородской области.
12. Анализ технологии выращивания картофеля в Белгородской области.
13. Анализ технологии возделывания рапса в Белгородской области.
14. Анализ технологии возделывания люцерны в Белгородской области.
15. Анализ технологии возделывания яровой пшеницы в Белгородской области.
16. Определение вида, породы, упитанности, живой массы, масти сельскохозяйственных животных
17. Изучение методов разведения животных,
18. Изучение правил ухода за животными,
19. Изучение системы и способов содержания разных видов животных и птицы,
20. Проведение санитарно-гигиенической оценки животноводческих помещений
21. Анализ технологии заготовки кормов,
22. Анализ системы кормления животных и птицы, рационального использования и улучшения качества кормов
23. Изучение волосяного покрова сельскохозяйственных животных (типы волос, основные масти (окраска волоса), пигментация кожи, возрастная и сезонная линька),
24. Анализ технологии получения мяса птицы, специфики работы зоотехнической службы в условиях учебно-научной лаборатории птицеводства учебно-физиологического комплекса университета,

25. Оценка экстерьера, определение пола, случка крольчих,
26. Изучение организационных мероприятий по племенной работе,
27. Анализ производственной документации по учету сельскохозяйственных животных.
28. Анализ технологии хранения зерна различных культур в УНИЦ «Агротехнопарк»
29. Анализ технологии переработки различных зерновых культур на зерноперерабатывающих предприятиях области
30. Анализ технологии переработки различных зерновых и масличных культур на производственной базе УНИЦ «Агротехнопарк»
31. Ознакомление с работой испытательной лаборатории Белгородского ГАУ
32. Ознакомление с технологией хлебопечения.
33. Изучение методик определения основных качественных показателей молочной и мясной продукции.
34. Ознакомление с требованиями стандартов к сырью и основным видам готовой продукции.
35. Ознакомление с правилами приемки молока-сырья, технологиями производства питьевого молока, кисломолочных продуктов и сычужных сыров и т.п.
36. Изучение технологии переработки сельскохозяйственных животных и птицы с указанием важных технологических параметров конкретных процессов.
37. Ознакомление с методиками определения качественных показателей молока и молочных продуктов.
38. Ознакомление с методиками определения качественных показателей мяса сельскохозяйственных животных и птицы.
39. Ознакомиться с современными технологиями переработки продукции животноводства.

7. Форма отчетности и оценка знаний студентов

7.1. Форма отчетности

Отчетной документацией по практике являются отчет о практике и дневник практики (Приложение 5).

Отчет должен содержать:

- титульный лист (Приложение 3),
- индивидуальное задание (Приложение 4), включающее: содержание, введение, основную часть, заключение, список литературы,
- приложения (при необходимости).

Требования к оформлению отчета: объем – 10 – 20 страниц формата А4, шрифт Times New Roman, 14, межстрочный интервал – 1,5, поля: верхнее и нижнее – 2 см, правое – 1,5 см, левое – 2,5 см. Выравнивание основного текста – по ширине, заголовков и подзаголовков – по центру. Отступ первой строки – 1,25 см. Каждый новый раздел должен начинаться с новой

страницы. Обзор литературы оформляется по ГОСТ 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание» и должен содержать не менее 5 источников.

Дневник ведется в ходе учебной практики, в нем отражается работа на рабочем месте и проделанная работа по сбору и анализу материалов. Индивидуальное задание выполняется согласно тематики, согласованной с руководителем практики. Объем отчета зависит от выполненных в ходе прохождения практики работ и содержания индивидуального задания. К отчету прилагается график прохождения практики (Приложение 6).

7.2. Критерии оценки

Защита отчета по учебной практике проходит в форме свободного собеседования. При аттестации итогов практики учитывается и оценивается следующее:

- письменный отчет о прохождении практики и его защита;
- уровень сформированности у студента компетенций.

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

Оценка на зачете определяется на основании следующих критериев:

Критерии оценивания индивидуального задания

№ пп.	Оценка	Критерии оценивания
1.	Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2.		Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала
3.		Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4.	Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по содержанию и оформлению собранного материала

7.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 2)

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Литература

Основная литература

1. Сидельникова, Н. А. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для направления подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н. А. Сидельникова, Е. П. Еременко ; Белгородский ГАУ. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2018. - 145 с. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r15/cgiirbis64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=128037432633259610&Image_file_name=OnlyEC2%5CSidelnikovaN%2EA%2EОsnovvi_professionalnov_devatelnosti%2Epdf&mfn=56925&FT_REQUEST=&CODE=145&PAGE=1
2. 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: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=51943)
3. 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>)
4. Чикалёв, А.И. Основы животноводства. [Электронный ресурс] / А.И. Чикалёв, Ю.А. Юлдашбаев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 208 с. (Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56175>)
5. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник / под ред. В.И. Манжесова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 704 с. (52 экз)
6. Медведева З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новоси�.: Золотой колос, 2015. - 340 с. (Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=61490>)
7. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие [квалификация (степень) – бакалавр] / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. – 3-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 624 с. (Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771)
8. 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>)

Дополнительная литература

1. Куликов, Л. В. История зоотехнии: учебник / Л. В. Куликов. - М.: КолосС, 2015. - 384 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58830
2. Вахрушев, Н. А. Введение в агрономию: учебное пособие / Н. А. Вахрушев. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 381 с. (52 экз)
3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 539 с. (28 экз)
4. Корниенко П.П. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для самостоятельной работы студентов. Направление подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / П.П. Корниенко, Н.А. Сидельникова; Белгородский ГАУ. – Белгород: Белгородский ГАУ, 2016. – 134 с. (Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=172118340470862319&Image_file_name=Only_in_EC%5CKornienkoP%2EP%2EOsnovyi_professionalnoy_deyatelnosti%2Epdf&mfn=52582&FT_REQUEST=&CODE=134&PAGE=1)
5. 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>)
6. 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. (98 экз)
7. Производство продукции растениеводства : учебное пособие для бакалавров технологического факультета [по направлению 110900 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / БелГСХА им. В.Я. Горина ; сост.: Ж. М. Яхтанигова, Н. Н. Лазарев. - Белгород : Изд-во БелГСХА им. В.Я. Горина, 2013. - 422 с. (Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=11261001507862313&Image_file_name=Akt%5F480%5CProizvodstvo%5Fprod%5Frastenievods%5Fuch%5Fpos%5Ftehnol%5Ffakul%2Epdf&mfn=41627&FT_REQUEST=&CODE=422&PAGE=1)
8. 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>)
9. 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: <http://e.lanbook.com/book/3739>)
10. Чекалова, Т. М. Практикум по звероводству : учебное пособие / Т.

М. Чекалова, О. И. Федорова, Н. А. Балакирев; под ред. Н.А. Балакирева. - М.: КолосС, 2010. - 223 с. (31 экз)

11. Технология элеваторной промышленности: учебник / Е. М. Вобликов. - СПб.: Лань, 2010. - 384 с. (Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/579>)

12. Сидельникова Н.А. Методические указания к выполнению курсовой работы по «Технологии хранения и переработки продукции растениеводства» для студентов по направлению 350307 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (бакалавриат) Сидельникова Н.А., Смирнова В.В., Шмайлова Т.А. / Белгород, 2015, 27 с. (Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READ_ER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=182115070119072610&Image_file_name=Only_in_EC\Metod.ukaz.kurovovoy_raboty_i_Tehnologii_produktsii_rastenievodstva.pdf&mfn=52576&FT_REQUEST=&CODE=27&PAGE=1)

13. 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.

14. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 1. Общая технология мяса: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с.

15. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 2. Технология мясных продуктов: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с.

16. Технология молока и молочных продуктов: учебник / Г. Н. Крусь, А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпачев; под ред. А.М. Шалыгиной. - М.: КолосС, 2007. - 455 с.

Периодические издания

1. Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук (ранее Вестник Российской сельскохозяйственной науки): научно-теоретический журнал.

2. Достижения науки и техники АПК: теоретический и научно-практический журнал.

3. Международный сельскохозяйственный журнал: научно-производственный журнал о достижениях мировой науки и практики в агропромышленном комплексе.

8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

1. Научная электронная библиотека – Режим доступа: <http://www2.viniti.ru>

2. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: <http://www.mcx.ru/>
3. 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/>
4. Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса – Режим доступа: <http://www.ras.ru/>
5. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
6. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>
7. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
8. Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии – Режим доступа: – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
9. Науки, научные исследования и современные технологии – Режим доступа: <http://www.nauki-online.ru/>
10. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: – Режим доступа: <http://znanium.com>
11. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
12. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса) – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
13. СПС Консультант Плюс: Версия Проф – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
14. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykhdokumentov-tsentralnoj-nauch/>
15. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <http://www.gost.ru/>
16. Информационно-правовая система КОДЕКС Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
17. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) Режим доступа: http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru

8.3. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

В качестве программного обеспечения, необходимого для доступа к электронным ресурсам используются программы офисного пакета Windows: Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений, система автоматизации библиотек "Ирбис 64", Mozilla Firefox.

