

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**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

« 12 » 04 2018 г.

## **ПРОГРАММА производственной (технологической) практики**

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства  
и переработки сельскохозяйственной продукции**  
Направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной  
продукции

**Квалификация - «бакалавр»**

Майский, 2018

Программа составлена с учетом требований:

- 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 12.11.2015 г. № 1330,

- «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 г. № 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 Белгородского государственного аграрного университета имени В.Я. Горина с изменениями и дополнениями», утвержденного решением ученого совета университета от 01.03. 2018 г., протокол № 3;

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

**Составитель:** к.с.-х.н., доцент Сидельникова Н.А.  
к.с.-х.н., Смирнова В.В., к.б.н. Шмайлова Т.А.

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

« 2 » 04 2018 г. протокол № 12

Зав. кафедрой  
к.с.-х.н., доцент

Сидель Сидельникова Н.А.

**Одобрена** методической комиссией технологического факультета

« 12 » 04 2018 г. протокол № 5-18

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

Ордина Ордина Н.Б.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ.....	4
2. ВИД, ФОРМА И СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	4
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП..	11
5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ.....	11
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	11
6.1 Содержание разделов, тем, этапов, видов работ.....	11
7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ.....	13
8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО.....	15
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКЕ.....	15
9. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	16
9.1. Учебно-методическое обеспечение практики.....	16
9.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы.....	20
10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ..	22
11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	22
12. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	23
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	24

## 1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ

**Целью** производственной (технологической) практики являются формирование профессиональных компетенций путем обобщения, систематизации, закрепления и углубления знаний и навыков по технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, их применения при решении производственных задач.

## 2. ВИД, ФОРМА И СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**Вид практики:** производственная.

**Тип практики:** технологическая.

**Форма проведения практики** - проводится дискретно по периодам проведения - путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических знаний.

**Способы проведения практики** – стационарная, выездная.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### Требования к результатам освоения производственной практики

Индекс (код) компетенции	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-4	Готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<b>Знать:</b> 1. основные этапы технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; современные методы и средства планирования и организации исследований и разработок, проведения экспериментов и наблюдений, обобщения и обработки информации, в том числе с применением электронно-вычислительной техники, компьютерных программ <b>Уметь:</b> оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов; рассчитывать себестоимость и

		<p>возможную прибыль; проводить оценку, отбор, подбор племенного скота для совершенствования стада;</p> <p>иметь навыки анализа селекционной ситуации в стаде, организовать племенной учет, грамотно использовать необходимые селекционные мероприятия для сохранения и совершенствования генетического потенциала</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства; методами селекции, технологиями воспроизводства стада, выращивания молодняка, основными методами компьютерной технологии в животноводстве</p>
ПК - 5	<p>Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>1. режимы, методы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке растительного и животного сырья</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>1. осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>2. устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>методиками проведения техноконтроля и оценки качества сельскохозяйственной продукции;</p> <p>технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов растениеводства и животноводства;</p> <p>техникой обработки технологического оборудования</p>

ПК - 7	<p>Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p><b>Знать:</b> требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p><b>Уметь:</b> определять качество и безопасность сельскохозяйственной сырья и готовой продукции на основе нормативной документации</p> <p><b>Владеть:</b> методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья</p>
ПК-8	<p>- готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p><b>Знать:</b> сущность явлений, происходящих в условиях эксплуатации оборудования</p> <p><b>Уметь:</b> оценивать и прогнозировать состояние материалов и причин отказов деталей технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья под воздействием различных эксплуатационных факторов</p> <p><b>Владеть:</b> методикой выбора конструкционных материалов для изготовления элементов машин и механизмов перерабатывающих производств</p>
ПК- 10	<p>готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p><b>Знать:</b> устройство и принцип действия технологического оборудования, технические характеристики и экономические показатели; системы и методы расчетов машин и аппаратов зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; технологию производственных процессов зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности;</p> <p>основные направления развития и совершенствования</p>

		<p>шенствования оборудования отраслей перерабатывающей промышленности</p> <p><b>Уметь:</b>  решать ситуационные задачи различного типа; решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; выполнять основные инженерные расчеты, и составлять техническую документацию оборудования соответствующей отрасли промышленности; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов и новых физических методов обработки пищевого сырья;</p> <p><b>Владеть:</b>  методами оценки технического состояния технологического оборудования;  методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли.</p>
ПК-11	<p>Готовность принять участие в разработке схемы севооборотов технологии обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>	<p><b>Знать:</b>  основы технологии обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов</p> <p><b>Уметь:</b>  разрабатывать схемы севооборотов</p> <p><b>Владеть:</b>  методами определения доз удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>
ПК – 13	<p>готовность применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных</p>	<p><b>Знать:</b>  особенности биологии и технология возделывания кормовых культур, понятие зеленого конвейера, приемы поверхностного и</p>

	кормовых угодьях	<p>коренного улучшения кормовых угодий</p> <p><b>Уметь:</b> планировать мероприятия рациональному использованию природных кормовых угодий и полевому кормопроизводству.</p> <p><b>Владеть:</b> методами расчета посевных площадей под кормовыми культурами.</p>
ПК-14	<p>способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p><b>Знать:</b> основную нормативную базу дисциплины; причины, основные показатели травматизма, профессиональных заболеваний, пожаров, чрезвычайных ситуаций в стране и пути их предупреждения; обязанности и права государства, работодателя и работников по этим вопросам, содержание и порядок ведения соответствующей документации; требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству и содержанию производственных помещений и рабочих мест; требования техники безопасности к производственным помещениям, технологическим процессам, оборудованию, электроустановкам, машинам, инструментам, сырью, готовой продукции, а также к технологии выполнения отдельных видов работ; требования пожарной безопасности при проектировании, строительстве и эксплуатации производственных объектов, к территориям организаций, содержанию помещений, а также к производству пожароопасных работ; мероприятия по защите людей, производств, окружающей среды и условиях чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться нормативными документами по охране труда или поиска соответствующей информации; оценивать опасность и вредность производственных процессов; принимать самостоятельные решения по предупреждению травм, заболеваний и пожаров на производстве; пользоваться техническими средствами для тушения пожаров, эвакуации людей из зоны пожара; оце-</p>



		<p>нивать уровень опасностей, возникающих в результате чрезвычайных ситуаций различного происхождения, и находить оптимальные решения по защите себя, окружающих людей, техники, среды от их негативного воздействия; пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; основной терминологией по охране труда; методикой измерения на рабочих местах параметров вредных и опасных производственных факторов; методикой оценки травмоопасности производственного оборудования, машин, инструментов; методикой оценки электробезопасности производственного оборудования, помещений; методикой выбора, оценки состояния и пригодности к работе средств коллективной и индивидуальной защиты работников; методикой подготовки локальных документов по охране труда и пожарной безопасности, которые разрабатывают на предприятиях; методикой расследования несчастных случаев на производстве и оформления соответствующих документов; методиками разработки инструкций, проведения обучения и инструктажей по охране труда на рабочем месте и пожарной безопасности; методикой проведения аттестации рабочих мест по условиям труда; методикой оценки уровней опасных и вредных факторов, возникающих в различных чрезвычайных ситуациях; методикой оказания доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях, включая основы реанимации организма</p>
ПК - 15	Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, перера-	<p><b>Знать:</b></p> <p>закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства, формы организации производства и системы ведения хозяйства,</p>

	<p>ботке и хранении продукции как к объекту управления</p>	<p><b>Уметь:</b> творчески использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования; обосновать выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат; планировать предпринимательскую деятельность</p> <p><b>Владеть:</b> навыками обоснования сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств</p>
ПК-18	<p>Готовность управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции</p>	<p><b>Знать:</b> закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства, формы организации производства и системы ведения хозяйства, передовые приемы разработки и принятия управленческих решений, технологию управления по видам деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> принимать решения по выбору эффективных способов организации производственных и рабочих процессов; творчески использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования; обосновать выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат; планировать предпринимательскую деятельность; выработать и оценивать стратегию деятельности.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками расчета эффективности применения прогрессивных форм организации и материального стимулирования труда; навыками обоснования сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств.</p>

#### 4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Распределение объема учебной работы по формам обучения

Наименование практики	Цикл (раздел)	Форма обучения	
		очная	заочная
Технологическая практика	Б2.В.03(П) Практики. Вариативная часть.	4 курс	4 курс

#### 5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Объем производственной (технологической) практики составляет 18 зачетных единиц продолжительностью 648 часов. Для студентов заочной формы обучения производственная (технологическая) практика проводится в полном объеме на 4 курсе. Для студентов очной формы обучения производственная (технологическая) практика проводится в 7 семестре (12 зачетных единиц продолжительностью 432 часа) и в 8 семестре (6 зачетных единиц продолжительностью 216 часов).

