

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное общеобразовательное  
учреждение высшего образования  
«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»

**Кафедра технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Программа одобрена Ученым советом  
ФГБОУ ВО Курская ГСХА  
Протокол № 11  
от «31» августа 2017 г.

**Программа  
производственной практики  
по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности**

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции,  
профиль «Технология производства и переработки продукции животновод-  
ства»*

Факультет: агротехнологический

Форма обучения: очная, заочная

*Программа составлена с учетом требований:*


- *федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. №1330,*
- *Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301,*
- *Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 27.11.2015 г. №1383*

Автор-составитель – к.б.н., доцент Асадова М.Г.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии хранения и переработки растительного сырья.

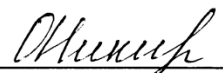
Протокол № 1 от «31» августа 2017 г.

Заведующий кафедрой

 М.Г. Асадова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнологического факультета.

Протокол № 1 от «31» августа 2017 г.


Председатель методической комиссии  О.В. Никитина

**Лист рассмотрения/пересмотра  
программы практики**

Программа рассмотрена и одобрена на 2017-2018 учебный год.

Протокол № 1 заседания технологии хранения и переработки растительного сырья от «31» августа 2017 г

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_ М.Г. Асадова

## **1. Цель практики**

Цель производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления самостоятельной технологической деятельности на предприятиях по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции.

## **2. Задачи практики**

Задачи производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

- актуализация теоретических знаний в реальных условиях производства, хранения и переработки продукции животноводства;
- формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для производства, хранения и переработки сырья, оценки его качества и готовой продукции, а также экологически обоснованной и экономически оправданной деятельности в производственных условиях;
- приобретение первичного опыта самостоятельной работы в должности мастера производства сельскохозяйственной продукции.

## **3. Место практики в структуре образовательной программы**

Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, как и все практики, входит в вариативную часть блока «Производственные практики» основной профессиональной образовательной программы 35.03.07 *"Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"*. Она является первой производственной практикой из предусмотренных рабочим учебным планом направления подготовки 35.03.07 *"Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"*. Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на 3-м курсе, в 6-м семестре.

Функциональное предназначение практики – получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности на предприятиях связанных с производством, приемкой, хранением и переработкой продукции животноводства.

Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предшествует изучение таких дисциплин, как "Биохимия с.х. продукции", "Производство продукции животноводства", "Оборудование перерабатывающих производств", "Безопасность жизнедеятельности", "Экология", "Проектирование перерабатывающих производств", «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» «Организация производства и предпринимательства в АПК» «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки»

К началу практики студенты должны обладать первичными профессиональными умениями и навыками по технологии хранения и переработки продукции животноводства.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности дает возможность студентам проверить свою подготовленность к выполнению профессиональной деятельности непосредственно в производственных условиях, углубить имеющиеся теоретические знания и приобрести практические умения и навыки в области производства, хранения или переработки животноводческой продукции.

#### **4. Вид, тип и способ проведения практики**

*Вид* практики – производственная.

*Тип* практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

*Способ* проведения практики – выездная.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на сельскохозяйственных предприятиях, связанных с производством, приемкой и хранением животноводческой продукции, а также на предприятиях, перерабатывающих продукцию животноводства. В качестве базовых предприятий используются хозяйства-производители животноводческой продукции. Профильными базовыми предприятиями являются также мясо и молоко перерабатывающие, предприятия по переработке мяса с-х птицы и рыбоперерабатывающие предприятия. Кроме того, производственная практика может проводиться на предприятиях пищевой промышленности.

#### **5. Объем и продолжительность практики**

Объем практики – 12 зачетных единиц, продолжительность – 8 недель.

#### **6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки) и компетенции, формируемые на практике**

В ходе производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности формируются следующие **знания:**

- нормативных материалов, регламентирующих производство, хранение и переработку продукции животноводства;
- оптимальных параметров и режимов хранения и переработки животноводческой продукции;
- технологий производства продукции животноводства;
- режимов, способов и приемов хранения животноводческой продукции;
- технологий переработки животноводческой продукции;
- стандартов на продукцию животноводства;

- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства;

- принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции животноводства.

**умения:**

- работать с нормативно - технической документацией,
- организовывать контроль качества сырья и продуктов его переработки;

- организовывать послеубойную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;

- реализовывать технологии производства продукции животноводства;
- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;

- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;

- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;

- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.