9. Материально-техническое обеспечение практики

При прохождении обучающимися практики на базе Белгородского ГАУ используются:

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №714	Специализированная мебель, экран моторизованный 3x3 ScreenMedia; Шкаф настенный; Колонки SVEN; Кабели коммутации; Ноутбук ASUS: Системная плата: Тип ЦП Mobile Intel Celeron, 2200 MHz; Системная плата Asus P50IJ Series Notebook; Чипсет системной платы Intel CantigaGL40/GM45/GM47/GS45; Системная память 2016 МБ; Дисковый накопитель ST9320325AS (320 ГБ, 5400 RPM, SATA-II); Видеоадаптер Mobile Intel(R) 4 Series Express Chipset Family; доска настенная, кафедра
Лаборатория технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции № 701	Телевизор SUPRA, Шкаф настенный, Ноутбук ASUS: Системная плата: Тип ЦП QuadCore Intel Pentium N3540, 2666 MHz (32 x 83); Системная плата Asus X553MA Series Notebook; Чипсет системной платы Intel Bay Trail-M; Системная память 2960 МБ (DDR3-1600 DDR3 SDRAM); DIMM1: Samsung M471B5173QH0-YK0 4 ГБ DDR3-1600 DDR3; Дисковый накопитель ST750LM022 HN-M750MBB ATA Device (750 ГБ, 5400 RPM, SATA-II); Видеоадаптер Intel(R) HD Graphics (1318136 КБ), оборудование: сушильный шкаф СЭШ 3 М; тестомесилка; мельница зерновая ЛЗМ-1; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-1-1; пурка ПХ-1; ИДК -1М; рефрактометр; фотоколориметр КФК; весы ВК-300.1; диафаноскоп ДСЗ; белизномер СКИБ-М; комплект лабораторного хлебопекарного оборудования. Парты, стулья, доска, учебные стенды.
Помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-

	<p>ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCore Intel Pentium E2200\1 ГБ DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 ГБ, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI</p>
<p>материально-техническая база выпускающей кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, подразделений УНИЦ «Агротехнопарк» (научно-производственной лаборатории кролиководства, птицеводства, учебно-научной лаборатории аквакультуры, научно-производственной лаборатории по изучению систем земледелия, научно-производственной лаборатории селекции овощеводства и садоводства, клонирования, цеха озеленения, животноводческого комплекса, сельскохозяйственного участка с комплексом переработки зерна Белгородского ГАУ,</p>	<p>Зерновой склад, машины для очистки и сортировки семян, опытные поля, набор инструментов для проведения работ по уходу за растениями, весы, лабораторное оборудование, тепличный комплекс №1, набор демонстрационного оборудования: мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций, фотографий, фильмов и другого иллюстративного материала (согласно тем дисциплины), учебно-наглядных пособий; учебные таблицы, стенды (экстерьер животных, онтогенез, схемы разведения животных, схема информационно-управляющей системы «Селэкс»; фотографии и муляжи всех пород животных и птицы разного направления продуктивности; живые животные и птица учебно-физиологического комплекса (первотелка и взрослая корова голштинской породы, гиссарская порода молодняка и взрослых овец, китайской породы молодняка свиней, лошади орловской, траккененской, буденовской пород, а также помеси владимирского тяжеловоза с буденовской породой (всего 22 головы); куры мясного(Кобб 500) и яичного (Таисекс брау) направления продуктивности; утки, гуси, павлины и страусы; кроликоферма (русский великан) на 100 кроликоматок со шлейфом); измерительные приборы (мерный циркуль</p>

<p>испытательной лаборатории Белгородского ГАУ, учебной лаборатории технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, научной лаборатории по изучению биогазовых технологий).</p>	<p>Вилькенса, мерная палка Лидтена, измерительная лента); приборы для мечения животных (татуировочные щипцы, щипцы для ушных выщипов, рукоятки с номерами для постановки номеров с использованием жидкого азота); карточки племенных животных (быков-производителей, коров, тёлочек, молодняка крупного рогатого скота и других видов животных); нормативная литература и инструкции по бонитировке крупного рогатого скота, свиней, овец и птицы.</p>
<p>Профильные организации различных организационно–правовых форм собственности, структурные подразделения «Агротехнопарк» БелГАУ.</p>	

10. Организация практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной практики обучающимся учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

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

учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

дисциплина (модуль)

35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции

направление подготовки/специальность

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
сельскохозяйственной 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 учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

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 разделов (этапов) практики и (или) видов работ	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-1	Способность 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 (пороговой уровень)	<i>Знать</i> основные задачи специалиста-технолога производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основные типы сельскохозяйственных культур, виды и породы сельскохозяйственных животных, возделываемых/выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления их переработки.	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<i>Знать</i> основные задачи специалиста-технолога производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основные типы сельскохозяйственных культур, виды и породы сельскохозяйственных животных,	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

			<p>возделываемых/выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления их переработки.</p> <p>Уметь использовать информационную и библиографическую культуру, информационно-коммуникационные технологии для решения профессиональных задач, обеспечивая при этом информационную безопасность.</p>	<p>растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>ьное задание, вопросы для защиты отчета</p>	
	Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать основные задачи специалиста-технолога производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основные типы сельскохозяйственных культур, виды и породы сельскохозяйственных животных, возделываемых/выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления их переработки.</p> <p>Уметь использовать информационную и библиографическую культуру, информационно-коммуникационные технологии для решения профессиональных задач, обеспечивая при этом информационную безопасность.</p> <p>Владеть навыками поиска информации</p>	<p>Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и</p>	<p>выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	зачет	

			в рамках профессиональной деятельности в научной литературе и сети Интернет; способностью систематизировать полученную информацию.	переработки продукции животноводства		
ОПК-5	Способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Первый этап (пороговой уровень)	Знать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Знать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции Уметь использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное	зачет

			переработке сельскохозяйственной продукции.	Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	задание, вопросы для защиты отчета	
	Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть навыками использования современных технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки</p>	<p>выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	зачет	

				продукции животноводства		
ПК-1	Готовность определять физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	Первый этап (пороговой уровень)	Знать физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Знать физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур. Уметь определять физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур в сельскохозяйственной	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы	зачет

			практике.	продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	для защиты отчета	
	Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.</p> <p>Уметь определять физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур в сельскохозяйственной практике.</p> <p>Владеть приемами определения физиологического состояния, адаптивного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	зачет	

ПК-2	Готовность оценить роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	Первый этап (пороговой уровень)	<i>Знать</i> биологические особенности разных видов сельскохозяйственной животных и их использование при производстве продукции и разработке технологии животноводства; племенные и продуктивные качества сельскохозяйственных животных, методы их оценки; половозрастные группы животных и структуру стада; современные технологии производства продуктов животноводства и выращивания молодняка.	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<i>Знать</i> биологические особенности разных видов сельскохозяйственной животных и их использование при производстве продукции и разработке технологии животноводства; племенные и продуктивные качества сельскохозяйственных животных, методы их оценки; половозрастные группы животных и структуру стада; современные технологии производства продуктов животноводства и выращивания молодняка.	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

			<p>Уметь управлять производством, обеспечивать рациональное содержание, полноценное кормление животных; применять индустриальные методы производства продукции животноводства, улучшения качества, снижения себестоимости; руководить работой цехов, бригад; вести учет, осуществлять генетикоматематический, статистический анализ результатов с использованием ЭВМ; самостоятельно принимать решения, владеть приемами поиска, с использованием научной информации.</p>	<p>хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>		
		Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать биологические особенности разных видов сельскохозяйственной животных и их использование при производстве продукции и разработке технологии животноводства; племенные и продуктивные качества сельскохозяйственных животных, методы их оценки; половозрастные группы животных и структуру стада; современные технологии производства продуктов животноводства и выращивания молодняка.</p> <p>Уметь управлять производством, обеспечивать рациональное содержание, полноценное кормление животных; применять индустриальные методы производства продукции животноводства, улучшения качества, снижения себестоимости; руководить</p>	<p>Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки</p>	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

			<p>работой цехов, бригад; вести учет, осуществлять генетикоматематический, статистический анализ результатов с использованием ЭВМ; самостоятельно принимать решения, владеть приемами поиска, с использованием научной информации.</p> <p>Владеть методами селекции для ведения племенной работы в условиях конкретной технологии; методами управления производством, обеспечивая рациональное содержание и кормление сельскохозяйственных животных в соответствии с принятой технологией; методами использования технологического оборудования для производства продукции птицеводства, улучшая ее качество и снижая ее себестоимость; методами зоотехнического и племенного учета; методами генетико-математического и статистического анализа с использованием электронно-вычислительной техники и персональных компьютеров.</p>	продукции животноводства		
ПК-3	Готовность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном	Первый этап (пороговой уровень)	Знать особенности полноценного кормления племенных и промышленных животных; отраслевые стандарты на все технологические процессы производства яиц мяса и технологические условия.	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание,	зачет

	производстве			производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	вопросы для защиты отчета	
		Второй этап (продвинутый уровень)	<p>Знать особенности полноценного кормления племенных и промышленных животных; отраслевые стандарты на все технологические процессы производства яиц мяса и технологические условия.</p> <p>Уметь отбирать пробы разных кормов для зоотехнического и химического анализов, проводить органолептическую оценку кормов; оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований гостей; на основе этих данных делать заключение о пригодности для кормления животных; определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах; определять отклонение от нормы содержания</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции</p>	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

			<p>питательных веществ в рационе по изменениям внешних признаков и поведению животных; составлять и анализировать рационы для животных разных видов, возраста, физиологического состояния и других факторов, формулировать профессиональное заключение о соответствии рационов потребностям животных; определять и назначать необходимые подкормки и добавки в рационы минеральных и биологически активных веществ и их комплексов в целях повышения усвоения питательных веществ; определять суточную, месячную, сезонную и годовую потребности животных в кормах; определять основные показатели химического состава кормов: воды, сырого протеина, сырой клетчатки, сырого жира, каротиноидов, сырой золы, кальция, фосфора и др.; составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ; подготовки кормов и кормосмесей к скармливанию животным; контроля полноценности кормления животных.</p>	животноводства		
		Третий этап (высокий уровень)	<p><i>Знать</i> особенности полноценного кормления племенных и промышленных животных; отраслевые стандарты на все технологические процессы производства яиц мяса и</p>	<p>Основы профессиональной деятельности Технология производства</p>	выполнение работ согласно графику практики,	зачет

			<p>технологические условия.</p> <p>Уметь отбирать пробы разных кормов для зоотехнического и химического анализов, проводить органолептическую оценку кормов; оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований гостей; на основе этих данных делать заключение о пригодности для кормления животных; определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах; определять отклонение от нормы содержания питательных веществ в рационе по изменениям внешних признаков и поведению животных; составлять и анализировать рационы для животных разных видов, возраста, физиологического состояния и других факторов, формулировать профессиональное заключение о соответствии рационов потребностям животных; определять и назначать необходимые подкормки и добавки в рационы минеральных и биологически активных веществ и их комплексов в целях повышения усвоения питательных веществ; определять суточную, месячную, сезонную и годовую потребности животных в кормах; определять основные</p>	<p>продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	
--	--	--	---	---	--	--