Технологическая практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей), и ранее пройденных видов практики согласно учебному плану.

#### 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

##### 6.1 Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

№ п/п	Этап	Разделы	Трудоемкость, часов		
			Очная форма обучения, 7 семестр	Очная форма обучения, 8 семестр	Заочная форма обучения,
1.	Подготовительный этап	- установочное собрание;	1	1	1
		- получение индивидуального задания от руководителя	1	1	1

		- вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;	2	2	2
2.	Практический этап	- общее ознакомление с предприятием, организационной структурой предприятия; - ознакомление с документацией предприятия за последние 3 года; - выполнение про-	388	190	586
5.	Заключительный этап	- систематизация и углубление теоретических знаний, необходимых для качественной и эффективной реализации	36	18	54
6.	Защита отчета		4	4	4
7.	Итого		432	216	648

## 6.2. Примерная тематика индивидуальных заданий

1. Технология возделывания и хранения зерновых культур.
2. Технология возделывания и хранения масличных культур.
3. Технология возделывания и хранения технических культур.
4. Технология возделывания и хранения кормовых культур.
5. Технология производства и контроль качества муки.
6. Технология производства и контроль качества крупы.
7. Технология производства и контроль качества растительных масел.
8. Технология переработки и хранения корнеплодов сахарной свеклы.
9. Технология производства и контроль качества макаронных изделий.
10. Технология производства и контроль качества хлебобулочных изделий.
11. Технология производства и контроль качества комбикормов.
12. Технология выращивания сельскохозяйственных животных.
13. Технология выращивания сельскохозяйственной птицы.
14. Технология выращивания кроликов.
15. Технология производства и хранения молока.
16. Технология уоя и первичной обработки КРС.
17. Технология уоя и первичной обработки свиней.
18. Технология уоя и первичной обработки сельскохозяйственной птицы.
19. Технология переработки молока.

20. Технология переработки говядины.
21. Технология переработки свинины.
22. Технология переработки мяса птицы.
23. Технология производства и контроль качества кисломолочных продуктов.
24. Технология производства и контроль качества сливочного масла.
25. Технология производства и контроль качества сыров.
26. Технология производства и контроль качества мороженого.
27. Технология производства и контроль качества мясных полуфабрикатов.
28. Технология глубокой переработки мяса.
29. Технология производства и контроль качества колбасных изделий.
30. Технология производства и контроль качества пищевых яиц.
31. Технология выращивания кроликов.
32. Технология производства и хранения молока.
33. Технология выращивания кроликов.
34. Технология производства и хранения молока.
35. Технология уоя и первичной обработки КРС.
36. Технология уоя и первичной обработки свиней.
37. Технология уоя и первичной обработки сельскохозяйственной птицы.
38. Технология переработки молока.
39. Технология переработки говядины.
40. Технология переработки свинины.
41. Технология переработки мяса птицы.
42. Технология производства и контроль качества кисломолочных продуктов.
43. Технология производства и контроль качества сливочного масла.
44. Технология производства и контроль качества сыров.
45. Технология производства и контроль качества мороженого.
46. Технология производства и контроль качества мясных полуфабрикатов.
47. Технология глубокой переработки мяса.
48. Технология производства и контроль качества колбасных изделий.
49. Технология производства и контроль качества пищевых яиц.

## **7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ**

Формами отчетности являются: дневник и отчет по практике.

### **Дневник по практике**

По результатам прохождения производственной (технологической) практики студенты заполняют дневник, в котором содержатся следующие разделы:

- указание рабочего места студента;
- ежедневные записи с кратким описанием содержания выполненной работы.

Титульный лист дневника и его структура приведены в приложениях 3 и 4.

Отчет по практике имеет следующую структуру:

Введение - в котором указываются:

цели и задачи производственной (технологической) практики  
сроки и место ее прохождения.

Основная часть - в которой отдельными разделами описывается содержание выполненной работы в соответствии с выданным индивидуальным заданием:

- характеристика хозяйства, основные направления деятельности, ассортимент выпускаемой продукции;
- требования к качеству сырья при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- анализ основного технологического оборудования, его режимные параметры;
- контроль качества сельскохозяйственной продукции;
- охрана труда и экологическая безопасность при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.

Заключение - где подводятся краткие итоги практики, формулируются предложения по повышению ее эффективности.

Список использованных источников - содержащий перечень печатных и электронных изданий, востребованных студентом в ходе прохождения практики.

Титульный лист отчета по производственной практике, форма индивидуального задания и характеристики студента приведены в приложениях 5,6,7.

Отчет подписывает руководитель практики от хозяйства и преподаватель университета.

### **Требования к оформлению отчета**

Отчет оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 (Библиографическая ссылка); ГОСТ 7.32-2001 в ред. Изменения № 1 от 01.12.2005, ИУС № 12, 2005) (Отчет о научно-исследовательской работе); ГОСТ 7.1-2003 (Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления).

Отчет по практике оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4 с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем Приложений. Основной цвет шрифта - черный.

Параметры страницы:

- поля: верхнее и нижнее поля по 2 мм, правое поле - 15 мм, левое поле (где сшивается работа) - 30 мм;
- шрифт - Times New Roman;
- кегль (размер шрифта) - 14 пт;
- межстрочный интервал - 1,5;
- абзац (красная строка) - 1,25;
- табуляция (если используется) - 1,25;

Каждый раздел отчета, и список литературы начинают с новой страницы. Номер страницы проставляется внизу по центру страницы.

Нумерация таблиц сквозная (например, Таблица 1, Таблица 2 и т.д. ). Таблицы не разрываются (за исключением случаев, когда таблица не помещается на одной странице), список литературы включаются в сквозную нумерацию страниц. Приложения в сквозную нумерацию страниц не включаются. При переносе части таблицы на другую страницу название следует помещать только над первой частью таблицы. Над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием номера. При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире). Таблица оформляется следующим образом:

Таблица 1 - Основные показатели деятельности предприятия.

При аттестации итогов практики, следует учитывать и оценивать:

- дневник и отчет о прохождении практики и его защита;
- должным образом оформленную характеристику от организации практики студентом, подписанную руководителем практики от организации;
- уровень сформированности у обучающегося компетенций;
- степень подготовки обучающегося к самостоятельной работе;
- уровень теоретических знаний и практической подготовки студента;
- инициатива студента, проявленная в период прохождения практики.

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

По результатам защиты студентом отчета по практике выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»), в которой отражается качество представленного отчета, уровень теоретической и практической подготовки студента. Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в приложении 2.

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

## **8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКЕ**

Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации представлены в приложении 2.

## 9. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 9.1. Учебно-методическое обеспечение практики

1. Маслова В.М. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : Учебное пособие / В. М. Маслова, И. В. Кохова, В. Г. Ляшко. - 3, перераб. и доп. - Москва: Вузовский учебник; Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015. - 240 с.
2. Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: Учебное пособие / Л.Л. Никифоров, Валерий Владимирович Персиянов. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 297 с. (Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=392577>)
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.
6. Медведева З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосиб.: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. Шарфутдинов [и др.]. – 3-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 624 с. (Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/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>)
9. Общая зоотехния [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов направления подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н. С. Трубочанинова [и др.]; Белгородский ГАУ. - Майский :Белгородский ГАУ, 2016. - 239 с.- (Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=18951931206152211&Image\\_file\\_name=Only%5Fин%5FЕС%5СОбсчaya%5Fзоотехниya%2Epdf&mfn=52677&FT\\_REQUEST=&CODE=239&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=18951931206152211&Image_file_name=Only%5Fин%5FЕС%5СОбсчaya%5Fзоотехниya%2Epdf&mfn=52677&FT_REQUEST=&CODE=239&PAGE=1))
10. Чикалёв А.И. — Основы животноводства / А.И. Чикалёв, Ю.А.Юлдашбаев. – СПб: Лань, 2015. – 208 с. (Режим доступа:



<http://e.lanbook.com/book/56175>)

11. Сарычев, Н.Г. Животноводство с основами общей зоогигиены. [Электронный ресурс] / Н.Г. Сарычев, В.В. Кравец, Л.Л. Чернов. - Электрон.дан. - СПб.: Лань, 2016. - 352 с. - (Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71729>)

12. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства: учебник / А. А. Курочкин. - М.: Колос, 2010. - 503 с.(Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=537419>)

13. Земледелие: практикум: Учебное пособие / Г.И. Баздырев, И.П. Васильев, А.М. Туликов и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 424 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-006299-0 (Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=423743>)

14. Земледелие: Учебник / Г.И. Баздырев, А.В. Захаренко, В.Г. Лошаков, А.Я. Рассадин; Под ред. Г.И. Баздырева - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 608 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование:Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-006296-9, 1000 экз. (Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=371376>)

15. Сорные растения и меры борьбы с ними: учебное пособие / БГСХА. - Белгород: БГСХА, 2003. - 142 с.