**навыки:**

- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства к конкретным условиям;

- рационального использования технологического оборудования;
- целенаправленного формирования качества животноводческой продукции для дальнейшего хранения и переработки;

- сохранения растительного сырья с минимальными потерями массы и качества;

- эффективной переработки сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.

**компетенции:**

ОПК- 4 -готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам

ОПК – 6- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки

ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

ПК-6- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей

ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции животноводства и животноводства

ВК-2 - готовностью к выбору и использованию оптимальных технологических схем процессов хранения и переработки животноводческой продукции

## 7. Структура и содержание практики

### 7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в неделях/ днях
1 Организационный	Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана производственной практики	1-ая неделя: <i>1-ый день</i>
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	
	Общее знакомство с предприятием и его подразделениями	1-ая неделя: <i>2-3 день</i>
2 Основной	Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия	1-ая неделя: <i>4-5 рабочий день</i>
	Участие во входном контроле качества сырья. Работа лаборантом по отбору проб для анализа. Применение методов контроля качества сырья и готовых продуктов на производстве. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.	2 и 3 недели
	Участие в производственных подготовительных процессах. Подготовки сырья к хранению (работа на хладокомбинатах, оборудованием по пастеризации молока и сливок) под руководством специалистов	4-ая неделя
	Непосредственное участие в основных производственных процессах конкретного предприятия под руководством специалистов	5-7-ая неделя

	Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции	8-ая неделя 1-3 день
3Заключительный	Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике	8-ая неделя 4 день
	Просмотр отчета руководителем практики от академии	
	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	
	Проверка отчета, собеседование по результатам практики	В последний день практики

## 7.2 Содержание практики

### 1. Организационный этап

*Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана производственной практики:* уточнение и конкретизация (при необходимости, корректировка) плана работы при прохождении производственной практики с учетом специфики производства на конкретном предприятии.

*Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте:* соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии.

*Общее знакомство с предприятием и его подразделениями:* территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, материалы (сырье), технические средства (оборудование), продукция.

### 2 Основной этап

*Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия:* устав предприятия, нормативные акты, нормы технологического проектирования, правила организации и ведения технологических процессов, стандарты, сертификаты, свидетельства, удостоверения. Изучение и анализ производственной документации: книги, журналы, отчеты, акты, ведомости, накладные, карточки.

Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами и сырьем.

*Участие в входном контроле качества сырья.* Работа лаборантом по отбору проб для анализа. Изучение методов контроля качества сырья и готовых продуктов на производстве. Непосредственное определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.

*Участие в производственных подготовительных процессах.* Подготовки сырья к хранению под руководством специалистов. Объектами исследований



могут быть: режимы, способы и приемы хранения; продолжительность хранения; послеубойная обработка и результаты хранения; качество исходного сырья и результаты хранения; качество исходного сырья и результаты переработки; подготовительные операции и результаты переработки; технологические режимы работы оборудования и результаты переработки

*Непосредственное участие в основных производственных процессах конкретного предприятия под руководством специалистов:* современные производства невозможно представить без средств механизации и автоматизации технологических процессов, студенты уже предварительно освоили устройство, принципы действия и регулировку технических средств реализации технологических процессов, что позволяет им в процессе производственной практики применить полученные знания в реальных условиях. Предварительно приобретенные знания позволяют студентам понимать причины порчи продукции при хранении и организовать эффективное хранение за счет мероприятий, устраняющих эти причины. Процессы переработки растительного сырья в готовую продукцию организуются и проводятся с учетом технологических свойств исходного сырья и его реакции на технологические воздействия.

*Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции.* Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение готовой продукции.

### **3 Заключительный**

*Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике.* Написание основных разделов отчета по производственной практике, в соответствии с содержанием практики.

На протяжении всей производственной практики студент ведет дневник практики, где расписан каждый день его работы на предприятии, Дневник по практике прилагается к отчету.

*Просмотр отчета руководителем практики от академии.* Совместный анализ дневника и отчета по практике.

*Утверждение отчета руководителем практики от предприятия.* Сдача отчета в переплетенном виде на проверку руководителю от предприятия. Проверка отчета руководителем от предприятия и его оценка по пятибалльной системе. Оформление руководителем практики от предприятия характеристики на студента.

## **8. Технологии, используемые обучающимися на практике**

Во время производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности при работе на сельскохозяйственном предприятии занимающимся хранением и переработкой растительной продукции студенты учатся самостоятельно применять традиционную технологию производства, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья, а также вместе с руководителем практики от предприятия выявлять и предлагать наиболее эффективные технологии.