			<p>показатели химического состава кормов: воды, сырого протеина, сырой клетчатки, сырого жира, каротиноидов, сырой золы, кальция, фосфора и др.; составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ; подготовки кормов и кормосмесей к скармливанию животным; контроля полноценности кормления животных.</p> <p>Владеть техникой отбора проб, методами оценки полноценности рационов кормления животных, приемами составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ.</p>			
ПК-4	Готовность реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Первый этап (пороговой уровень)	<p>Знать особенности содержания и кормления разных видов сельскохозяйственных животных и птицы и технологии производства разных видов продукции животноводства и аквакультуры; особенности возделывания разных видов сельскохозяйственных культур и технологии производства разных видов растениеводческой продукции; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	зачет

				Технология хранения и переработки продукции животноводства		
	Второй этап (продвинутый уровень)	<p>Знать особенности содержания и кормления разных видов сельскохозяйственных животных и птицы и технологии производства разных видов продукции животноводства и аквакультуры; особенности возделывания разных видов сельскохозяйственных культур и технологии производства разных видов растениеводческой продукции; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.</p> <p>Уметь организовывать деятельность предприятия, связанную с разведением продуктивных животных, возделыванием сельскохозяйственных культур, производством и переработкой продукции животноводства и растениеводства; оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции.</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет	
	Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать особенности содержания и кормления разных видов сельскохозяйственных животных и птицы и технологии производства разных видов продукции животноводства и аквакультуры; особенности возделывания разных</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p>	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание	зачет	

			<p>видов сельскохозяйственных культур и технологии производства разных видов растениеводческой продукции; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.</p> <p>Уметь организовывать деятельность предприятия, связанную с разведением продуктивных животных, возделыванием сельскохозяйственных культур, производством и переработкой продукции животноводства и растениеводства; оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции.</p> <p>Владеть навыками организации содержания и кормления сельскохозяйственных животных, возделывания сельскохозяйственных культур; навыками организации переработки сырья животного и растительного происхождения.</p>	<p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>задание, вопросы для защиты отчета</p>	
ПК-5	<p>Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Первый этап (пороговой уровень)</p>	<p>Знать особенности хранения и переработки разных видов продукции и сырья растительного и животного происхождения (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов содержания животных и возделывания культур на технологические свойства сырья и качество получаемой продукции.</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология</p>	<p>выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	зачет

				хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства		
		Второй этап (продвинутый уровень)	<p>Знать особенности хранения и переработки разных видов продукции и сырья растительного и животного происхождения (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов содержания животных и возделывания культур на технологические свойства сырья и качество получаемой продукции.</p> <p>Уметь организовывать хранение и переработку продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания; оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции.</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

		Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать особенности хранения и переработки разных видов продукции и сырья растительного и животного происхождения (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов содержания животных и возделывания культур на технологические свойства сырья и качество получаемой продукции.</p> <p>Уметь организовывать хранение и переработку продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания; оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции.</p> <p>Владеть навыками по организации хранения и переработки продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания.</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	зачет
--	--	-------------------------------------	---	---	--	-------

ПК-6	Готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Первый этап (пороговой уровень)	<i>Знать</i> особенности хранения и переработки разных видов овощей (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов, возникающих в процессе хранения и переработки на качество овощей и получаемой в результате их переработки продукции.	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<i>Знать</i> особенности хранения и переработки разных видов овощей (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов, возникающих в процессе хранения и переработки на качество овощей и получаемой в результате их переработки продукции. <i>Уметь</i> организовывать хранение и переработку овощей с учетом их вида,	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

			качества, степени зрелости, химического состава и т.п.; рассчитывать площадь/объем овощехранилищ, оптимальные параметры среды при хранении овощей; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции; подбирать технологию и режимы для производства из овощей того или иного вида продукции.	хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства		
	Третий этап (высокий уровень)		Знать особенности хранения и переработки разных видов овощей (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов, возникающих в процессе хранения и переработки на качество овощей и получаемой в результате их переработки продукции. Уметь организовывать хранение и переработку овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического состава и т.п.; рассчитывать площадь/объем овощехранилищ, оптимальные параметры среды при хранении овощей; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции; подбирать технологию и режимы для производства из овощей того или иного вида продукции. Владеть навыками по организации	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

			хранения и переработки разных видов овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического состава и т.п.; навыками расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности овощей для производства из овощей того или иного вида продукции.			
ПК-7	Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Первый этап (пороговой уровень)	<i>Знать</i> требования ГОСТ, СанПиН и других нормативных документов, предъявляемые к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; влияние на качество сырья и продукции различных факторов в процессе производства, переработки, транспортировки и хранения; устройство, принцип работы, правила эксплуатации лабораторного оборудования для определения основных показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<i>Знать</i> требования ГОСТ, СанПиН и других нормативных документов, предъявляемые к качеству	Основы профессиональной деятельности	выполнение работ согласно	зачет

			<p>сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; влияние на качество сырья и продукции различных факторов в процессе производства, переработки, транспортировки и хранения; устройство, принцип работы, правила эксплуатации лабораторного оборудования для определения основных показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>Уметь определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки, устанавливать их соответствие требованиям нормативной и законодательной базы; проводить расчеты стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.</p>	<p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	
	Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать требования ГОСТ, СанПиН и других нормативных документов, предъявляемые к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; влияние на качество сырья и продукции различных факторов в процессе производства, переработки, транспортировки и хранения; устройство, принцип работы, правила эксплуатации лабораторного оборудования для определения основных показателей качества сельскохозяйственного сырья и</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и</p>	<p>выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	зачет	

			<p>продуктов его переработки.</p> <p>Уметь определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки, устанавливать их соответствие требованиям нормативной и законодательной базы; проводить расчеты стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.</p> <p>Владеть методами и навыками определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки в условиях производственной лаборатории; навыками определения стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.</p>	<p>переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>		
ПК-8	<p>Готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>Первый этап (пороговой уровень)</p>	<p>Знать устройство, принцип работы, правила эксплуатации технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья, правила техники безопасности при работе с данным оборудованием.</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции</p>	<p>выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	<p>зачет</p>

				растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства		
	Второй этап (продвинутый уровень)	<p>Знать устройство, принцип работы, правила эксплуатации технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья, правила техники безопасности при работе с данным оборудованием.</p> <p>Уметь проводить расчеты потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной линии технологического оборудования; выбирать оптимальный режим работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет	
	Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать устройство, принцип работы, правила эксплуатации технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья, правила техники безопасности при работе с</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции</p>	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание	зачет	

			<p>данным оборудованием.</p> <p>Уметь проводить расчеты потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной линии технологического оборудования; выбирать оптимальный режим работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.</p> <p>Владеть навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья.</p>	<p>растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>ьное задание, вопросы для защиты отчета</p>	
ПК-9	<p>Готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Первый этап (пороговой уровень)</p>	<p>Знать особенности производства разных видов плодов, овощей и другой продукции растениеводства, особенности производства разных видов продукции животноводства; особенности хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов, возникающих в процессе производства, хранения и переработки на качество сырья растительного и животного происхождения и получаемой в результате их переработки продукции.</p>	<p>Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и</p>	<p>выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	зачет

				переработки продукции животноводства		
		Второй этап (продвинутый уровень)	<p>Знать особенности производства разных видов плодов, овощей и другой продукции растениеводства, особенности производства разных видов продукции животноводства; особенности хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов, возникающих в процессе производства, хранения и переработки на качество сырья растительного и животного происхождения и получаемой в результате их переработки продукции.</p> <p>Уметь организовывать производство, хранение и переработку плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.; рассчитывать площадь/объем хранилищ, оптимальные параметры среды при хранении; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции с учетом мощности технологической линии; подбирать технологию и режимы для производства из сырья</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

			растительного и животного происхождения того или иного вида продукции.			
		Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать особенности производства разных видов плодов, овощей и другой продукции растениеводства, особенности производства разных видов продукции животноводства; особенности хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов, возникающих в процессе производства, хранения и переработки на качество сырья растительного и животного происхождения и получаемой в результате их переработки продукции.</p> <p>Уметь организовывать производство, хранение и переработку плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.; рассчитывать площадь/объем хранилищ, оптимальные параметры среды при хранении; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции с учетом мощности технологической линии; подбирать технологию и режимы для производства из сырья</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	зачет

			<p>растительного и животного происхождения того или иного вида продукции.</p> <p>Владеть навыками по организации производства, хранения и переработки разных видов сырья растительного и животного происхождения с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.; навыками расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности сырья для производства из него того или иного вида продукции.</p>			
ПК-10	<p>Готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Первый этап (пороговой уровень)</p>	<p>Знать устройство, принцип работы, правила эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства (механизация и автоматизация животноводческих комплексов, оборудования для обработки почвы, внесения удобрений, обработки сырья растительного происхождения, предприятий по переработке сырья растительного и животного происхождения – мясокомбинатов, молочных заводов, овощных комбинатов и т.п.); правила техники безопасности при работе с данными устройствами.</p>	<p>Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки</p>	<p>выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	<p>зачет</p>

				продукции животноводства		
	Второй этап (продвинутый уровень)	<p>Знать устройство, принцип работы, правила эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства (механизация и автоматизация животноводческих комплексов, оборудования для обработки почвы, внесения удобрений, обработки сырья растительного происхождения, предприятий по переработке сырья растительного и животного происхождения – мясокомбинатов, молочных заводов, овощных комбинатов и т.п.); правила техники безопасности при работе с данными устройствами.</p> <p>Уметь проводить расчеты потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной механизированной/автоматизированной линии; подбирать оптимальный режим и задавать программу работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет	
	Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать устройство, принцип работы, правила эксплуатации механических и автоматических устройств для</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p>	выполнение работ согласно	зачет	

			<p>производства и переработки продукции растениеводства и животноводства (механизация и автоматизация животноводческих комплексов, оборудования для обработки почвы, внесения удобрений, обработки сырья растительного происхождения, предприятий по переработке сырья растительного и животного происхождения – мясокомбинатов, молочных заводов, овощных комбинатов и т.п.); правила техники безопасности при работе с данными устройствами.</p> <p>Уметь проводить расчеты потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной механизированной/автоматизированной линии; подбирать оптимальный режим и задавать программу работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.</p> <p>Владеть навыками эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.</p>	<p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	
ПК-12	Способность использовать существующие технологии в	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основные принципы технологического и технического оснащения производств по переработке и утилизации отходов и вторичного	Основы профессиональной деятельности Технология	выполнение работ согласно графику	зачет

	приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции		сырья сельского хозяйства; основные биологические и физико-химические способы переработки сельскохозяйственных отходов и сырья с получением кормов и органических удобрений или экологически безопасных соединений.	производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	
		Второй этап (продвинутый уровень)	Знать: основные принципы технологического и технического оснащения производств по переработке и утилизации отходов и вторичного сырья сельского хозяйства; основные биологические и физико-химические способы переработки сельскохозяйственных отходов и сырья с получением кормов и органических удобрений или экологически безопасных соединений. Уметь: определять пригодность того или иного отхода или сырья для переработки или утилизации его определенным способом.	Основы профессиональной деятельности Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Технология хранения и переработки продукции растениеводства	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

				Технология хранения и переработки продукции животноводства		
		Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать: основные принципы технологического и технического оснащения производств по переработке и утилизации отходов и вторичного сырья сельского хозяйства; основные биологические и физико-химические способы переработки сельскохозяйственных отходов и сырья с получением кормов и органических удобрений или экологически безопасных соединений.</p> <p>Уметь: определять пригодность того или иного отхода или сырья для переработки или утилизации его определенным способом.</p> <p>Владеть: методами подбора оптимальных способов и режимов переработки и утилизации сырья и отходов сельскохозяйственных производств; методами анализа для оценки уровня опасности отходов и получаемых продуктов для окружающей среды.</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p> <p>Технология производства продукции растениеводства</p> <p>Технология производства продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания знаний

Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов			
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
ОПК-1 способность 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 задачи специалиста-технолога производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основные типы сельскохозяйственных культур, виды и породы сельскохозяйственных животных, возделываемых/выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления их переработки.	Фрагментарные представления об основных задачах специалиста-технолога производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основных типах сельскохозяйственных культур, видах и породах сельскохозяйственных животных, возделываемых/выращиваемых в Белгородской области, их истории, классификации, возможных направлениях их переработки.	Неполные представления об основных задачах специалиста-технолога производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основных типах сельскохозяйственных культур, видах и породах сельскохозяйственных животных, возделываемых/выращиваемых в Белгородской области, их истории, классификации, возможных направлениях их переработки.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основных задачах специалиста-технолога производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основных типах сельскохозяйственных культур, видах и породах сельскохозяйственных животных, возделываемых/выращиваемых в Белгородской области, их истории, классификации, возможных направлениях их переработки.	Сформированные систематические представления об основных задачах специалиста-технолога производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основных типах сельскохозяйственных культур, видах и породах сельскохозяйственных животных, возделываемых/выращиваемых в Белгородской области, их истории, классификации, возможных направлениях их переработки.
Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь использовать информационную и библиографическую культуру, информационно-коммуникационные технологии для решения профессиональных задач, обеспечивая при этом информационную безопасность.	Фрагментарное умение использовать информационную и библиографическую культуру, информационно-коммуникационные технологии для решения профессиональных задач, обеспечивая при этом информационную безопасность	Несистематическое умение использовать информационную и библиографическую культуру, информационно-коммуникационные технологии для решения профессиональных задач, обеспечивая при этом информационную безопасность	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об использовании информационной и библиографической культуры, информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач, умение обеспечивать при этом информационную безопасность	Сформированные систематические представления об использовании информационной и библиографической культуры, информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач, умение обеспечивать при этом информационную безопасность

Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками поиска информации в рамках профессиональной деятельности в научной литературе и сети Интернет; способностью систематизировать полученную информацию	Отсутствие навыков поиска информации в рамках профессиональной деятельности в научной литературе и сети Интернет; способности систематизировать полученную информацию	Фрагментарное владение навыками поиска информации в рамках профессиональной деятельности в научной литературе и сети Интернет; способностью систематизировать полученную информацию	В целом успешное, но несистематическое владение навыками поиска информации в рамках профессиональной деятельности в научной литературе и сети Интернет; способностью систематизировать полученную информацию	Успешное и систематическое владение навыками поиска информации в рамках профессиональной деятельности в научной литературе и сети Интернет; способностью систематизировать полученную информацию
ОПК-5 – способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции					
Первый этап (пороговый уровень)	Знать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Фрагментарные представления о современных технологиях в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Неполные представления о современных технологиях в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о современных технологиях в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Сформированные систематические представления о современных технологиях в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	Фрагментарное использование современных технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Несистематическое использование современных технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о современных технологиях в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Сформированные систематические представления о современных технологиях в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками использования современных технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Отсутствие навыков владения современными технологиями в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Фрагментарное владение современными технологиями в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	В целом успешное, но несистематическое владение современными технологиями в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Успешное и систематическое владение современными технологиями в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

				хозяйственной продукции	продукции
ПК – 1 – Готовность определять физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур					
Первый этап (пороговый уровень)	Знать физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.	Фрагментарные представления о физиологическом состоянии, адаптивном потенциале и факторах регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	Неполные представления о физиологическом состоянии, адаптивном потенциале и факторах регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о физиологическом состоянии, адаптивном потенциале и факторах регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	Сформированные систематические представления о физиологическом состоянии, адаптивном потенциале и факторах регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур
Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь определять физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур в сельскохозяйственной практике.	Фрагментарное использование умений определять физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур в сельскохозяйственной практике.	Несистематическое использование умений определять физиологическое состояние, адаптивный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур в сельскохозяйственной практике.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о физиологическом состоянии, адаптивном потенциале и факторах регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур в сельскохозяйственной практике.	Сформированные систематические представления о физиологическом состоянии, адаптивном потенциале и факторах регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур в сельскохозяйственной практике.
Третий этап (высокий уровень)	Владеть приемами определения физиологического состояния, адаптивного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.	Отсутствие навыков владения приемами определения физиологического состояния, адаптивного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.	Фрагментарное владение приемами определения физиологического состояния, адаптивного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.	В целом успешное, но несистематическое владение приемами определения физиологического состояния, адаптивного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.	Успешное и систематическое владение приемами определения физиологического состояния, адаптивного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.
ПК – 2 – готовность оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве					
Первый этап (пороговый)	Знать биологические особенности	Фрагментарные представления о биологических	Неполные представления о биологических	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические представления о

й уровень)	разных видов сельскохозяйственных животных и их использование при производстве продукции и разработке технологии животноводства; племенные и продуктивные качества сельскохозяйственных животных, методы их оценки; половозрастные группы животных и структуру стада; современные технологии производства продуктов животноводства и выращивания молодняка.	особенностях разных видов сельскохозяйственных животных и их использовании при производстве продукции и разработке технологии животноводства; о племенных и продуктивных качествах сельскохозяйственных животных, методах их оценки; о половозрастных группах животных и структуре стада; о современных технологиях производства продуктов животноводства и выращивания молодняка.	особенностях разных видов сельскохозяйственных животных и их использовании при производстве продукции и разработке технологии животноводства; о племенных и продуктивных качествах сельскохозяйственных животных, методах их оценки; о половозрастных группах животных и структуре стада; о современных технологиях производства продуктов животноводства и выращивания молодняка.	пробелы представления о биологических особенностях разных видов сельскохозяйственных животных и их использовании при производстве продукции и разработке технологии животноводства; о племенных и продуктивных качествах сельскохозяйственных животных, методах их оценки; о половозрастных группах животных и структуре стада; о современных технологиях производства продуктов животноводства и выращивания молодняка.	биологических особенностях разных видов сельскохозяйственных животных и их использовании при производстве продукции и разработке технологии животноводства; о племенных и продуктивных качествах сельскохозяйственных животных, методах их оценки; о половозрастных группах животных и структуре стада; о современных технологиях производства продуктов животноводства и выращивания молодняка.
Второй этап (продвинутый уровень)	<i>Уметь</i> управлять производством, обеспечивать рациональное содержание, полноценное кормление животных; применять индустриальные методы производства продукции животноводства, улучшения качества, снижения себестоимости; руководить работой цехов, бригад; вести учет, осуществлять генетикоматематический, статистический анализ результатов	Фрагментарное использование умений по обеспечению рационального содержания полноценного кормления животных; по применению индустриальных методов производства продукции животноводства, улучшения качества, снижения себестоимости; по руководству работой цехов, бригад; по ведению учета, осуществлению генетикоматематического,	Несистематическое использование умений по обеспечению рационального содержания полноценного кормления животных; по применению индустриальных методов производства продукции животноводства, улучшения качества, снижения себестоимости; по руководству работой цехов, бригад; по ведению учета, осуществлению генетикоматематического,	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об обеспечении рационального содержания полноценного кормления животных; о применении индустриальных методов производства продукции животноводства, улучшения качества, снижения себестоимости; о руководстве работой цехов, бригад; о ведении учета, осуществлении	Сформированные систематические представления о обеспечении рационального содержания полноценного кормления животных; о применении индустриальных методов производства продукции животноводства, улучшения качества, снижения себестоимости; о руководстве работой цехов, бригад; о ведении учета, осуществлении генетикоматематического,