16. Медведева З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосиб.:Золотой колос, 2015. - 340 с. (Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=61490>)

17. Ефремова Е. Н. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 148 с. (Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=615277>)

18. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства: учебное пособие / С. В. Байкин, А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, А.С. Афанасьев. - М.: Колосс, 2007. - 445 с.

19. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник / под ред. В.И. Манжесова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 704 с.

20. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская.- М. :МарТ; Ростов н/Д : МарТ, 2004.- 992 с.

21. Механизация и электрификация сельскохозяйственного производства: учебное пособие / под ред. А.П. Тарасенко. - М.: Колосс, 2006. - 552 с.

22. Механизация, электрификация и автоматизация сельскохозяйственного производства. В 2-х ч. Ч. 1: учебное пособие для студентов аграрных вузов уровня подготовки "бакалавр" / В. Ф. Ужик [и др.]; Белгородский ГАУ. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2016. - 308 с.(Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=142114690024372311&Image\\_file\\_name=Only\\_in\\_E](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=142114690024372311&Image_file_name=Only_in_E)

[C%5CMekhanizaciya\\_ehlektrifikaciya\\_i\\_avtomatizaciya\\_sel%27skohozyajstv%2Epr](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=142114690024372311&Image_file_name=Only_in_EC%5CMekhanizaciya_ehlektrifikaciya_i_avtomatizaciya_sel%27skohozyajstv%2Epr)

- [oizvodstva\\_CH1%2Epdf&mf=50314&FT\\_REQUEST=&CODE=308&PAGE=1](#))
23. Механизация и электрификация сельскохозяйственного производства: учебное пособие / под ред. А.П. Тарасенко. - М.: Колосс, 2006. - 552 с.
24. Механизация, электрификация и автоматизация сельскохозяйственного производства. В 2-х ч. Ч. 1: учебное пособие для студентов аграрных вузов уровня подготовки "бакалавр" / В. Ф. Ужик [и др.]; Белгородский ГАУ. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2016. - 308 с. (Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=142114690024372311&Image\\_file\\_name=Only\\_in\\_EС%5СMekhanizaciya\\_ehlektrifikaciya\\_i\\_avtomatizaciya\\_sel%27skohozyajstv%2Epr\\_oizvodstva\\_CH1%2Epdf&mf=50314&FT\\_REQUEST=&CODE=308&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=142114690024372311&Image_file_name=Only_in_EС%5СMekhanizaciya_ehlektrifikaciya_i_avtomatizaciya_sel%27skohozyajstv%2Epr_oizvodstva_CH1%2Epdf&mf=50314&FT_REQUEST=&CODE=308&PAGE=1))
25. Чижикова, Т. В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости : учебник / Т. В. Чижикова. – М. : КолосС, 2003. – 240 с.
26. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / О.А. Леонов, В.В. Карпузов, Н.Ж. Шкаруба, Н.Е. Кисенков; под ред. О.А. Леонова. – М. : КолосС, 2009. – 568 с. 55
27. Метрология, стандартизация, сертификация: учебное пособие / А.И. Аристов и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с. (Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=424613>)
28. 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>)
29. а и др.; БелГСХА. - Белгород: Изд-во БелГСХА, 2006. - 674 с.
30. Практикум по животноводству: Учебное пособие для вузов / А.В. Востоилов, И.Н. Семенова. - СПб.: ГИОРД, 2011. - 368 с.: ил.; 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-128-7, 500 экз. – (Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=310107>)
31. 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>)
32. 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.
33. Технология элеваторной промышленности: учебник / Е. М. Вобликов. - СПб.: Лань, 2010. - 384 с. (Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/579>)
34. 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.
35. 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.

36. 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
37. 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
38. Зоогигиена. Вода: водоисточники, водоснабжение и основные методы санитарно-гигиенических исследований [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т, Биол.-технол. фак.; сост.: А.А. Пермяков, Л.А. Литвина, А.Г. Незавитин, Е.А. Тян. – 2-е изд., перераб. и доп. – Новосибирск: Золотой колос, 2014. – 88 с. (Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=516382>)
39. Кормление сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]: конспект лекций / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак., сост.: Л.И. Лисунова. – Новосибирск: Золотой колос, 2014. – 78 с. (Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516013>)
40. Кузнецов, А.Ф. Современные производственные технологии содержания сельскохозяйственных животных. [Электронный ресурс] / А.Ф. Кузнецов, Н.А. Михайлов, П.С. Карцев. (Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/6600>)
41. Разведение сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]: практикум / Новосиб. гос. аграр. ун-т, биолого-технолог. фак.; сост.: А.И. Желтиков, Н.С. Уфимцева, Т.В. Макеева, В.И. Устинова. – Новосибирск, 2010. – 86 с. (Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=515948>)
42. Насатуев, Б.Д. Органическое животноводство. [Электронный ресурс] - Электрон.дан. - СПб.: Лань, 2016. - 192 с. (Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/75514>)
43. Паронян, И.А. Генофонд домашних животных России. [Электронный ресурс] / И.А. Паронян, П.Н. Прохоренко. - Электрон.дан. - СПб.: Лань, 2008. - 352 с. (Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/30201>)
44. Зимняков В. М. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств: Учебник/Зимняков В.М., Курочкин А.А., Спицын И.А. и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 360 с. (Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=494036>)
45. Земледелие : учеб.пособие / А.И. Беленков, Ю.Н. Плескачев, В.А. Николаев, И.В. Кривцов, М.А. Мазиров. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 224 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование:Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-011213-8 (Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=516533>)
46. Юсупова Г. Г. Технология мукомольного производства: Учебное пособие - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 180 с. (Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=545212>)
47. Мельник, Б. Е. Технология приемки, хранения и переработки зерна: учебник / Б. Е. Мельник, В. Н. Лебедев, Г. А. Винников. - М.: Агропромиздат, 1990. - 367 с.
48. Пилипюк, В. Л. Технология хранения зерна и семян: учебное пособие / В. Л. Пилипюк. - М.: Вузовский учебник, 2011. - 457 с.

49. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности [Электронный ресурс]: учебник / Е. М. Вобликов. - Москва: Лань, 2010. - 378 с. (Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/579/#1>)
50. Кожарова, Л. С. Основы комбикормового производства: учебник / Л. С. Кожарова. - М.: Пищепромиздат, 2004. - 288 с.
51. Учебное пособие по дисциплине "Технология переработки плодоовощной продукции": краткий курс лекций предназначен для студентов направления 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Белгородский ГАУ; сост. А. А. Рядинская. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2015. - 70 с. (Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102712170152042011&Image\\_file\\_name=Only\\_in\\_EC%5CUчебное\\_posobie\\_distipline\\_pererabotki\\_plodoovoschnoy\\_produktcii%2Epdf&mf=52578&FT\\_REQUEST=%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%BA%D0%B0%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8&CODE=70&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102712170152042011&Image_file_name=Only_in_EC%5CUчебное_posobie_distipline_pererabotki_plodoovoschnoy_produktcii%2Epdf&mf=52578&FT_REQUEST=%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%BA%D0%B0%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8&CODE=70&PAGE=1))
52. Технология сахарного производства: учебное пособие для студентов инженерного факультета / А.Ф.Пономарев, А.А.Рядинская. - Белгород: Изд-во БГСХА, 2001. - 264 с.
53. Мотовилов, О. К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / О. К. Мотовилов. - Москва: Лань", 2016. (Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/71724/#3>)
54. Карташов Л.П., Чугунов А.И., Аверкиев А.А. Механизация, электрификация и автоматизация животноводства. – М.: Колос, 1997. – 368 с.
55. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник / В.И. Колчков. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 432 с.(Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=418765>)
56. Бушманов Н.С. Метрология, стандартизация и сертификация. Лабораторный практикум/ Учебное пособие - Белгород, Изд. БГСХА, 2011., 112 с.

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

1. База данных Информационные системы «Биоразнообразие России» - Режим доступа: <http://www.zin.ru/BioDiv/>
2. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - <http://ecsocman.hse.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 Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
5. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС»- [www.cnshb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm)
6. Всероссийский институт научной и технической информации – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Раздел Образование в области техники и технологий – [http://window.edu.ru/catalog/?p\\_rubr=2.2.75](http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75)
8. Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии – Режим доступа: – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
9. База данных «Стандарты и регламенты» Росстандарта - Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts>
10. Информационные ресурсы Госстандарта в области технического нормирования, стандартизации и оценки соответствия - Режим доступа: <http://docplayer.ru/45280161-Informacionnye-resursy-gosstandarta-v-oblasti-tehnicheskogo-normirovaniya-standartizacii-i-ocenki-sootvetstviya.html>
11. База данных Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии «РОССТАНДАРТ» - Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/home/activity/metrology>
12. База данных «Открытая база ГОСТов» - Режим доступа: <https://standartgost.ru/>
13. Базы данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия» - Режим доступа: <https://uisrussia.msu.ru/>
14. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>
15. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
16. Научная электронная библиотека – Режим доступа: <http://www2.viniti.ru>
17. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: <http://znanium.com>
18. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
19. Электронная библиотека «Рукопт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
20. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - Режим доступа: <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykh-dokumentov-tsentralnoj-nauch/>
21. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса) – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
22. СПС Консультант Плюс: Версия Проф – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

## 10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений;
2. ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.
3. Программное обеспечение «Антиплагиат»
4. Mozilla Firefox;
5. 7-Zip;
6. Система автоматизации библиотек «Ирбис 64»;
7. 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших учебных заведениях
8. ИАС «СЕЛЭКС» -Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах. Учебная версия.
9. Модуль «Оборот стада» к ИАС «СЕЛЭКС»-Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах. Учебная версия.
10. ИАС «СЕЛЭКС»-Мясной скот. Племенной учет в хозяйствах. Учебная версия.
11. ИАС «Рационы». Расчет кормовых рационов. Учебная версия.