Производственная практика предусматривает освоение следующих технологий:

1 - производства продуктов питания из сырья и мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов;

2 – прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;

3 – проведения анализов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и сопутствующих наблюдений с учетом исследуемой темы в условиях производства;

4 – проведения мероприятий по снижению трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;

5 - разработки новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике**

Для самостоятельной работы во время производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты используют следующие учебно-методические материалы и документы:

- Стандарты (ГОСТ, ТУ, ОСТ) на сырье и готовую продукцию
- Рецептуры производства мясных и молочных полуфабрикатов, молочных продуктов и т.д.
- Технологические схемы перерабатывающих предприятий
- Инструкции по технике безопасности на предприятии
- Указания по заполнению производственных журналов.

## **10. Формы отчетности обучающихся о практике**

По итогам производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающиеся представляет оформленный *отчет о производственной практике*, к которому прилагается *дневник практики*.

Дневник практики является первичным документом, который заполняется студентом во время практики ежедневно, и ведение дневника является обязательным условием. В дневнике накапливаются материалы, на основании которых составляется отчет о производственной практике. В дневнике студент делает подробные записи о выполненной лично им работе за каждый день, а также дает критический анализ организационных и производственных недостатков с рекомендациями по их устранению. В конце дневника руково-

датель практики пишет отзыв о работе студента и заверяет его подписью и печатью.

Отчет о производственной практике оформляется на предприятии в последние дни практики в объеме 30-40 страниц компьютерного текста на листах формата А4. Он должен быть аккуратно оформлен, оснащен таблицами, графиками, чертежами, другими наглядными материалами и заверен подписью руководителя практики от академии.

## 11. Фонд оценочных средств

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

Компетенции	Этапы /уровни формирования компетенций		
	Начальный этап/Пороговый уровень	Основной этап/Базовый уровень	Завершающий этап/Продвинутый уровень
ОПК- 4 -готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	Биология животных Пчеловодство Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по производству продукции животноводства	Морфология и физиология с.х. животных Производство продукции животноводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства	Основы ветеринарии и биотехника разведения животных <b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>
ОПК – 6- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Биохимия с.х. продукции Стандартизация и сертификация продуктов животноводства Технохимический контроль мясных и молочных продуктов	Химия пищи и основы диетологии Технохимический контроль с -х. сырья и продуктов переработки Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции растениеводства	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Стандартизация и сертификация с.х. продукции <b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>
ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов Гигиена предприятий по производству и переработке продукции животноводства	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов Технология производства и первичной переработки продуктов животноводства в фермерских хозяйствах Зерносушение Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов <b>Производственная по получению про-</b>

		Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции растениеводства	<b>ффессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>
ПК-6- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции растениеводства	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	<b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Оборудование перерабатывающих производств Гигиена предприятий по производству и переработке продукции животноводства Современное производство колбасных и солено- копченых изделий	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности <b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>	Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности Производственная технологическая Производственная преддипломная
ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Производство продукции животноводства Гигиена предприятий по производству и переработке продукции животноводства Современное производство колбасных и солено- копченых изделий Физико – химические и биохимические основы производства мясных и молочных продуктов Технология производства и переработки рыбы и рыбных продуктов Пчеловодство	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов Производство продукции растениеводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции растениеводства	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Товароведение и экспертиза мясных и молочных продуктов <b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b> Производственная преддипломная
ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Оборудование перерабатывающих производств	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции растениеводства <b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной дея-</b>	Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности Производственная технологическая Производственная преддипломная

		<b>тельность</b>	
ВК-2 - способностью к обоснованию принятия конкретных технологических решений с учетом биохимических особенностей продукции животноводства	Физико – химические и биохимические основы производства мясных и молочных продуктов Современное производство колбасных и солено-копченых изделий	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов Технология интенсивного животноводства <b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b> Производственная технологическая Производственная преддипломная

## *11.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования*

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ОПК- 4 -готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	Профессиональное мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удель-</li> </ul>			Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в практике производства и переработке сельскохозяйственной продукции

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
		ных эксплуатационных затратах.			
ОПК – 6- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Профессиональное мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>			Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в практике производства и переработке сельскохозяйственной продукции

Результаты освоения образовательной программы (компетенции)	Показатели сформированности компетенций	Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)	Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования		
			Начальный этап/ Пороговый уровень	Основной этап/ Базовый уровень	Завершающий этап/ Продвинутый уровень
ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-6- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальных параметров и режи-</li> </ul>		Решает технические вопросы,	



<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ки плодов и овощей		<p>мов хранения и переработки животноводческой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режимов, способов и приемов хранения животноводческой продукции;</li> <li>- технологий переработки животноводческой продукции;</li> <li>- принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции животноводства.</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативно - технической документацией,</li> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки про-</li> </ul>		связанные с производством. Владеет основными производственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе на любом его этапе.	