	с использованием ЭВМ; самостоятельно принимать решения, владеть приемами поиска с использованием научной информации.	статистического анализа результатов с использованием ЭВМ; о поиске с использованием научной информации, неспособность самостоятельно принимать решения.	статистического анализа результатов с использованием ЭВМ; о поиске с использованием научной информации, неспособность самостоятельно принимать решения.	генетикоматематического, статистического анализа результатов с использованием ЭВМ; о поиске с использованием научной информации, способность самостоятельно принимать решения.	статистического анализа результатов с использованием ЭВМ; о поиске с использованием научной информации, способность самостоятельно принимать решения.
Третий этап (высокий уровень)	<i>Владеть</i> методами селекции для ведения племенной работы в условиях конкретной технологии; методами управления производством, обеспечивая рациональное содержание и кормление сельскохозяйственных животных в соответствии с принятой технологией; методами использования технологического оборудования для производства продукции птицеводства, улучшая ее качество и снижая ее себестоимость; методами зоотехнического и племенного учета; методами генетико-математического и статистического анализа с использованием электронно-вычислительной техники и персональных компьютеров.	Отсутствие навыков владения методами селекции для ведения племенной работы в условиях конкретной технологии; методами управления производством, обеспечивая рациональное содержание и кормление сельскохозяйственных животных в соответствии с принятой технологией; методами использования технологического оборудования для производства продукции птицеводства, улучшая ее качество и снижая ее себестоимость; методами зоотехнического и племенного учета; методами генетико-математического и статистического анализа с использованием электронно-вычислительной	Фрагментарное владение методами селекции для ведения племенной работы в условиях конкретной технологии; методами управления производством, обеспечивая рациональное содержание и кормление сельскохозяйственных животных в соответствии с принятой технологией; методами использования технологического оборудования для производства продукции птицеводства, улучшая ее качество и снижая ее себестоимость; методами зоотехнического и племенного учета; методами генетико-математического и статистического анализа с использованием электронно-вычислительной	В целом успешное, несистематическое владение методами селекции для ведения племенной работы в условиях конкретной технологии; методами управления производством, обеспечивая рациональное содержание и кормление сельскохозяйственных животных в соответствии с принятой технологией; методами использования технологического оборудования для производства продукции птицеводства, улучшая ее качество и снижая ее себестоимость; методами зоотехнического и племенного учета; методами генетико-математического и статистического анализа с использованием электронно-	Успешное и систематическое владение методами селекции для ведения племенной работы в условиях конкретной технологии; методами управления производством, обеспечивая рациональное содержание и кормление сельскохозяйственных животных в соответствии с принятой технологией; методами использования технологического оборудования для производства продукции птицеводства, улучшая ее качество и снижая ее себестоимость; методами зоотехнического и племенного учета; методами генетико-математического и статистического анализа с использованием электронно-

		техники и персональных компьютеров.	персональных компьютеров.	вычислительной техники и персональных компьютеров.	техники и персональных компьютеров.
ПК – 3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве					
Первый этап (пороговый уровень)	Знать особенности полноценного кормления племенных и промышленных животных; отраслевые стандарты на все технологические процессы производства яиц мяса и технологические условия.	Фрагментарные представления об особенностях полноценного кормления племенных и промышленных животных; об отраслевых стандартах на все технологические процессы производства яиц мяса и технологические условия.	Неполные представления об особенностях полноценного кормления племенных и промышленных животных; об отраслевых стандартах на все технологические процессы производства яиц мяса и технологические условия.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об особенностях полноценного кормления племенных и промышленных животных; об отраслевых стандартах на все технологические процессы производства яиц мяса и технологические условия.	Сформированные систематические представления об особенностях полноценного кормления племенных и промышленных животных; об отраслевых стандартах на все технологические процессы производства яиц мяса и технологические условия.
Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь отбирать пробы разных кормов для зоотехнического и химического анализов, проводить органолептическую оценку кормов; оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований ГОСТов; на основе этих данных делать заключение о пригодности для кормления животных; определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах; определять	Фрагментарное использование умений отбирать пробы разных кормов для зоотехнического и химического анализов, проводить органолептическую оценку кормов; оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований ГОСТов; на основе этих данных делать заключение о пригодности для кормления животных; определять нормы потребностей животных в питательных веществах и	Несистематическое использование умений отбирать пробы разных кормов для зоотехнического и химического анализов, проводить органолептическую оценку кормов; оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований ГОСТов; на основе этих данных делать заключение о пригодности для кормления животных; определять нормы потребностей животных в питательных веществах и	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о методах отбора проб разных кормов для зоотехнического и химического анализов, проведения органолептической оценки кормов; оценки корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определения их качества с учетом требований ГОСТов; способность с отдельными пробелами на основе этих данных делать заключение о	Сформированные систематические представления о методах отбора проб разных кормов для зоотехнического и химического анализов, проведения органолептической оценки кормов; оценки корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определения их качества с учетом требований ГОСТов; способность на основе этих данных делать заключение о пригодности для кормления животных; определять нормы потребностей

	и др.; составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ; подготовки кормов и кормосмесей к скармливанию животным; контроля полноценности кормления животных.	сырой золы, кальция, фосфора и др.; составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ; подготовки кормов и кормосмесей к скармливанию животным; контроля полноценности кормления животных.	сырой золы, кальция, фосфора и др.; составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ; подготовки кормов и кормосмесей к скармливанию животным; контроля полноценности кормления животных.	химического состава кормов: воды, сырого протеина, сырой клетчатки, сырого жира, каротиноидов, сырой золы, кальция, фосфора и др.; составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ; подготовки кормов и кормосмесей к скармливанию животным; контроля полноценности кормления животных.	клетчатки, сырого жира, каротиноидов, сырой золы, кальция, фосфора и др.; составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ; подготовки кормов и кормосмесей к скармливанию животным; контроля полноценности кормления животных.
Третий этап (высокий уровень)	Владеть техникой отбора проб, методами оценки полноценности кормления животных, приемами составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ.	Отсутствие навыков владения техникой отбора проб, методами оценки полноценности кормления животных, приемами составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ.	Фрагментарное владение техникой отбора проб, методами оценки полноценности кормления животных, приемами составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ.	В целом успешное, но несистематическое владение техникой отбора проб, методами оценки полноценности кормления животных, приемами составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ.	Успешное и систематическое владение техникой отбора проб, методами оценки полноценности кормления животных, приемами составления и анализа рационов на компьютере с использованием компьютерных программ.
ПК-4 Готовность реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства					
Первый этап (пороговый уровень)	Знать особенности содержания и кормления разных видов сельскохозяйственных животных и птицы и технологии производства разных видов продукции животноводства и	Фрагментарные представления об особенностях содержания и кормления разных видов сельскохозяйственных животных и птицы и технологии производства разных видов продукции	Неполные представления об особенностях содержания и кормления разных видов сельскохозяйственных животных и птицы и технологии производства разных видов продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об особенностях содержания и кормления разных видов сельскохозяйственных животных и птицы и технологии	Сформированные систематические представления об особенностях содержания и кормления разных видов сельскохозяйственных животных и птицы и технологии производства разных видов

	аквакультуры; особенности возделывания разных видов сельскохозяйственных культур и технологии производства разных видов растениеводческой продукции; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.	животноводства и аквакультуры; особенностях возделывания разных видов сельскохозяйственных культур и технологии производства разных видов растениеводческой продукции; требования, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции.	животноводства и аквакультуры; особенностях возделывания разных видов сельскохозяйственных культур и технологии производства разных видов растениеводческой продукции; требования, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции.	производства разных видов продукции животноводства и аквакультуры; особенностях возделывания разных видов сельскохозяйственных культур и технологии производства разных видов растениеводческой продукции; требования, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции.	продукции животноводства и аквакультуры; особенностях возделывания разных видов сельскохозяйственных культур и технологии производства разных видов растениеводческой продукции; требования, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции.
Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь организовывать деятельность предприятия, связанную с разведением продуктивных животных, возделыванием сельскохозяйственных культур, производством и переработкой продукции животноводства и растениеводства; оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции.	Фрагментарное использование умений организовывать деятельность предприятия, связанную с разведением продуктивных животных, возделыванием сельскохозяйственных культур, производством и переработкой продукции животноводства и растениеводства; оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции.	Несистематическое использование умений организовывать деятельность предприятия, связанную с разведением продуктивных животных, возделыванием сельскохозяйственных культур, производством и переработкой продукции животноводства и растениеводства; оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об организации деятельности предприятия, связанной с разведением продуктивных животных, возделыванием сельскохозяйственных культур, производством и переработкой продукции животноводства и растениеводства; об оценке влияния различных факторов на качество сырья и получаемой продукции.	Сформированные систематические представления об организации деятельности предприятия, связанной с разведением продуктивных животных, возделыванием сельскохозяйственных культур, производством и переработкой продукции животноводства и растениеводства; об оценке влияния различных факторов на качество сырья и получаемой продукции.
Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками организации содержания и кормления сельскохозяйственных животных, возделывания сельскохозяйственных культур; навыками	Отсутствие навыков организации содержания и кормления сельскохозяйственных животных, возделывания сельскохозяйственных культур;	Фрагментарное владение навыками организации содержания и кормления сельскохозяйственных животных, возделывания сельскохозяйственных	В целом успешное, но несистематическое владение навыками организации содержания и кормления сельскохозяйственных животных,	Успешное и систематическое владение навыками организации содержания и кормления сельскохозяйственных животных, возделывания

	организации переработки сырья животного и растительного происхождения.	навыками организации переработки сырья животного и растительного происхождения.	ных культур; навыками организации переработки сырья животного и растительного происхождения.	возделывания сельскохозяйственных культур; навыками организации переработки сырья животного и растительного происхождения.	сельскохозяйственных культур; навыками организации переработки сырья животного и растительного происхождения.
ПК-5 Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства					
Первый этап (пороговый уровень)	Знать особенности хранения и переработки разных видов продукции и сырья растительного и животного происхождения (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов содержания животных и возделывания культур на технологические свойства сырья и качество получаемой продукции.	Фрагментарные представления об особенностях хранения и переработки разных видов сырья растительного и животного происхождения (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенностях влияния различных факторов содержания животных и возделывания культур на технологические свойства сырья и качество получаемой продукции.	Неполные представления об особенностях хранения и переработки разных видов продукции и сырья растительного и животного происхождения (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенностях влияния различных факторов содержания животных и возделывания культур на технологические свойства сырья и качество получаемой продукции.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об особенностях хранения и переработки разных видов продукции и сырья растительного и животного происхождения (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенностях влияния различных факторов содержания животных и возделывания культур на технологические свойства сырья и качество получаемой продукции.	Сформированные систематические представления об особенностях хранения и переработки разных видов продукции и сырья растительного и животного происхождения (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенностях влияния различных факторов содержания животных и возделывания культур на технологические свойства сырья и качество получаемой продукции.
Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь организовывать хранение и переработку продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида сельскохозяйственной	Фрагментарное использование умений организовывать хранение и переработку продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида	Несистематическое использование умений организовывать хранение и переработку продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об организации хранения и переработки продукции и сырья растительного и животного	Сформированные систематические представления об организации хранения и переработки продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида

	культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания; оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции.	сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания; оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции	сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания; оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции	происхождения с учетом вида сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания; умение оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции	сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания; умение оценивать влияние различных факторов на качество сырья и получаемой продукции
Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками по организации хранения и переработки продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания.	Отсутствие навыков владения приемами организации хранения и переработки продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания.	Фрагментарное владение приемами организации хранения и переработки продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания.	В целом успешное, но несистематическое владение приемами организации хранения и переработки продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания.	Успешное и систематическое владение приемами организации хранения и переработки продукции и сырья растительного и животного происхождения с учетом вида сельскохозяйственной культуры/животных, от которых получена продукция, с учетом условий их возделывания/выращивания.
ПК-6 Готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей					
Первый этап (пороговый уровень)	Знать особенности хранения и переработки разных видов овощей (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности	Фрагментарные представления об особенностях хранения и переработки разных видов овощей (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования);	Неполные представления об особенностях хранения и переработки разных видов овощей (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования);	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об особенностях хранения и переработки разных видов овощей (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы	Сформированные систематические представления об особенностях хранения и переработки разных видов овощей (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом

	влияния различных факторов, возникающих в процессе хранения и переработки, на качество овощей и получаемой в результате их переработки продукции.	особенностях влияния различных факторов, возникающих в процессе хранения и переработки, на качество овощей и получаемой в результате их переработки продукции.	особенностях влияния различных факторов, возникающих в процессе хранения и переработки, на качество овощей и получаемой в результате их переработки продукции.	используемого при этом оборудования); особенностях влияния различных факторов, возникающих в процессе хранения и переработки, на качество овощей и получаемой в результате их переработки продукции.	оборудования); особенностях влияния различных факторов, возникающих в процессе хранения и переработки, на качество овощей и получаемой в результате их переработки продукции.
Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь организовывать хранение и переработку овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического состава и т.п.; рассчитывать площадь/объем овощехранилищ, оптимальные параметры среды при хранении овощей; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции; подбирать технологию и режимы для производства из овощей того или иного вида продукции.	Фрагментарное использование умений организовывать хранение и переработку овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического состава и т.п.; рассчитывать площадь/объем овощехранилищ, оптимальные параметры среды при хранении овощей; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции; подбирать технологию и режимы для производства из овощей того или иного вида продукции.	Несистематическое использование умений организовывать хранение и переработку овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического состава и т.п.; рассчитывать площадь/объем овощехранилищ, оптимальные параметры среды при хранении овощей; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции; подбирать технологию и режимы для производства из овощей того или иного вида продукции.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы умения организовывать хранение и переработку овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического состава и т.п.; рассчитывать площадь/объем овощехранилищ, оптимальные параметры среды при хранении овощей; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции; подбирать технологию и режимы для производства из овощей того или иного вида продукции.	Сформированные умения организовывать хранение и переработку овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического состава и т.п.; рассчитывать площадь/объем овощехранилищ, оптимальные параметры среды при хранении овощей; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции; подбирать технологию и режимы для производства из овощей того или иного вида продукции.
Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками по организации хранения и переработки разных видов овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического состава и т.п.; навыками расчета	Отсутствие навыков владения приемами хранения и переработки разных видов овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического состава и т.п.;	Фрагментарное владение приемами хранения и переработки разных видов овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического состава и т.п.;	В целом успешное, но несистематическое владение приемами хранения и переработки разных видов овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости,	Успешное и систематическое владение приемами хранения и переработки разных видов овощей с учетом их вида, качества, степени зрелости, химического

	потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности овощей для производства из овощей того или иного вида продукции.	навыками расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности овощей для производства из овощей того или иного вида продукции.	навыками расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности овощей для производства из овощей того или иного вида продукции.	химического состава и т.п.; навыками расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности овощей для производства из овощей того или иного вида продукции.	состава и т.п.; навыками расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности овощей для производства из овощей того или иного вида продукции.
--	---	--	--	--	--

ПК-7 Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Первый этап (пороговый уровень)	Знать требования ГОСТ, СанПиН и других нормативных документов, предъявляемые к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; влияние на качество сырья и продукции различных факторов в процессе производства, переработки, транспортировки и хранения; устройство, принцип работы, правила эксплуатации лабораторного оборудования для определения основных показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Фрагментарные представления о требованиях ГОСТ, СанПиН и других нормативных документов, предъявляемых к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; о влиянии на качество сырья и продукции различных факторов в процессе производства, переработки, транспортировки и хранения; об устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации лабораторного оборудования для определения основных показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Неполные представления о требованиях ГОСТ, СанПиН и других нормативных документов, предъявляемых к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; о влиянии на качество сырья и продукции различных факторов в процессе производства, переработки, транспортировки и хранения; об устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации лабораторного оборудования для определения основных показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о требованиях ГОСТ, СанПиН и других нормативных документов, предъявляемых к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; о влиянии на качество сырья и продукции различных факторов в процессе производства, переработки, транспортировки и хранения; об устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации лабораторного оборудования для определения основных показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Сформированные систематические представления о требованиях ГОСТ, СанПиН и других нормативных документов, предъявляемых к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; о влиянии на качество сырья и продукции различных факторов в процессе производства, переработки, транспортировки и хранения; об устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации лабораторного оборудования для определения основных показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
---------------------------------	---	--	---	--	---

Второй этап (продвинутый уровень)	<i>Уметь</i> определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки, устанавливая их соответствие требованиям нормативной и законодательной базы; проводить расчеты стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.	Фрагментарное использование умений определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки, устанавливая их соответствие требованиям нормативной и законодательной базы; проводить расчеты стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.	Несистематическое использование умений определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки, устанавливая их соответствие требованиям нормативной и законодательной базы; проводить расчеты стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об определении качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки, установлении их соответствия требованиям нормативной и законодательной базы; о проведении расчетов стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.	Сформированные систематические представления об определении качества и безопасности сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки, установлении их соответствия требованиям нормативной и законодательной базы; о проведении расчетов стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.
Третий этап (высокий уровень)	<i>Владеть</i> методами и навыками определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки в условиях производственной лаборатории; навыками определения стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.	Отсутствие навыков владения приемами и методами определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки в условиях производственной лаборатории; навыками определения стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.	Фрагментарное владение приемами и методами определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки в условиях производственной лаборатории; навыками определения стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.	В целом успешное, но несистематическое владение приемами и методами определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки в условиях производственной лаборатории; навыками определения стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.	Успешное и систематическое владение приемами и методами определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки в условиях производственной лаборатории; навыками определения стоимости партии сельскохозяйственного сырья с учетом его качества.
ПК-8 Готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья					
Первый этап (пороговый уровень)	<i>Знать</i> устройство, принцип работы, правила эксплуатации технологического оборудования для переработки	Фрагментарные представления об устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации технологического	Неполные представления об устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации технологического	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об устройстве, принципе работы,	Сформированные систематические представления об устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации

	разных видов сельскохозяйственного сырья, правила техники безопасности при работе с данным оборудованием.	оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья, правила техники безопасности при работе с данным оборудованием.	оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья, правила техники безопасности при работе с данным оборудованием.	правилах эксплуатации технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья, правила техники безопасности при работе с данным оборудованием.	технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья, правила техники безопасности при работе с данным оборудованием.
Второй этап (продвинутый уровень)	<i>Уметь</i> проводить расчеты потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной линии технологического оборудования; выбирать оптимальный режим работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.	Фрагментарное использование умений проводить расчеты потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной линии технологического оборудования; выбирать оптимальный режим работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.	Несистематическое использование умений проводить расчеты потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной линии технологического оборудования; выбирать оптимальный режим работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о проведении расчетов потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной линии технологического оборудования; о принципе выбора оптимального режима работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.	Сформированные систематические представления о проведении расчетов потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной линии технологического оборудования; о принципе выбора оптимального режима работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.
Третий этап (высокий уровень)	<i>Владеть</i> навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья.	Отсутствие навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья.	Фрагментарное владение навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья.	В целом успешное, но несистематическое владение навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья.	Успешное и систематическое владение навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки разных видов сельскохозяйственного сырья.
ПК-9 Готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства					
Первый этап (пороговый уровень)	<i>Знать</i> особенности производства разных видов плодов, овощей и другой продукции	Фрагментарные представления об особенностях производства разных видов плодов, овощей и	Неполные представления об особенностях производства разных видов плодов, овощей и	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об особенностях	Сформированные систематические представления об особенностях производства разных видов

	растениеводства, особенности производства разных видов продукции животноводства; особенности хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенности влияния различных факторов, возникающих в процессе производства, хранения и переработки на качество сырья растительного и животного происхождения и получаемой в результате их переработки продукции.	другой продукции растениеводства, об особенностях производства разных видов продукции животноводства; особенностях хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенностях влияния различных факторов, возникающих в процессе производства, хранения и переработки на качество сырья растительного и животного происхождения и получаемой в результате их переработки продукции.	другой продукции растениеводства, об особенностях производства разных видов продукции животноводства; особенностях хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенностях влияния различных факторов, возникающих в процессе производства, хранения и переработки на качество сырья растительного и животного происхождения и получаемой в результате их переработки продукции.	производства разных видов плодов, овощей и другой продукции растениеводства, об особенностях производства разных видов продукции животноводства; особенностях хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенностях влияния различных факторов, возникающих в процессе производства, хранения и переработки на качество сырья растительного и животного происхождения и получаемой в результате их переработки продукции.	плодов, овощей и другой продукции растениеводства, об особенностях производства разных видов продукции животноводства; особенностях хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (режимы, условия хранения и переработки, устройство и принцип работы используемого при этом оборудования); особенностях влияния различных факторов, возникающих в процессе производства, хранения и переработки на качество сырья растительного и животного происхождения и получаемой в результате их переработки продукции.
Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь организовывать производство, хранение и переработку плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.; рассчитывать площадь/объем	Фрагментарное использование умений организовывать производство, хранение и переработку плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.;	Несистематическое использование умений организовывать производство, хранение и переработку плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.;	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об организации производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с учетом их вида, качества,	Сформированные систематические представления об организации производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.; о