## 11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

В период проведения практики 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, набор демонстрационного оборудования
Лаборатория технологии хранения 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;

	<p>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; белизнамер СКИБ-М; комплект лабораторного хлебопекарного оборудования. Парты, стулья, доска, учебные стенды.</p>
<p>Помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки)</p>	<p>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-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>Профильные организации различных организационно-правовых форм собственности, структурные подразделения «Агротехнопарк» БелГАУ.</p>	

## **12. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

При определении места прохождения практики лицам с ограниченными особенностями здоровья 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

Производственная (технологическая) практика

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 практике производственной (технологической)

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>
<b>ПК-4</b>	<b>Готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</b>	<b>Готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства не сформирована</b>	<b>Частично владеет готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</b>	<b>Владеет готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</b>	<b>Свободно владеет готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</b>
	<b>Знать:</b> 2. основные этапы технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; 3. современные методы и средства планирования и организации исследований и разработок, проведения экспериментов и наблюдений, обобщения и обработки информации, в том числе с применением электронно-вычислительной техники, компьютерных	Не знает основные этапы технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; современные методы и средства планирования и организации исследований и разработок, проведения экспериментов и наблюдений, обобщения и обработки информации, в том числе с применением электронно-вычислительной техники, компьютерных программ	Частично знает основные этапы технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; современные методы и средства планирования и организации исследований и разработок, проведения экспериментов и наблюдений, обобщения и обработки информации, в том числе с применением электронно-вычислительной техники, компьютерных программ	Знает основные этапы технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; современные методы и средства планирования и организации исследований и разработок, проведения экспериментов и наблюдений, обобщения и обработки информации, в том числе с применением электронно-вычислительной техники, компьютерных программ	Аргументированно владеет основными этапами технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; современными методами и средствами планирования и организации исследований и разработок, проведения экспериментов и наблюдений, обобщения и обработки информации, в том числе с применением электронно-вычислительной тех-

	программ				ники, компьютерных программ
	<p><b>Уметь:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов;</li> <li>2. рассчитывать себестоимость и возможную прибыль;</li> <li>3. проводить оценку, отбор, подбор племенного скота для совершенствования стада;</li> <li>4. иметь навыки анализа селекционной ситуации в стаде, организовать племенной учет, грамотно использовать необходимые селекционные мероприятия для сохранения и совершенствования генетического потенциала</li> </ol>	<p>Допускает грубые ошибки при оценке кондиционности продукции растениеводства и животноводства и расчете ее стоимости на основании требований современных нормативно-технических документов;</p> <p>расчете себестоимости и возможной прибыли;</p> <p>проведении оценки, отбора, подбора племенного скота для совершенствования стада;</p> <p>при анализе селекционной ситуации в стаде, организации племенного учета, использовании необходимых селекционных мероприятий для сохранения и совершенствования генетического потенциала</p>	<p>Может ценить кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов;</p> <p>рассчитывать себестоимость и возможную прибыль;</p> <p>проводить оценку, отбор, подбор племенного скота для совершенствования стада;</p> <p>иметь навыки анализа селекционной ситуации в стаде, организовать племенной учет, грамотно использовать необходимые селекционные мероприятия для сохранения и совершенствования генетического потенциала</p>	<p>Способен оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов;</p> <p>рассчитывать себестоимость и возможную прибыль;</p> <p>проводить оценку, отбор, подбор племенного скота для совершенствования стада;</p> <p>иметь навыки анализа селекционной ситуации в стаде, организовать племенной учет, грамотно использовать необходимые селекционные мероприятия для сохранения и совершенствования генетического потенциала</p>	<p>Способен самостоятельно оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов;</p> <p>рассчитывать себестоимость и возможную прибыль;</p> <p>проводить оценку, отбор, подбор племенного скота для совершенствования стада;</p> <p>иметь навыки анализа селекционной ситуации в стаде, организовать племенной учет, грамотно использовать необходимые селекционные мероприятия для сохранения и совершенствования генетического потенциала</p>
	<p><b>Владеть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. методиками определения качества</li> </ol>	<p>Не владеет методиками определения качества продукции расте-</p>	<p>Частично владеет методиками определения качества продукции</p>	<p>Владеет методиками определения качества продукции растение-</p>	<p>Свободно владеет методиками определения качества продукции</p>

	<p>продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>2. методами селекции, технологиями воспроизводства стада, выращивания молодняка, основными методами компьютерной технологии в животноводстве</p>	<p>ниеводства и животноводства;</p> <p>методами селекции, технологиями воспроизводства стада, выращивания молодняка, основными методами компьютерной технологии в животноводстве</p>	<p>растениеводства и животноводства;</p> <p>методами селекции, технологиями воспроизводства стада, выращивания молодняка, основными методами компьютерной технологии в животноводстве</p>	<p>водства и животноводства;</p> <p>методами селекции, технологиями воспроизводства стада, выращивания молодняка, основными методами компьютерной технологии в животноводстве</p>	<p>растениеводства и животноводства;</p> <p>методами селекции, технологиями воспроизводства стада, выращивания молодняка, основными методами компьютерной технологии в животноводстве</p>
<b>ПК-5</b>	<b><i>Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</i></b>	<b><i>Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства не сформирована</i></b>	<b><i>Частично владеет готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</i></b>	<b><i>Владеет готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</i></b>	<b><i>Свободно владеет готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</i></b>
	<p><b>Знать:</b></p> <p>2. режимы, методы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>3. технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке растительного и животного сырья</p>	<p>Не знает режимы, методы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке растительного и животного сырья</p>	<p>Частично знает режимы, методы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке растительного и животного сырья</p>	<p>Знает режимы, методы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке растительного и животного сырья</p>	<p>Аргументированно анализирует режимы, методы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке растительного и животного сырья</p>
	<b>Уметь:</b>	Допускает грубые	Может осуществлять	Способен осуществ-	Способен самостоя-

	<p>3. осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>4. устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>5. учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ошибки при осуществлении контроля за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>установлении оптимальных режимов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>учете микробиологических процессов при хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>лять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>тельно осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>
	<p><b>Владеть:</b></p> <p>методиками проведения техноконтроля и оценки качества сельскохозяйственной продукции;</p> <p>технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов растениеводства и животноводства;</p> <p>техникой обработки технологического оборудования</p>	<p>Не владеет методиками проведения техноконтроля и оценки качества сельскохозяйственной продукции;</p> <p>технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов растениеводства и животноводства;</p> <p>техникой обработки технологического оборудования</p>	<p>Частично владеет методиками проведения техноконтроля и оценки качества сельскохозяйственной продукции;</p> <p>технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов растениеводства и животноводства;</p> <p>техникой обработки технологического оборудования</p>	<p>Владеет методиками проведения техноконтроля и оценки качества сельскохозяйственной продукции;</p> <p>технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов растениеводства и животноводства;</p> <p>техникой обработки технологического оборудования</p>	<p>Свободно владеет методиками проведения техноконтроля и оценки качества сельскохозяйственной продукции;</p> <p>технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов растениеводства и животноводства;</p> <p>техникой обработки технологического оборудования</p>
<b>ПК-7</b>	<b><i>Готовность реализовывать качество и</i></b>	<b><i>Готовность реализовывать качество и</i></b>	<b><i>Частично владеет готовностью реали-</i></b>	<b><i>Владеет готовностью реализовывать</i></b>	<b><i>Свободно владеет готовностью реализо-</i></b>