Результаты освоения образовательной программы (компетенции)	Показатели сформированности компетенций	Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)	Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования		
			Начальный этап/ Пороговый уровень	Основной этап/ Базовый уровень	Завершающий этап/ Продвинутый уровень
		<p>дукции животноводства к конкретным условиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>			
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> </ul>		Решает технические вопросы, связанные с производством. Владеет основными производственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе на любом его этапе.	

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
		- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.			
ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей вы-</li> </ul>			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
		сокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.			
ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции животноводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<b>знания:</b> - принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства; <b>умения:</b> - обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства; - обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства; - эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции; - оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике. <b>навыки:</b> - рационального использования технологического оборудования; - эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.		Решает технические вопросы, связанные с производством. Владеет основными производственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе на любом его этапе.	
ВК-2- готовностью к выбору и использованию оптимальных технологических схем процессов хранения и переработки животноводческой продукции	Техническое и технологическое мышление	<b>знания:</b> - оптимальных параметров и режимов хранения и переработки животноводческой продукции; - режимов, способов и приемов		Решает технические вопросы, связанные с производством. Владеет основ-	

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
		<p>хранения животноводческой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологий переработки животноводческой продукции;</li> <li>- принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции животноводства.</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства к конкретным</li> </ul>		<p>ными производственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе на любом его этапе.</p>	

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
		<p>условиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- сохранения растительного сырья с минимальными потерями массы и качества;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>			

**11.3 Шкала оценивания результатов обучения по практике  
и формируемых компетенций**

<b>Оценка</b>	<b>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>
<b>«Отлично»</b>	Обучающийся демонстрирует 100% соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по практике, указанным в таблице п.11.2; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и навыки в типовых и нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: на базовом уровне – ОПК-4,6 и ПК – 5,6,8,9,10, ВК-2
<b>«Хорошо»</b>	Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75%) соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, навыков в нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: частично на базовом уровне - ОПК-4,6 и ПК – 5,6,8,9,10, ВК-2
<b>«Удовлетворительно»</b>	Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 50%) соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, навыков в типовых ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: на пороговом уровне - ОПК-4,6 и ПК – 5,6,8,9,10, ВК-2
<b>«Неудовлетворительно»</b>	Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50%) знаний, умений, навыков, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших профессиональных ситуациях, не обладает необходимыми умениями и навыками.	Недостаточный уровень владения компетенциями ОПК-4,6 и ПК – 5,6,8,9,10, ВК-2

**11.4 Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>
ОПК- 4 -готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	Профессиональное мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удель-</li> </ul>			Собрать информацию по специализации предприятия на котором проходят практику, его производительности, обеспеченности кадрами, технологическим оборудованием, сырьем.



<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>
		ных эксплуатационных затратах.			
ОПК – 6- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Профессиональное мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>			Собрать информацию по специализации предприятия на котором проходят практику, его производительности, обеспеченности кадрами, технологическим оборудованием, сырьем.
ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработ-	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и</li> </ul>			Собрать информацию по специализации предпри-

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>
ки продукции растениеводства и животноводства		<p>регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства;</p> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>			<p>ятия на котором проходят практику, его производительности, обеспеченности кадрами, технологическим оборудованием, сырьем.</p>
ПК-6- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальных параметров и режимов хранения и переработки животноводческой продукции;</li> <li>- режимов, способов и приемов хра-</li> </ul>			<p>Собрать информацию по специализации предприятия на котором проходят практику, его производительности, обеспеченно-</p>

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>
		<p>нения животноводческой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологий переработки животноводческой продукции;</li> <li>- принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции животноводства.</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативно - технической документацией,</li> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства к конкретным условиям;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей вы-</li> </ul>			сти кадрами, технологическим оборудованием, сырьем.