	хранилищ, оптимальные параметры среды при хранении; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции с учетом мощности технологической линии; подбирать технологию и режимы для производства из сырья растительного и животного происхождения того или иного вида продукции.	рассчитывать площадь/объем хранилищ, оптимальные параметры среды при хранении; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции с учетом мощности технологической линии; подбирать технологию и режимы для производства из сырья растительного и животного происхождения того или иного вида продукции.	рассчитывать площадь/объем хранилищ, оптимальные параметры среды при хранении; рассчитывать потребность в сырье при производстве того или иного вида продукции с учетом мощности технологической линии; подбирать технологию и режимы для производства из сырья растительного и животного происхождения того или иного вида продукции.	технологических свойств и т.п.; о методике расчета площади/объема хранилищ, оптимальных параметров среды при хранении; расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции с учетом мощности технологической линии; подбора технологий и режимов для производства из сырья растительного и животного происхождения того или иного вида продукции.	методике расчета площади/объема хранилищ, оптимальных параметров среды при хранении; расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции с учетом мощности технологической линии; подбора технологий и режимов для производства из сырья растительного и животного происхождения того или иного вида продукции.
Третий этап (высокий уровень)	<i>Владеть</i> навыками по организации производства, хранения и переработки разных видов сырья растительного и животного происхождения с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.; навыками расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности сырья для производства из него того или иного вида продукции.	Отсутствие навыков владения принципами организации производства, хранения и переработки разных видов сырья растительного и животного происхождения с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.; навыками расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности сырья для производства из него того или иного вида продукции.	Фрагментарное владение принципами организации производства, хранения и переработки разных видов сырья растительного и животного происхождения с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.; навыками расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности сырья для производства из него того или иного вида продукции.	В целом успешное, но несистематическое владение принципами организации производства, хранения и переработки разных видов сырья растительного и животного происхождения с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.; навыками расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности сырья для производства из него того или иного вида	Успешное и систематическое владение принципами организации производства, хранения и переработки разных видов сырья растительного и животного происхождения с учетом их вида, качества, технологических свойств и т.п.; навыками расчета потребности в сырье при производстве того или иного вида продукции; навыками определения пригодности сырья для производства из него того или иного вида

				продукции.	
ПК-10 Готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства					
Первый этап (пороговый уровень)	<i>Знать</i> устройство, принцип работы, правила эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства (механизация и автоматизация животноводческих комплексов, оборудования для обработки почвы, внесения удобрений, обработки сырья растительного происхождения, предприятий по переработке сырья растительного и животного происхождения – мясокомбинатов, молочных заводов, овощных комбинатов и т.п.); правила техники безопасности при работе с данными устройствами.	Фрагментарные представления об устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства (механизация и автоматизация животноводческих комплексов, оборудования для обработки почвы, внесения удобрений, обработки сырья растительного происхождения, предприятий по переработке сырья растительного и животного происхождения – мясокомбинатов, молочных заводов, овощных комбинатов и т.п.); о правилах техники безопасности при работе с данными устройствами.	Неполные представления об устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства (механизация и автоматизация животноводческих комплексов, оборудования для обработки почвы, внесения удобрений, обработки сырья растительного происхождения, предприятий по переработке сырья растительного и животного происхождения – мясокомбинатов, молочных заводов, овощных комбинатов и т.п.); о правилах техники безопасности при работе с данными устройствами.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства (механизация и автоматизация животноводческих комплексов, оборудования для обработки почвы, внесения удобрений, обработки сырья растительного происхождения, предприятий по переработке сырья растительного и животного происхождения – мясокомбинатов, молочных заводов, овощных комбинатов и т.п.); о правилах техники безопасности при работе с данными устройствами.	Сформированные систематические представления об устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства (механизация и автоматизация животноводческих комплексов, оборудования для обработки почвы, внесения удобрений, обработки сырья растительного происхождения, предприятий по переработке сырья растительного и животного происхождения – мясокомбинатов, молочных заводов, овощных комбинатов и т.п.); о правилах техники безопасности при работе с данными устройствами.
Второй этап (продвинутый уровень)	<i>Уметь</i> проводить расчеты потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной механизированной/автоматизированной линии;	Фрагментарное использование умений проводить расчеты потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной механизированной	Несистематическое использование умений проводить расчеты потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной механизированной	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о проведении расчетов потребности в сельскохозяйственном сырье для его	Сформированные систематические представления о проведении расчетов потребности в сельскохозяйственном сырье для его переработки на той или иной

	подбирать оптимальный режим и задавать программу работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.	/автоматизированной линии; подбирать оптимальный режим и задавать программу работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.	/автоматизированной линии; подбирать оптимальный режим и задавать программу работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.	переработки на той или иной механизированной /автоматизированной линии; подбора оптимального режима и задания программ работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.	механизированной /автоматизированной линии; подбора оптимального режима и задания программ работы оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства того или иного вида продукции.
Третий этап (высокий уровень)	<i>Владеть</i> навыками эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.	Отсутствие навыков эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.	Фрагментарное владение навыками эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.	В целом успешное, но несистематическое владение навыками эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.	Успешное и систематическое владение навыками эксплуатации механических и автоматических устройств для производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.
ПК-12 Способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции					
Первый этап (пороговый уровень)	<i>Знать:</i> основные принципы технологического и технического оснащения производств по переработке и утилизации отходов и вторичного сырья сельского хозяйства; основные биологические и физико-химические способы переработки сельскохозяйственных отходов и сырья с получением кормов и органических удобрений или	Фрагментарные представления об основных принципах технологического и технического оснащения производств по переработке и утилизации отходов и вторичного сырья сельского хозяйства; основных биологических и физико-химических способах переработки сельскохозяйственных отходов и сырья с получением кормов и	Неполные представления об основных принципах технологического и технического оснащения производств по переработке и утилизации отходов и вторичного сырья сельского хозяйства; основных биологических и физико-химических способах переработки сельскохозяйственных отходов и сырья с получением кормов и	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основных принципах технологического и технического оснащения производств по переработке и утилизации отходов и вторичного сырья сельского хозяйства; основных биологических и физико-химических способах переработки сельскохозяйственных отходов и	Сформированные систематические представления об основных принципах технологического и технического оснащения производств по переработке и утилизации отходов и вторичного сырья сельского хозяйства; основных биологических и физико-химических способах переработки сельскохозяйственных отходов и сырья с получением

	экологически безопасных соединений.	органических удобрений или экологически безопасных соединений.	органических удобрений или экологически безопасных соединений.	сырья с получением кормов и органических удобрений или экологически безопасных соединений.	кормов и органических удобрений или экологически безопасных соединений.
Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: определять пригодность того или иного отхода или сырья для переработки или утилизации его определенным способом.	Фрагментарное использование умений определять пригодность того или иного отхода или сырья для переработки или утилизации его определенным способом.	Несистематическое использование умений определять пригодность того или иного отхода или сырья для переработки или утилизации его определенным способом.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об определении пригодности того или иного отхода или сырья для переработки или утилизации его определенным способом.	Сформированные систематические представления об определении пригодности того или иного отхода или сырья для переработки или утилизации его определенным способом.
Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами подбора оптимальных способов и режимов переработки и утилизации сырья и отходов сельскохозяйственных производств; методами анализа для оценки уровня опасности отходов и получаемых продуктов для окружающей среды.	Отсутствие навыков владения методами подбора оптимальных способов и режимов переработки и утилизации сырья и отходов сельскохозяйственных производств; методами анализа для оценки уровня опасности отходов и получаемых продуктов для окружающей среды.	Фрагментарное владение методами подбора оптимальных способов и режимов переработки и утилизации сырья и отходов сельскохозяйственных производств; методами анализа для оценки уровня опасности отходов и получаемых продуктов для окружающей среды.	В целом успешное, но несистематическое владение методами подбора оптимальных способов и режимов переработки и утилизации сырья и отходов сельскохозяйственных производств; методами анализа для оценки уровня опасности отходов и получаемых продуктов для окружающей среды.	Успешное и систематическое владение методами подбора оптимальных способов и режимов переработки и утилизации сырья и отходов сельскохозяйственных производств; методами анализа для оценки уровня опасности отходов и получаемых продуктов для окружающей среды.

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

3.1. Перечень вопросов для защиты отчета по учебной практике

Первый этап (пороговой уровень)

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

Примерные вопросы:

1. Виды животных, используемые в сельскохозяйственном производстве для получения молока.
2. Виды животных, используемые в сельскохозяйственном производстве для получения мяса.
3. Основные зерновые культуры, используемые в сельскохозяйственном производстве.
4. Основные плодовые культуры, выращиваемые в Белгородской области.
5. Основные сельскохозяйственные культуры, возделываемые в Белгородской области.
6. Основная продукция, получаемая от сельскохозяйственных животных.
7. Какие факультеты входят в состав университета?
8. Основные научные подразделения университета.
9. Основные вспомогательные подразделения университета.
10. Структура УНИЦ «Агротехнопарк» университета.
11. Структура технологического факультета.
12. Направления деятельности бакалавров по Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
13. Классификация зерновых культур.
14. Классификация масличных и эфиромасличных культур.
15. Классификация плодов.
16. Классификация ягод.
17. Ассортимент муки.
18. Ассортимент хлебобулочных изделий.
19. Ассортимент круп.
20. Ассортимент растительных масел и продуктов на их основе.
21. Классификация консервированных продуктов растительного происхождения.
22. Классификация видов мяса.
23. Классификация молока по видам животных, от которых его получают.

24. Классификация продуктов переработки молока
25. Классификация кисломолочных продуктов
26. Классификация вин.
27. Классификация сахара и сахарозаменителей.
28. Основные направления переработки зерна.
29. Использование зерна в мукомольной промышленности
30. Использование зерна в крупяной промышленности
31. Основные направления переработки семян подсолнечника
32. Объёмы производства зерна в мире
33. Объёмы производства зерна в РФ
34. Объёмы производства зерна в Белгородской области.
35. Объёмы переработки зерна в мире.
36. Объёмы переработки зерна в РФ.
37. Объёмы переработки зерна в Белгородской области
38. Объёмы производства мяса в мире.
39. Объёмы производства мяса в РФ.
40. Объёмы производства мяса в Белгородской области.
41. Объёмы производства продуктов переработки мяса в РФ и Белгородской области.
42. Объёмы производства продуктов переработки молока в РФ и Белгородской области.
43. Виды сельскохозяйственных животных, выращиваемые для производства молока и мяса.
44. Породы свиней мясного направления продуктивности, выращиваемые в Белгородской области.
45. Породы свиней универсального направления продуктивности, выращиваемые в Белгородской области.
46. Породы крупного рогатого скота мясного направления продуктивности, выращиваемые в Белгородской области.
47. Породы крупного рогатого скота молочного направления продуктивности, выращиваемые в Белгородской области.