	<i>безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</i>	<i>безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</i>	<i>зовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</i>	<i>качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</i>	<i>вызывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</i>
	<b>Знать:</b> требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Не знает требований к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Частично знает требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Знает требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Аргументированно владеет знаниями о требованиях к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
	<b>Уметь:</b> определять качество и безопасность сельскохозяйственной сырья и готовой продукции на основе нормативной документации	Допускает грубые ошибки при определении качества и безопасности сельскохозяйственной сырья и готовой продукции на основе нормативной документации	Может творчески использовать имеющиеся знания при определении качества и безопасности сельскохозяйственной сырья и готовой продукции на основе нормативной документации	Способен творчески использовать имеющиеся знания при определении качества и безопасности сельскохозяйственной сырья и готовой продукции на основе нормативной документации	Способен самостоятельно творчески использовать имеющиеся знания при определении качества и безопасности сельскохозяйственной сырья и готовой продукции на основе нормативной документации
	<b>Владеть:</b> методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья	Не владеет навыками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья	Частично владеет навыками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья	Владеет навыками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья	Свободно владеет навыками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья
<b>ПК- 8</b>	<b>Готовность эксплуа-</b>	<b>Готовность эксплуа-</b>	<b>Частично готов экс-</b>	<b>Владеет готовно-</b>	<b>Свободно владеет го-</b>

	<i>тировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</i>	<i>тировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</i>	<i>платировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</i>	<i>стью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</i>	<i>товностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</i>
	<b>Знать:</b> сущность явлений, происходящих в условиях эксплуатации оборудования	Не знает сущность явлений, происходящих в условиях эксплуатации оборудования	Может изложить сущность явлений, происходящих в материалах в условиях эксплуатации оборудования	Знает основы сущности явлений, происходящих в материалах в условиях эксплуатации оборудования	Аргументировано знает сущность явлений, происходящих в материалах в условиях эксплуатации оборудования
	<b>Уметь:</b> оценивать и прогнозировать состояние материалов и причин отказов деталей технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья под воздействием различных эксплуатационных факторов	Допускает грубые ошибки при оценке и прогнозировании состояния материалов и причин отказов деталей технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья под воздействием различных эксплуатационных факторов	Частично умеет оценивать и прогнозировать состояние материалов и причин отказов деталей технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья под воздействием различных эксплуатационных факторов	Способен оценивать и прогнозировать состояние материалов и причин отказов деталей технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья под воздействием различных эксплуатационных факторов	Способен самостоятельно оценивать и прогнозировать состояние материалов и причин отказов деталей технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья под воздействием различных эксплуатационных факторов
	<b>Владеть:</b> методикой выбора конструкционных материалов для изготовления элементов машин и механизмов перерабатывающих производств	Не владеет методикой выбора конструкционных материалов для изготовления элементов машин и механизмов перерабатывающих производств	Частично владеет методикой выбора конструкционных материалов для изготовления элементов машин и механизмов перерабатывающих производств	Владеет методикой выбора конструкционных материалов для изготовления элементов машин и механизмов перерабатывающих производств	Свободно владеет методикой выбора конструкционных материалов для изготовления элементов машин и механизмов перерабатывающих производств
<b>ПК-10</b>	<i>готовность использовать механические и автоматические</i>	<i>готовность использовать механические и автоматические</i>	<i>Частично владеет готовностью использовать механические</i>	<i>Владеет готовностью использовать механические и автома-</i>	<i>Свободно владеет готовностью использовать механические и</i>





	мышленности	мышленности	мышленности	мышленности	батывающей промышленности
	<p><b>Уметь:</b>  решать ситуационные задачи различного типа; решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; выполнять основные инженерные расчеты, и составлять техническую документацию оборудования соответствующей отрасли промышленности; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов и новых физических методов обработ-</p>	<p>Допускает грубые ошибки при решении ситуационных задач различного типа; решении вопросов эффективной эксплуатации, управления и ремонта технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; выполнять основные инженерные расчеты, и составлять техническую документацию оборудования соответствующей отрасли промышленности; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов и новых физические-</p>	<p>Может решать ситуационные задачи различного типа; решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; выполнять основные инженерные расчеты, и составлять техническую документацию оборудования соответствующей отрасли промышленности; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов и новых физических методов обработки пищевого</p>	<p>Способен решать ситуационные задачи различного типа; решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; выполнять основные инженерные расчеты, и составлять техническую документацию оборудования соответствующей отрасли промышленности; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов и новых физических методов обработки пищевого</p>	<p>Способен самостоятельно решать ситуационные задачи различного типа; решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; выполнять основные инженерные расчеты, и составлять техническую документацию оборудования соответствующей отрасли промышленности; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов и новых физических методов</p>

	ки пищевого сырья;	ских методов обработки пищевого сырья	сырья	сырья	обработки пищевого сырья
	<b>Владеть:</b> методами оценки технического состояния технологического оборудования; методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли.	Не владеет методами оценки технического состояния технологического оборудования; методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли;	Частично владеет методами оценки технического состояния технологического оборудования; методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли	Владеет методами оценки технического состояния технологического оборудования; методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли;	Свободно владеет методами оценки технического состояния технологического оборудования; методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли
<b>ПК-11</b>	<i>Готовность принять участие в разработке схемы севооборотов технологии обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</i>	<i>Готовность принять участие в разработке схемы севооборотов технологии обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</i>	<i>Частично владеет готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов технологии обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</i>	<i>Владеет готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов технологии обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</i>	<i>Свободно владеет готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов технологии обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</i>
	<b>Знать:</b> основы технологии обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов	Допускает грубые ошибки при описании основных технологий обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов	Может описать основные технологии обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов	Знает основные технологии обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов	Свободно владеет технологиями обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов
	<b>Уметь:</b> разрабатывать схемы севооборотов	Не умеет разрабатывать схемы севооборотов	Частично умеет разрабатывать схемы севооборотов	Способен разрабатывать схемы севооборотов	Способен самостоятельно разрабатывать схемы севооборотов

	<b>Владеть:</b> методами определения доз удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	Не владеет методами определения доз удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	Частично владеет методами определения доз удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	Владеет методами определения доз удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	Свободно владеет методами определения доз удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия
<b>ПК-13</b>	<i>Готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях</i>	<i>Готовность применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях не сформирована</i>	<i>Частично владеет готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях</i>	<i>Владеет готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях</i>	<i>Свободно владеет готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях</i>
	<b>Знать:</b> особенности биологии и технология возделывания кормовых культур, понятие зеленого конвейера, приемы поверхностного и коренного улучшения кормовых угодий	Допускает грубые ошибки при описании особенностей биологии и технологии возделывания кормовых культур, понятия зеленого конвейера, приемов поверхностного и коренного улучшения кормовых угодий	Может изложить особенности биологии и технология возделывания кормовых культур, понятие зеленого конвейера, приемы поверхностного и коренного улучшения кормовых угодий	Знает особенности биологии и технология возделывания кормовых культур, понятие зеленого конвейера, приемы поверхностного и коренного улучшения кормовых угодий	Аргументировано проводит сравнение особенностей биологии и технологии возделывания кормовых культур, понятий зеленого конвейера, приемов поверхностного и коренного улучшения кормовых угодий
	<b>Уметь:</b> планировать мероприятия рациональному использованию природных кормовых угодий и полевого кормопроизводству.	Не умеет планировать мероприятия рациональному использованию природных кормовых угодий и полевого кормопроизводству.	Частично умеет планировать мероприятия рациональному использованию природных кормовых угодий и полевого кормопроизводству.	Способен планировать мероприятия рациональному использованию природных кормовых угодий и полевого кормопроизводству.	Способен самостоятельно планировать мероприятия рациональному использованию природных кормовых угодий и полевого кормопроизводству.
	<b>Владеть:</b> методами расчета посевных площадей под кормовыми	Не владеет методами расчета посевных площадей под кормо-	Частично владеет методами расчета посевных площадей под	Владеет методами расчета посевных площадей под кормовыми	Свободно владеет методами расчета посевных площадей под кормовыми

	культурами.	выми культурами	кормовыми культурами	культурами	ми культурами.
<b>ПК-14</b>	<i>Способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</i>	<i>Не может использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</i>	<i>Частично может использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</i>	<i>Может использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</i>	<i>Свободно может использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</i>
	Знать основную нормативную базу дисциплины; причины, основные показатели травматизма, профессиональных заболеваний, пожаров, чрезвычайных ситуаций в стране и пути их предупреждения; обязанности и права государства, работодателя и работников по этим вопросам, содержание и порядок ведения соответствующей документации; требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству и содержанию производственных помещений и рабочих мест; требования техники без-	Не знает основную нормативную базу дисциплины; причины, основные показатели травматизма, профессиональных заболеваний, пожаров, чрезвычайных ситуаций в стране и пути их предупреждения; обязанности и права государства, работодателя и работников по этим вопросам, содержание и порядок ведения соответствующей документации; требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству и содержанию производственных помещений и рабочих мест; требования техники без-	Знает основную нормативную базу дисциплины; причины, основные показатели травматизма, профессиональных заболеваний, пожаров, чрезвычайных ситуаций в стране и пути их предупреждения; обязанности и права государства, работодателя и работников по этим вопросам, содержание и порядок ведения соответствующей документации; требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству и содержанию производственных помещений и рабочих мест; требования техники без-	Частично знает основную нормативную базу дисциплины; причины, основные показатели травматизма, профессиональных заболеваний, пожаров, чрезвычайных ситуаций в стране и пути их предупреждения; обязанности и права государства, работодателя и работников по этим вопросам, содержание и порядок ведения соответствующей документации; требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству и содержанию производственных помещений и рабочих мест; требо-	На высоком уровне знает основную нормативную базу дисциплины; причины, основные показатели травматизма, профессиональных заболеваний, пожаров, чрезвычайных ситуаций в стране и пути их предупреждения; обязанности и права государства, работодателя и работников по этим вопросам, содержание и порядок ведения соответствующей документации; требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству и содержанию производственных помещений и рабочих мест; требо-