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>
		сокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.			
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>		<p>Описать технологические схемы, процессы и оборудование предприятия на котором проходят практику</p> <p>Использовать полученные знания при работе на технологическом оборудовании</p>	

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>
ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>			Использовать полученные знания при работе на технологическом оборудовании
ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реали-</li> </ul>		Использовать полученные знания при ра-	

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>
переработке продукции животноводства и животноводства		<p>защиты производства, хранения и переработки продукции животноводства;</p> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>		боте на технологическом оборудовании	
ВК-2 готовностью к выбору и использованию оптимальных технологических схем процессов хранения и переработки животноводческой продукции	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальных параметров и режимов хранения и переработки животноводческой продукции;</li> <li>- режимов, способов и приемов хранения животноводческой продукции;</li> <li>- технологий переработки животноводческой продукции;</li> <li>- принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработ-</li> </ul>			Провести научно-исследовательскую работу по индивидуальному заданию руководителю практики. Оформить полученные результаты

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>
		<p>кой продукции животноводства.</p> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку животноводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции животноводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции животноводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства к конкретным условиям;</li> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- сохранения растительного сырья с минимальными потерями массы и качества;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей вы-</li> </ul>			

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>
		сокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.			



### ***11.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций***

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за производственной научно-педагогической практикой, осуществляется *в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.*

*Текущий контроль* проводится в течение практики и организуется с помощью оценочных средств, формы которых указаны в п. 11.4.

*Промежуточная аттестация* осуществляется в форме зачета с оценкой во 6-м семестре.

Зачет проводится в форме индивидуального собеседования. Каждый обучающийся отвечает на вопросы преподавателя о содержании практики и представляет составленные им отчетные документы.

#### **Вопросы для зачета (проверка знаний, умений, навыков и компетенций)**

1. Дайте производственно техническую характеристику предприятия, на базе которого проходили практику.
2. Назовите специализацию предприятия, ассортимент и объем вырабатываемой продукции.
3. Место расположения предприятия по отношению к основным источникам сырья и сбыта вырабатываемой продукции.
4. Плановая и фактическая производительность предприятия, его основная специализация.
5. Охарактеризуйте структуру и содержание предприятия
6. Численный состав и структура работников.
7. Расскажите об основных видах деятельности предприятия
8. Расскажите технологию производства животноводческой продукции
9. Назовите основных технологических линий, аппаратов, агрегатов; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т.д.);
10. Как проходит расфасовка, упаковка, хранение и реализация готовой продукции.
11. Перечень и содержание основной документации, которая ведется на предприятии
12. Используемое на предприятии сырье и показатели его качества (если хранение или переработка)
13. Используемые на предприятии технологические схемы, процессы и оборудование
14. Используемые на предприятии режимы ведения технологических процессов

15. Организация лабораторий на предприятии.
16. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, вспомогательных материалов, воды, производственных процессов, личной гигиены работников.
17. Оценка мероприятий по организации безотходной переработки с/х продукции.
18. Выявление слабых или узких мест в работе технологических линий.
19. Поиск путей совершенствования технологических процессов
20. Анализ недостатков и мероприятия по их устранению
21. Анализ решения вопросов по защите окружающей среды, охране труда и безопасности жизнедеятельности
22. Выводы и собственные предложения.
23. Конкретная работа, выполняемая студентом на предприятии.

## **12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **Основные учебники и учебные пособия**

1. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4980>
2. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник / под ред. В.И. Манжесова.- Москва: Троицкий мост, 2012. – 536 с.
3. Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. Дан. — СПб. : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71771>

### **Дополнительная литература**

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование переработки молока: учеб. пособие / С. А. Бредихин. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 416 с.
2. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. - Санкт-Петербург: Гиорд, 2010. - 512 с.

3. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учеб. пособие. В 2-х ч. Ч. 2. Оборудование для переработки мяса / В. И. Ивашов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 464 с.
4. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Москва: Дашков и К, 2014. — 328 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50274>
5. Мамаев А.В. Молочное дело [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Мамаев, Л.Д. Самусенко. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/30199>
6. Механизация и технология животноводства: учебник / В. В. Кирсанов, Д. Н. Мурусидзе, В. Ф. Некрашевич, Шевцов В.В. [и др.]. - Москва: Инфра-М, 2016. - 585 с.
7. Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71724>
8. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие / под ред. Л.Ю. Киселева. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 448 с. - Доп. УМО.
9. Переработка мяса птицы: пер. с англ. / под ред. Алана Р. Сэмса. - Санкт-Петербург: Профессия, 2011. - 432 с.
10. Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учеб. пособие / В.В. Пронин. - Санкт-Петербург: Лань, 2013.- 176с.
11. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 1 : Общая технология мяса. - М.: КолосС, 2009. - 565 с. : ил.
12. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 2 : Технология мясных продуктов. - М.: КолосС, 2009. - 711 с. : ил.
13. Технология молока и молочных продуктов: учебник / Г.Н. Крусь, А.Г. Храмов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев, Г.Н. Крусь [и др.] - Москва: КолосС, 2008. - 455 с.
14. Трухачев, В.И. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока. [Электронный ресурс] / В.И. Трухачев, И.В. Капустин, В.И. Будков, Д.И. Грицай. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/12966>
15. Хазанов Е.Е. Технология и механизация молочного животноводства / Е.Е. Хазанов. - Санкт-Петербург: Лань, 2010.- 352 с.
16. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб/ пособие / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. - Москва: Дашков и К, 2013. - 304 с.