Второй этап (продвинутый уровень)

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

Примерные вопросы:

1. Показатели молочной продуктивности крупного рогатого скота и методы их определения.

2. Показатели мясной продуктивности сельскохозяйственных животных и методы их определения.
3. Факторы, влияющие на молочную продуктивность сельскохозяйственных животных.
4. Факторы, влияющие на мясную продуктивность сельскохозяйственных животных.
5. Какие показатели качества пищевых продуктов относятся к органолептическим?
6. Какие показатели качества пищевых продуктов относятся к физикохимическим?
7. Пищевая и биологическая ценность мяса сельскохозяйственных животных.
8. Пищевая и биологическая ценность молока сельскохозяйственных животных.
9. Как проводится дегустация и определение качества пищевых продуктов?
10. Методики определения основных показателей качества пищевых продуктов.
11. Микробиологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции животноводства.
12. Заболевания крупного рогатого скота, овец, свиней, влияющие на качество и безопасность мяса.
13. Заболевания крупного рогатого скота, влияющие на качество и безопасность молока.
14. Лактация крупного рогатого скота, периоды лактации и факторы, влияющие на продолжительность.
15. Доение коров, условия, обеспечивающие получение качественного и безопасного для использования на пищевые цели молока.
16. Оборудование для получения и первичной переработки молока.
17. Основное оборудование молокоперерабатывающей отрасли.
18. Основное оборудование мясоперерабатывающей отрасли.
19. Основные направления использования зерна и семян.
20. Химический состав зерна и семян.
21. Строение плодов и семян основных зерновых культур.
22. Состав и содержание основных белков зерна.
23. Незаменимые аминокислоты и их значение для организма человека.
24. Протеолитические ферменты зерна.
25. Состав и содержание основных углеводов зерна.
26. Амилолитические ферменты зерна.
27. Содержание и состав липидов зерна и семян.
28. Липолитические ферменты зерна и семян.
29. Кислотное число масла.
30. Состав и содержание витаминов в зерне и семенах.

31. Механизм и последствия дыхания зерна.
32. Зерновые культуры области и их урожайность.
33. Сроки посева основных зерновых культур.
34. Влияние удобрений на урожай и качество зерна.
35. Сроки уборки основных зерновых культур.
36. Приёмы, снижающие засорённость посевов.
37. Приёмы, предотвращающие заражение бобовых культур брухусом.
38. Приёмы, предотвращающие поражение зерна клопом-черепашкой.
39. Приёмы борьбы со спорыньей и головнёй.
40. Осмотическое давление.
41. Причины обкашивания полей перед уборкой.
42. Дисекация посевов подсолнечника.
43. Основные приёмы консервирования при силосовании.
44. Цель районирования, сортосмены и сортообновления семян.
45. Основные показатели качества семян.
46. Сорта и гибриды кукурузы, выращиваемые в области.
47. Сорта и гибриды подсолнечника, выращиваемые в области.
48. Крупяные культуры, выращиваемые в области.
49. Задачи науки и отрасли растениеводства.
50. Семена и плоды с/х культур.
51. Типы и форма плодов.

Третий этап (высокий уровень)

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

Примерные вопросы:

1. Партия семян, контрольная единица, точечная проба, объединенная проба, средняя проба семян.
2. Отличие озимых хлебов от яровых.
3. Строение растения хлебных злаков.
4. Фазы роста и развития зерновых культур, их краткая характеристика.
5. Значение озимых культур в зерновом балансе страны.
6. Ботанико-биологическая характеристика озимой пшеницы.
7. Интенсивная технология возделывания озимой пшеницы.
8. Виды пшениц, их народно-хозяйственное значение и распространение.
9. Пшеница мягкая и твердая, отличия по морфологическим и биологическим признакам.
10. Озимая рожь. Распространение, урожайность, биологические основы технологии возделывания.
11. Тритикале. Морфологические и биологические особенности. Технология возделывания.
12. Интенсивная технология возделывания яровой пшеницы.

13. Ботанико-биологические особенности и технология возделывания ячменя.
14. Значение крупяных культур.
15. Народно-хозяйственное значение проса. Подвиды проса, их значение и характеристика.
16. Кукуруза. Значение, морфологические и биологические особенности.
17. Интенсивная технология возделывания кукурузы на зерно.
18. Подвиды кукурузы, их краткая характеристика, использование и распространение.
19. Биологические особенности, ботаническая и морфологическая характеристика гречихи.
20. Технология возделывания гречихи.
21. Горох. Особенности роста растений, требования к условиям произрастания.
22. Ботанико-биологическая характеристика и интенсивная технология возделывания гороха.
23. Биологические особенности и агротехника сои.
24. Масличные культуры. Ботаническая и морфологическая характеристика.
25. Подсолнечник. Районы выращивания на семена. Биологические особенности. Агротехника выращивания высоких урожаев семян подсолнечника.
26. Отличительные признаки групп подсолнечника. Их роль и значение в сельскохозяйственном производстве.
27. Рапс и сурепица. Морфологическая и биологическая характеристика, приемы возделывания.
28. Народно-хозяйственное значение эфиромасличных культур и их ботаническое многообразие.
29. Народно-хозяйственное значение, районы возделывания картофеля. Технология выращивания.
30. Ботаническая и морфологическая характеристика сахарной свеклы. Агротехника возделывания.
31. Значение и место однолетних кормовых трав в системе зеленого конвейера. Виды однолетних кормовых трав и их характеристика.
32. Ботанико-биологическая характеристика вики, особенности ее выращивания.
33. Значение, распространение и ботанико-биологические особенности суданской травы, чумизы и могоара. Технология возделывания и использования на корм.
34. Ботанико-биологические особенности люцерны. Выращивание люцерны посевной на фуражные цели.
35. Ботанико-биологическая характеристика и особенности технологии выращивания новых однолетних кормовых культур.

36. Значение льна как прядильной и масличной культуры. Основные районы возделывания прядильного льна.
37. Фазы роста и развития капустных овощных культур, строение растений.
38. Технология возделывания капусты белокочанной в расчете на программируемый уровень урожайности.
39. Фазы роста и развития корнеплодных овощных культур, строение растений.
40. Технология возделывания столовой свеклы и моркови в расчете программируемый уровень урожайности.
41. Фазы роста и развития луковичных овощных культур, строение растений.
42. Технология возделывания лука репчатого в расчете на программируемый уровень урожайности.
43. Технологии возделывания овощных культур в защищенном грунте.
44. Формирование и обрезка плодовых культур. Прививка и перепрививка деревьев.
45. Технологии возделывания ягодных культур.

Критерии оценивания:

Оценки «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание 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.

Оценки «не зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающий принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практики заданий.

3.2. Индивидуальные задания для практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Перечень индивидуальных заданий приведен в п. 6 «Содержание учебной практики», критерии оценивания – в п. 7 «Форма отчетности и оценка знаний студентов».

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 студентов осуществляется структурирование практики на разделы (этапы). Каждый раздел (этап) практики включает в себя определенные виды работ, служащие для приобретения практических навыков или для закрепления на практике полученных теоретических знаний.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого раздела (этапа) практики является контроль правильности выполненных работ, запланированных в графике прохождения практики.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в разделе (этапе) практики к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля раздела (этапа) практики.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой практики по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета.

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

Критерии оценивания:

Оценка	Критерии оценки
Зачтено	- ответ самостоятельный, полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; - выполнены все требования к выполнению, написанию и защите отчета
	- ответ достаточно полный и правильный на основании изученных материалов; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки; - выполнены основные требования к выполнению, оформлению и защите отчета, имеются отдельные замечания и недостатки
	- при ответе допущена существенная ошибка, или в ответе содержится 30-60% необходимых сведений, ответ несвязный; - выполнены базовые требования к выполнению, оформлению и защите отчета, имеются достаточно существенные замечания и недостатки, требующие значительных затрат времени на исправление
Не зачтено	- неправильный ответ (не по существу задания) или отсутствие ответа; - требования к написанию и защите отчета не выполнены.

	Имеются многочисленные существенные замечания и недостатки, которые не могут быть исправлены
--	--

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

Технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

**ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ
ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Студента _____
_____ курса (уровень бакалавриата)

_____ факультет

Направление подготовки: 35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной
продукции

Руководитель практики – _____

_____/_____
Студент _____/_____

Дата « _____ » _____ 201__ г.

п. Майский 201__

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

Технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ
ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Студента _____
_____ курса (уровень бакалавриата)

_____ факультет

Направление подготовки: 35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной
продукции

С целью освоения навыков поиска, подбора, систематизации литературы по
вопросам профессиональной деятельности провести анализ литературы по
теме: « _____ »

Руководитель практики – _____
_____ / _____

Студент _____ / _____

Дата « _____ » _____ 201__ г.

п. Майский 201__

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

Технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ
ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки
35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»
Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной
продукции

Выполнил(а):

_____ / _____

Курс ____, группа _____ факультет _____

Руководитель практики – _____

Дневник принял _____ / _____

Дата «_____» _____ 201__ г.

п. Майский 201__

ДНЕВНИК ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ
ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Дата	Описание выполненных работ	Подпись руководителя практики

Приложение 5

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

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Утверждаю:
Зав. кафедрой ТППСХП

« ____ » _____ 20__ г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК
прохождения учебной практики по получению первичных
профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и
навыков научно-исследовательской деятельности**

Сроки	Этапы прохождения учебной практики	Подпись руководителя
	Водная лекция. Определение целей и задач практики. Распределение индивидуальных заданий. Инструктаж по технике безопасности.	
	Оформление индивидуального задания и дневника. Собеседование по итогам практики.	