	<p>опасности к производственным помещениям, технологическим процессам, оборудованию, электроустановкам, машинам, инструментам, сырью, готовой продукции, а также к технологии выполнения отдельных видов работ; требования пожарной безопасности при проектировании, строительстве и эксплуатации производственных объектов, к территориям организаций, содержанию помещений, а также к производству пожароопасных работ; мероприятия по защите людей, производств, окружающей среды и условиях чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</p>	<p>опасности к производственным помещениям, технологическим процессам, оборудованию, электроустановкам, машинам, инструментам, сырью, готовой продукции, а также к технологии выполнения отдельных видов работ; требования пожарной безопасности при проектировании, строительстве и эксплуатации производственных объектов, к территориям организаций, содержанию помещений, а также к производству пожароопасных работ; мероприятия по защите людей, производств, окружающей среды и условиях чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</p>	<p>опасности к производственным помещениям, технологическим процессам, оборудованию, электроустановкам, машинам, инструментам, сырью, готовой продукции, а также к технологии выполнения отдельных видов работ; требования пожарной безопасности при проектировании, строительстве и эксплуатации производственных объектов, к территориям организаций, содержанию помещений, а также к производству пожароопасных работ; мероприятия по защите людей, производств, окружающей среды и условиях чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</p>	<p>опасности к производственным помещениям, технологическим процессам, оборудованию, электроустановкам, машинам, инструментам, сырью, готовой продукции, а также к технологии выполнения отдельных видов работ; требования пожарной безопасности при проектировании, строительстве и эксплуатации производственных объектов, к территориям организаций, содержанию помещений, а также к производству пожароопасных работ; мероприятия по защите людей, производств, окружающей среды и условиях чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</p>	<p>вания техники безопасности к производственным помещениям, технологическим процессам, оборудованию, электроустановкам, машинам, инструментам, сырью, готовой продукции, а также к технологии выполнения отдельных видов работ; требования пожарной безопасности при проектировании, строительстве и эксплуатации производственных объектов, к территориям организаций, содержанию помещений, а также к производству пожароопасных работ; мероприятия по защите людей, производств, окружающей среды и условиях чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</p>
	<p><b>Уметь:</b> пользоваться нормативными документами по охране труда или поиска соответствующей информации; оценивать опасность и вредность</p>	<p>Не умеет пользоваться нормативными документами по охране труда или поиска соответствующей информации; оценивать опасность и вредность</p>	<p>Частично умеет пользоваться нормативными документами по охране труда или поиска соответствующей информации; оценивать опасность и вред-</p>	<p>Умеет пользоваться нормативными документами по охране труда или поиска соответствующей информации; оценивать опасность и вредность</p>	<p>Может аргументировано пользоваться нормативными документами по охране труда или поиска соответствующей информации; оценивать</p>

	<p>производственных процессов; принимать самостоятельные решения по предупреждению травм, заболеваний и пожаров на производстве; пользоваться техническими средствами для тушения пожаров, эвакуации людей из зоны пожара; оценивать уровень опасностей, возникающих в результате чрезвычайных ситуаций различного происхождения, и находить оптимальные решения по защите себя, окружающих людей, техники, среды от их негативного воздействия; пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>производственных процессов; не может принимать самостоятельные решения по предупреждению травм, заболеваний и пожаров на производстве; не умеет пользоваться техническими средствами для тушения пожаров, эвакуации людей из зоны пожара; не способен оценивать уровень опасностей, возникающих в результате чрезвычайных ситуаций различного происхождения, и находить оптимальные решения по защите себя, окружающих людей, техники, среды от их негативного воздействия; не умеет пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>ность производственных процессов; частично может принимать самостоятельные решения по предупреждению травм, заболеваний и пожаров на производстве; частично умеет пользоваться техническими средствами для тушения пожаров, эвакуации людей из зоны пожара; частично способен оценивать уровень опасностей, возникающих в результате чрезвычайных ситуаций различного происхождения, и находить оптимальные решения по защите себя, окружающих людей, техники, среды от их негативного воздействия; частично умеет пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>производственных процессов; может принимать самостоятельные решения по предупреждению травм, заболеваний и пожаров на производстве; умеет пользоваться техническими средствами для тушения пожаров, эвакуации людей из зоны пожара; способен оценивать уровень опасностей, возникающих в результате чрезвычайных ситуаций различного происхождения, и находить оптимальные решения по защите себя, окружающих людей, техники, среды от их негативного воздействия; умеет пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>опасность и вредность производственных процессов; свободно может принимать самостоятельные решения по предупреждению травм, заболеваний и пожаров на производстве; умеет пользоваться техническими средствами для тушения пожаров, эвакуации людей из зоны пожара; способен аргументировано оценивать уровень опасностей, возникающих в результате чрезвычайных ситуаций различного происхождения, и находить оптимальные решения по защите себя, окружающих людей, техники, среды от их негативного воздействия; свободно умеет пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>
	<p><b>Владеть:</b> основными методами защиты производственного персон-</p>	<p>Не владеет основными методами защиты производственного персон-</p>	<p>Частично владеет основными методами защиты производ-</p>	<p>Владеет основными методами защиты производственного персон-</p>	<p>Свободно владеет основными методами защиты производ-</p>

	<p>нала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; основной терминологией по охране труда; методикой измерения на рабочих местах параметров вредных и опасных производственных факторов; методикой оценки травмоопасности производственного оборудования, машин, инструментов; методикой оценки электробезопасности производственного оборудования, помещений; методикой выбора, оценки состояния и пригодности к работе средств коллективной и индивидуальной защиты работников; методикой подготовки локальных документов по охране труда и пожарной безопасности, которые разрабатывают на предприятиях; методикой расследования несчастных случаев на производстве и</p>	<p>нала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; не владеет основной терминологией по охране труда; не владеет методикой измерения на рабочих местах параметров вредных и опасных производственных факторов; не владеет методикой оценки травмоопасности производственного оборудования, машин, инструментов; методикой оценки электробезопасности производственного оборудования, помещений; не владеет навыками выбора, оценки состояния и пригодности к работе средств коллективной и индивидуальной защиты работников; не владеет методами подготовки локальных документов по охране труда и пожарной безопасности, которые разрабатывают на предприятиях;</p>
--	---	---

<p>ственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; частично владеет основной терминологией по охране труда; частично владеет методикой измерения на рабочих местах параметров вредных и опасных производственных факторов; частично владеет методикой оценки травмоопасности производственного оборудования, машин, инструментов; методикой оценки электробезопасности производственного оборудования, помещений; частично владеет навыками выбора, оценки состояния и пригодности к работе средств коллективной и индивидуальной защиты работников; частично владеет методами подготовки локальных документов по охране труда и пожарной безопасности, которые</p>	<p>нала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; владеет основной терминологией по охране труда; владеет методикой измерения на рабочих местах параметров вредных и опасных производственных факторов; владеет методикой оценки травмоопасности производственного оборудования, машин, инструментов; методикой оценки электробезопасности производственного оборудования, помещений; владеет навыками выбора, оценки состояния и пригодности к работе средств коллективной и индивидуальной защиты работников; владеет методами подготовки локальных документов по охране труда и пожарной безопасности, которые разрабатывают на предприятиях; знает методику рас-</p>	<p>ственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; свободно владеет основной терминологией по охране труда; аргументировано владеет методикой измерения на рабочих местах параметров вредных и опасных производственных факторов; свободно владеет методикой оценки травмоопасности производственного оборудования, машин, инструментов; методикой оценки электробезопасности производственного оборудования, помещений; аргументировано владеет навыками выбора, оценки состояния и пригодности к работе средств коллективной и индивидуальной защиты работников; свободно владеет методами подготовки локальных документов по охране труда и пожар-</p>
---	--	---