17. Шалыгина А.М. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник / А. М. Шалыгина, Л. В. Калинина. - Москва: КолосС, 2007. - 199 с.
18. Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / В.И. Рогов.- Минск: Техноперспектива, 2010. - 471 с.

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Официальный сайт Агропортала России [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://agroforum.ru>
2. Официальный сайт Агрегатор научных новостей «Новости науки» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://novostinauki.ru>
3. Официальный сайт Элементы большой науки [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elementy.ru>
4. Официальный сайт Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г.Москва) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cnsbl.ru>
5. Официальный сайт Российской библиотечной ассоциации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rba.ru>
6. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.mcx.ru>
7. Официальный сайт Российского государственного аграрного университета – МСХА имени К.А. Тимирязева [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.timacad.ru>
8. Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института животноводства имени академика Л.К. Эрнста [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.vij.ru>

### **13. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

1. Официальный сайт Справочно-правовой системы «Консультант Плюс» - [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
2. Официальный сайт Федеральная служба государственной статистики - [www.gks.ru/wps/portal](http://www.gks.ru/wps/portal)
3. Использование пакета Microsoft Office для подготовки докладов с использованием слайд-презентаций.

### **14. Материально-техническое обеспечение практики**

Для проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков технологии хранения и переработки продукции животноводства необходимы:

- мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук, экран;
- лаборатория по определению качества животноводческой продукции
- комплект плакатов по оборудованию убойно-разделочного цеха;
- видеооборудование и научно-популярные видеофильмы по производству и первичной переработке продуктов животноводства (на DVD-дисках),
- мини-оборудование для производства мясных продуктов,
- нормативно – техническая документация на сырье и готовые продукты.

## **15. Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При прохождении практики данной категории обучающихся в Курской ГСХА, Академия обеспечивает условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.

## Приложение 1

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
«КУРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ имени И.И. Иванова»

### Агротехнологический факультет Индивидуальное задание на практику

студенту (-тке) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: \_\_\_\_\_

Профиль: \_\_\_\_\_

Кафедра: \_\_\_\_\_

Наименование практики: производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Исходные данные, необходимые для выполнения задания: \_\_\_\_\_

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном и электронном виде

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
	<b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b>
13.	ОПК-4, 6 ПК-5,6,8,9,10 ВК-2

Дата выдачи задания «\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_г.

Руководитель практики от академии

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_г.

Задание принял к исполнению

«\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_г.

Подпись студента \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_г.

Руководитель практики от профильной  
организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_г.

**Совместный рабочий график (план)  
проведения производственной практики по получению  
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства»

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (2 недели)

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в неделях/ днях
1 Организационный	Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана производственной практики	1-ая неделя: <i>1-ый день</i>
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	
	Общее знакомство с предприятием и его подразделениями	1-ая неделя: <i>2-3 день</i>
2 Основной	Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия	1-ая неделя: <i>4-5 рабочий день</i>
	Участие во входном контроле качества сырья. Работа лаборантом по отбору проб для анализа. Применение методов контроля качества сырья и готовых продуктов на производстве. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.	2 и 3 недели
	Участие в производственных подготовительных процессах. Подготовки сырья к хранению (работа на хладокомбинатах, оборудованием по пастеризации молока и сливок) под руководством специалистов	4-ая неделя
	Непосредственное участие в основных производственных процессах конкретного предприятия под руководством специалистов	5-7-ая неделя
	Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции	8-ая неделя 1-3 день
3 Заключительный	Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике	8-ая неделя



	Просмотр отчета руководителем практики от академии	4 день
	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	
	Проверка отчета, собеседование по результатам практики	В последний день практики

Согласовано:

Руководитель практики  
от академии

\_\_\_\_\_

(дата) (Ф.И.О.) (должность) (под-  
пись)

Руководитель практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_

(дата) (Ф.И.О.) (должность) (под-  
пись)