	<p>оформления соответствующих документов; методиками разработки инструкций, проведения обучения и инструктажей по охране труда на рабочем месте и пожарной безопасности; методикой проведения аттестации рабочих мест по условиям труда; методикой оценки уровней опасных и вредных факторов, возникающих в различных чрезвычайных ситуациях; методикой оказания доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях, включая основы реанимации организма</p>	<p>не знает методику исследования несчастных случаев на производстве и оформления соответствующих документов; не владеет методиками разработки инструкций, проведения обучения и инструктажей по охране труда на рабочем месте и пожарной безопасности; не владеет методикой проведения аттестации рабочих мест по условиям труда; не владеет навыками оценки уровней опасных и вредных факторов, возникающих в различных чрезвычайных ситуациях; не владеет методикой оказания доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях, включая основы реанимации организма</p>
--	--	---

<p>разрабатывают на предприятиях; частично знает методику расследования несчастных случаев на производстве и оформления соответствующих документов; частично владеет методиками разработки инструкций, проведения обучения и инструктажей по охране труда на рабочем месте и пожарной безопасности; частично владеет методикой проведения аттестации рабочих мест по условиям труда; частично владеет навыками оценки уровней опасных и вредных факторов, возникающих в различных чрезвычайных ситуациях; частично владеет методикой оказания доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях, включая основы реанимации организма</p>	<p>следования несчастных случаев на производстве и оформления соответствующих документов; владеет методиками разработки инструкций, проведения обучения и инструктажей по охране труда на рабочем месте и пожарной безопасности; владеет методикой проведения аттестации рабочих мест по условиям труда; владеет навыками оценки уровней опасных и вредных факторов, возникающих в различных чрезвычайных ситуациях; владеет методикой оказания доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях, включая основы реанимации организма</p>	<p>ной безопасности, которые разрабатывают на предприятиях; отлично знает методику расследования несчастных случаев на производстве и оформления соответствующих документов; свободно владеет методиками разработки инструкций, проведения обучения и инструктажей по охране труда на рабочем месте и пожарной безопасности; свободно владеет методикой проведения аттестации рабочих мест по условиям труда; аргументировано владеет навыками оценки уровней опасных и вредных факторов, возникающих в различных чрезвычайных ситуациях; свободно владеет методикой оказания доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях, включая основы реанимации организма</p>
---	---	---

<i>ПК-15</i>	<i>Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</i>	<i>Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления не сформирована</i>	<i>Частично владеет способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</i>	<i>Владеет способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</i>	<i>Свободно владеет способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</i>
	<b>Знать:</b> 1. закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства, формы организации производства и системы ведения хозяйства,	Не знает закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства, формы организации производства и системы ведения хозяйства	Частично знает закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства, формы организации производства и системы ведения хозяйства	Знает закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства, формы организации производства и системы ведения хозяйства	Аргументировано владеет закономерностями и принципами организации сельскохозяйственного производства, формами организации производства и системами ведения хозяйства
	<b>Уметь:</b> 1. творчески использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования; 2. обосновать выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат;	Допускает грубые ошибки при использовании имеющихся знаний в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования; обосновании выбора рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат; планировании предпринимательской дея-	Может творчески использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования; обосновать выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат; планировать предпринимательскую дея-	Способен творчески использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования; обосновать выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат; планировать предпринимательскую дея-	Способен самостоятельно творчески использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования; обосновать выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат; планировать предпринимательскую дея-

	3. планировать предпринимательскую деятельность	тельности	тельность	тельность	нимательскую деятельность
	<b>Владеть:</b> 50. навыками обоснования сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств	Не владеет навыками обоснования сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств	Частично владеет навыками обоснования сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств	Владеет навыками обоснования сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств	Свободно владеет навыками обоснования сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств
<b>ПК-18</b>	<i>Готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции.</i>	<i>Способность управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции не сформирована.</i>	<i>Частично владеет способностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции.</i>	<i>Владеет способностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции.</i>	<i>Свободно владеет способностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции.</i>
	<b>Знать:</b> 1. закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства, 2. формы организации производства и системы ведения хозяйства, 3. передовые приемы разработки и принятия управленческих решений, 4. технологию управления по видам деятельности.	Не знает закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства, формы организации производства и системы ведения хозяйства, передовые приемы разработки и принятия управленческих решений, технологию управления по видам деятельности.	Может изложить закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства, формы организации производства и системы ведения хозяйства, передовые приемы разработки и принятия управленческих решений, технологию управления по видам деятельности.	Знает закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства, формы организации производства и системы ведения хозяйства, передовые приемы разработки и принятия управленческих решений, технологию управления по видам деятельности.	Свободно владеет знаниями закономерностей и принципов организации сельскохозяйственного производства, формами организации производства и системами ведения хозяйства. Свободно применяет передовые приемы разработки и принятия управленческих решений, технологию управления по видам деятельности.
	<b>Уметь:</b>	Не умеет принимать	Частично умеет при-	Способен прини-	Способен самостоя-

	<p>✓ принимать решения по выбору эффективных способов организации производственных и рабочих процессов;</p> <p>✓ творчески использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования;</p> <p>✓ обосновать выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат;</p> <p>✓ планировать предпринимательскую деятельность;</p> <p>✓ вырабатывать и оценивать стратегию деятельности.</p>	<p>решения по выбору эффективных способов организации производственных и рабочих процессов;</p> <p>Не может творчески использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования.</p> <p>Не способен обосновать выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат; и планировать предпринимательскую деятельность;</p> <p><b>Не умеет</b> вырабатывать и оценивать стратегию деятельности.</p>	<p>принимать решения по выбору эффективных способов организации производственных и рабочих процессов и творчески использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования;</p> <p>В целом умеет обосновать выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат.</p> <p>Частично умеет планировать предпринимательскую деятельность, вырабатывать и оценивать стратегию деятельности.</p>	<p>принимать решения по выбору эффективных способов управления производственными процессами и организацией в целом.</p> <p>Способен использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования, умеет обосновать выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат. Умеет планировать предпринимательскую деятельность, вырабатывать и оценивать стратегию деятельности.</p>	<p>принимать решения по выбору эффективных способов управления производственными процессами и организацией в целом.</p> <p>Самостоятельно использует имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования.</p> <p>Самостоятельно обосновывает выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат.</p> <p>Умеет планировать предпринимательскую деятельность, вырабатывать и оценивать стратегию деятельности.</p>
	<p><b>Владеть:</b></p> <p>✓ навыками расчета эффективности применения прогрессивных форм организации и материального стимулирования труда;</p>	<p>Не владеет навыками расчета эффективности применения прогрессивных форм организации и материального стимулирования труда, навыками обоснования сочетания</p>	<p>Частично владеет навыками расчета эффективности применения прогрессивных форм организации и материального стимулирования труда, навыками обоснова-</p>	<p>Владеет навыками расчета эффективности применения прогрессивных форм организации и материального стимулирования труда, навыками обоснования сочетания отраслей на</p>	<p>Свободно владеет навыками расчета эффективности применения прогрессивных форм организации и материального стимулирования труда, навыками обоснова-</p>

	✓ навыками обоснования сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств.	отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств, методикой расчета издержек и эффективности организации производства.	ния сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств, методикой расчета издержек и эффективности организации производства.	сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств, методикой расчета издержек и эффективности организации производства.	ния сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств, методикой расчета издержек и эффективности организации производства.
--	---	---	---	---	---

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>ПК -4</b>	Готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> основные этапы технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов; рассчитывать себестоимость и возможную прибыль; проводить оценку, отбор, подбор племенного скота для совершенствования стада; иметь навыки анализа селекционной ситуации в стаде, организовать племенной учет, грамотно использовать необходимые селекционные мероприятия для сохранения и совершен-	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет

			ствования генетического потенциала.		
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства; методами селекции, технологиями воспроизводства стада, выращивания молодняка, основными методами компьютерной технологии в животноводстве.	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
<b>ПК-5</b>	Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> режимы, методы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке растительного и животного сырья	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства и животноводства; устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> методиками проведения технохимического контроля и оценки качества сельскохозяйственной продукции; технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов растениеводства и животноводства; техникой обработки технологического оборудования	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
<b>ПК-7</b>	готовность реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его пере-	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции; -факторы, формирующие потребительную ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества; -методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; -сырьевые материалы и основы производства товарных	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет

	работки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы		групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп; - требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.		
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> - давать товароведную характеристику образцов различных товарных групп; -определять качественные характеристики товара; - проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию; -принимать решения по повышению уровня качества реализуемых товаров; -определять рациональные способы и методы хранения, транспортирования, реализации товаров и ухода за ними; - работать с нормативной документацией и специальной литературой; -разрабатывать мероприятия по предупреждению товарных потерь и возникновения порчи товарной продукции.	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
<b>ПК-8</b>	Готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> сущность явлений, происходящих в условиях эксплуатации оборудования	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> оценивать и прогнозировать состояние материалов и причин отказов деталей технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья под воздействием различных эксплуатационных факторов	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> методикой выбора конструкционных материалов для изготовления элементов машин и механизмов перерабатывающих производств	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет



<b>ПК-10</b>	готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> устройство и принцип действия технологического оборудования, технические характеристики и экономические показатели; системы и методы расчетов машин и аппаратов зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; технологию производственных процессов зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; основные направления развития и совершенствования оборудования отраслей перерабатывающей промышленности	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> решать ситуационные задачи различного типа; решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; выполнять основные инженерные расчеты, и составлять техническую документацию оборудования соответствующей отрасли промышленности; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов и новых физических методов обработки пищевого сырья;	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> методами оценки технического состояния технологического оборудования; методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли.	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
<b>ПК-11</b>	Готовность принять участие в разработке схемы севооборотов технологии	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> основы технологии обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Второй этап (продви-	<b>Уметь:</b> разрабатывать схемы севооборотов	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет

	обработки почвы и защиты растений от вредных микроорганизмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	нудый уровень) Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> методами определения доз удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
<b>ПК-13</b>	Готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> особенности биологии и технология возделывания кормовых культур, понятие зеленого конвейера, приемы поверхностного и коренного улучшения кормовых угодий	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> планировать мероприятия рациональному использованию природных кормовых угодий и полевому кормопроизводству	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> методами расчета посевных площадей под кормовыми культурами.	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
<b>ПК-14</b>	Способностью использовать основные методы защиты	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> основную нормативную базу дисциплины; причины, основные показатели травматизма, профессиональных заболеваний, пожаров, чрезвычайных ситуаций в стране и пути их предупреждения; обязанности и права государства,	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет

	производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий пожароопасных работ; мероприятия по защите людей, производств, окружающей среды и условиях чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени		работодателя и работников по этим вопросам, содержание и порядок ведения соответствующей документации; требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству и содержанию производственных помещений и рабочих мест; требования техники безопасности к производственным помещениям, технологическим процессам, оборудованию, электроустановкам, машинам, инструментам, сырью, готовой продукции, а также к технологии выполнения отдельных видов работ; требования пожарной безопасности при проектировании, строительстве и эксплуатации производственных объектов, к территориям организаций, содержанию помещений, а также к производству		
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> пользоваться нормативными документами по охране труда или поиска соответствующей информации; оценивать опасность и вредность производственных процессов; принимать самостоятельные решения по предупреждению травм, заболеваний и пожаров на производстве; пользоваться техническими средствами для тушения пожаров, эвакуации людей из зоны пожара; оценивать уровень опасностей, возникающих в результате чрезвычайных ситуаций различного происхождения, и находить оптимальные решения по защите себя, окружающих людей, техники, среды от их негативного воздействия; пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; основной терминологией по охране труда; методикой измерения на рабочих местах параметров вредных и опасных производственных факторов; методикой оценки травмоопасности производственного оборудования, машин, инструментов; методикой оценки электробезопасности производственного оборудования, помещений; методикой выбора, оценки состояния и пригодности к работе средств коллективной и индивидуальной	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет

			защиты работников; методикой подготовки локальных документов по охране труда и пожарной безопасности, которые разрабатывают на предприятиях; методикой расследования несчастных случаев на производстве и оформления соответствующих документов; методиками разработки инструкций, проведения обучения и инструктажей по охране труда на рабочем месте и пожарной безопасности; методикой проведения аттестации рабочих мест по условиям труда; методикой оценки уровней опасных и вредных факторов, возникающих в различных чрезвычайных ситуациях; методикой оказания доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях, включая основы реанимации организма		
<b>ПК-15</b>	Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства, формы организации производства и системы ведения хозяйства,	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> творчески использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования; обосновать выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат; планировать предпринимательскую деятельность	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками обоснования сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживания производств	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
<b>ПК-18</b>	Готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и про-	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства, формы организации производства и системы ведения хозяйства, передовые приемы разработки и принятия управленческих решений, технологию управления по видам деятельности.	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет
		Второй этап (продви-	<b>Уметь:</b> принимать решения по выбору эффективных способов организации производственных и рабочих процессов; творчески использовать имеющиеся знания в разработке	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет

	дукции.	нутый уровень)	проектов развития производства и в процессе самообразования; обосновать выбор рациональной структуры производства с учетом новейших и эффективных технологических способов и финансовых затрат; планировать предпринимательскую деятельность; выработать и оценить стратегию деятельности.		
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками расчета эффективности применения прогрессивных форм организации и материального стимулирования труда; навыками обоснования сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях и организации обслуживающих производств.	<i>Устный опрос, отчет</i>	Зачет

### **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. Контрольные вопросы для устного опроса**

##### ***Первый этап (пороговой уровень)***

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

1. Охарактеризуйте структуру предприятия.
2. Назовите перспективные направления развития предприятия.
3. Что входит в раздел «Технология производства продуктов животноводства» Вашего отчета?
4. Приведите основные технологические схемы и параметры процессов производства сельскохозяйственного сырья в конкретных производственных условиях.
5. Основные требования, предъявляемые к качеству сельскохозяйственного сырья?
6. Перечислите основные меры безопасности и охраны труда.
7. Перечислите основную нормативную документацию, используемую на предприятии.

##### ***Второй этап (продвинутый уровень)***

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

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

1. Как организован санитарно-гигиенический контроль на предприятии?
2. Дайте характеристику видов и пород разводимых в хозяйстве животных.
3. Дайте характеристику кормопроизводства и кормления сельскохозяйственных животных в конкретных производственных условиях.
4. Опишите систему севооборотов, принятых в данном хозяйстве.
5. Дайте характеристику основных сельскохозяйственных культур, культивируемых в хозяйстве, и укажите их урожайность.

6. Охарактеризуйте систему землепользования, принятую в хозяйстве.
7. Как организована охрана окружающей среды на предприятии?

### ***Третий этап (высокий уровень)***

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

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

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

1. Опишите технологическое оборудование, автоматизацию производственных процессов
2. Опишите работу по специальности и основные должностные обязанности специалистов различных подразделений.
3. Приведите основные технологические схемы и параметры процессов обработки сырья на предприятии.
4. Опишите схему теххимического контроля одного из видов готовой продукции.
5. Как организована работа производственной лаборатории?
6. Как используются нормы расхода сырья и материалов на единицу готовой продукции?
7. Опишите работу по специальности и основные должностные обязанности мастера цеха и менеджера.

### **Критерии оценки «зачтено» и «не зачтено»**

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

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

который не может дальше продолжать обучение или приступать к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующим дисциплинам. Оценка результатов практики вносится в приложение к диплому.

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

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

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации обучающихся осуществляется структурирование практики на разделы (этапы).

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого раздела (этапа) практики являются: отчет, дневник.

Обучающийся должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в разделе (этапе) практики.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета/незачета.

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

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

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

### **Критерии оценивания индивидуальных заданий**

#### ***1. Индивидуальное задание на практику***

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению.
	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала.



	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по содержанию и оформлению собранного материала

## *2. Отчет по практике*

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

### 3. Защита отчета по практике

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

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

**ДНЕВНИК  
практики**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Курс, группа  
наименование

В \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ района  
\_\_\_\_\_ области

п. Майский 201\_\_

Приложение 4  
Структура дневника

Дата	Рабочее место	Содержание выполненных работ	Предложения студента	Подпись руководителя

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

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКЕ

ФИО \_\_\_\_\_

курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Указать полное название организации, район

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

должность

ФИО \_\_\_\_\_

подпись

**М.П.**

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_

должность

ФИО \_\_\_\_\_

подпись

Дата защиты « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г. \_\_\_\_\_

сведения о защите

Майский, 201\_

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося \_\_\_\_\_ курса,  
 Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
 сельскохозяйственной продукции

ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ имени В.Я. Горина»

ФИО \_\_\_\_\_ проходил производственную (тех-  
 нологическую) практику в \_\_\_\_\_ с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ по  
 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

За период прохождения практики он освоил следующие виды работ:  
 Программа производственной (технологической) практики была им освоена  
 полностью. В коллективе пользовался уважением. Замечаний и нареканий со  
 стороны руководства предприятия не имел. Характеризуется квалифициро-  
 ванным специалистом.

---



---



---



---

Должность \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_ М.П.  
подпись

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА  
ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
на производственную (технологическую) практику

Для \_\_\_\_\_  
ФИО студента полностью

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы  
\_\_\_\_\_ факультета

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
наименование организации, адрес полный

Срок практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Содержание (тема): \_\_\_\_\_

Цель прохождения практики:

Освоение профессиональных компетенций и приобретение опыта самостоятельного решения конкретных производственных задач

**Структура отчета:**

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

Руководители практики  
от организации

(М.П.) \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ ФИО

от университета

\_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ ФИО

Майский, 20 \_\_\_\_\_