

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное 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 № 8
от «27» августа 2018 г.

**Программа учебной практики по получению
первичных профессиональных умений и навыков**

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции,
профили «Технология производства, хранения и переработки продукции рас-
тениеводства»*

Факультет: агротехнологический

Форма обучения: очная

Курск - 2018


Программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 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 г. №301*
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 27.11.2015 г. №1383,*
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Курская ГСХА ПЛ 03.04.00/02-2017 от 16.10.2018 г. приказ №266-о.*

Автор-составитель – к.с.-х.н., доцент Тарасов Анатолий Алексеевич

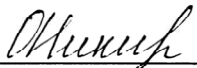
Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 12 от «18» июня 2018 г.

Заведующий кафедрой  М.Г. Асадова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнологического факультета

Протокол № 1 от «27» августа 2018 г.

Председатель методической комиссии  О.В. Никитина

**Лист рассмотрения/пересмотра
программы практики**

Программа рассмотрена и одобрена на 2018-2019 учебный год.

Протокол № 12 заседания кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции от «18» июня 2018 г.

Заведующий кафедрой  М.Г. Асадова

1. Цель практики

Цель учебной практики – формирование умений и навыков, необходимых для осуществления самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях по производству, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

2. Задачи практики

Задачи учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

- актуализация знаний, умений и навыков в области технологии производства, хранения или переработки продукции растениеводства и животноводства в условиях конкретного предприятия;
- формирование способности оценивать ресурсный потенциал предприятий, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства и животноводства, и технологическую эффективность его использования в условиях конкретных производств;
- приобретение представлений и первичного профессионального опыта самостоятельной работы в условиях предприятий, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства и животноводства.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков входит в вариативную часть блока «Практики» рабочей учебной программы, разработанной на основе основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Как часть основной профессиональной образовательной программы она является начальным этапом практического обучения, проводится на 1-м курсе во 2-м семестре после освоения теоретических и практических дисциплин курса.

Для эффективного прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающимся необходимо освоить такие дисциплины как: «Русский язык и культура речи», «Информационные технологии», «Химия неорганическая и аналитическая», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных» и «Земледелие с основами почвоведения и агрохимии».

К началу прохождения учебной практики в условиях предприятий, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства

ва и животноводства, обучающиеся должны обладать высоким уровнем культуры общения с работниками предприятий и знать принципы работы с информацией. Кроме того, они должны иметь представление о производстве продукции растениеводства и животноводства, а также об особенностях растениеводческой и животноводческой продукции, как сырья для хранения и переработки.

Во время прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающиеся учатся применять в условиях конкретных профильных производств полученные теоретические знания, углубляют представление о специфике работы технолога при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства.

Работая под руководством преподавателя (руководителя практики) от академии, обучающиеся приобретают практические навыки производственно-технологической деятельности, связанной с выращиванием продукции растениеводства или поголовья животных, с закладкой продукции на хранение и контролем ее качества, а также с оценкой качества поступающего на переработку сырья, его непосредственной переработкой, и оценкой качества готовой продукции.

Таким образом, учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков позволяет приобрести опыт работы по выбранной профессии и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего технолога.

Прохождение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков способствует успешному освоению следующих изучаемых позднее дисциплин: «Производство продукции растениеводства», «Производство продукции животноводства», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Оборудование перерабатывающих производств», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» и других дисциплин, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства и животноводства. Кроме того прохождение учебной практики готовят обучающихся к рациональному планированию и успешному прохождению производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, производственной технологической и производственной преддипломной практики.

Таким образом, учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков позволяет не только приобрести первичные профессиональные умения и навыки по профилю осваиваемой образовательной программы, но и заложить основы самореализации обучающихся в производственно-технологической деятельности на протяжении всего периода обучения.

4. Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – учебная.

Тип практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Способ проведения практики – стационарная (в пределах г. Курска) и выездная (за пределами г. Курска). Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится в условиях профильных предприятий, функциональная деятельность которых связана с производством, хранением и (или) переработкой продукции растениеводства. В соответствии с календарным графиком практики, согласованным заранее с представителями администрации профильных предприятий, группа обучающихся с руководителем практики от образовательного учреждения посещают объекты практики.

Форма проведения практики – дискретная.

Типичные базовые предприятия, являющиеся объектами прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающихся, следующие:

- | | |
|--|---|
| 1. ЗАО «Курский комбинат хлебопродуктов» | г. Курск |
| 2. ООО «Курский солод» | г. Курск |
| 3. ООО «Корпорация Курская хлебная база № 24» | г. Курск |
| 4. ООО «Экспериментальный комбинат детского питания» филиал ОАО ВИММ-БИЛЛЬ-ДАНН» | Курская область, Фатежский район, п. Чермошной |
| 5. Курский филиал ОАО «Губкинский мясокомбинат» | г. Курск |
| 6. ОАО «Курский хладокомбинат» | г. Курск |
| 7. ООО «Молочный Дом» | Курская область, Октябрьский район, ПГТ Прямицино |
| 8. ФГУП «Учхоз «Знаменское» Курской ГСХА имени И.И. Иванова | г. Курск, Курская область, Курский район |

Объектами учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающихся могут быть и другие профильные предприятия г. Курска и Курской области.

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики по продолжительности составляет 4 недели. Первая половина всего объема учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (2 недели) проводится на предприятия, связанные с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства, и вторая половина (2 недели) – на предприятиях по производству, хранению и переработке продукции животноводства.

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

В ходе учебной практики формируются:

знания:

- сортовых и видовых особенностей растений, а также пород и видов сельскохозяйственных животных как сырья для перерабатывающей промышленности;
- структурной и функциональной организации производств на примере предприятий – объектов учебной практики;
- технологических процессов и оборудования используемых в условиях предприятий – объектов учебной практики;
- методов контроля качества сырья и готовой продукции, качества ведения технологических процессов в условиях предприятий – объектов практики;

умения:

- оценивать сортовые и видовые особенности растений, а также породы и виды животных как сырье для перерабатывающей промышленности;
- анализировать научно-техническую информацию в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- определять качество растительного сырья и сырья животного происхождения, а также продуктов их переработки стандартными методами;

владения:

- навыками оценки качества растительного сырья и сырья животного происхождения, а также продукции, получаемой после их переработки;
- навыками оценки технологической эффективности хранения и переработки растительного сырья и сырья животного происхождения.

компетенция:

- ПК-3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве.

7. Структура и содержание учебной практики

7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы практиканта	Трудоемкость в неделях/ днях
1. Организационный	Рабочее совещание.	1-я неделя: <i>1-й рабочий день</i>
	Знакомство с особенностями объектов учебной практики и условиями ее прохождения.	
	Инструктаж по технике безопасности перед выездом на практику в условиях образовательного учреждения.	
	Профильные предприятия по производству, хранению и переработке продукции растениеводства	
2. Основной	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 1.	1-я неделя: <i>2-й рабочий день</i>
	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 1, работа с источниками информации по профилю предприятия 1.	1-я неделя: <i>3-й рабочий день</i>
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 2.	1-я неделя: <i>4-й рабочий день</i>
	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 2, работа с источниками информации по профилю предприятия 2.	1-я неделя: <i>5-й рабочий день</i>
	Оформление собранных материалов в виде промежуточного отчета по предприятиям 1 и 2.	2-я неделя: <i>1-й рабочий день</i>
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 3.	2-я неделя: <i>2-й рабочий день</i>
	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 3, работа с источниками информации по профилю предприятия 3.	2-я неделя: <i>3-й рабочий день</i>
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 4.	2-я неделя: <i>4-й рабочий день</i>
	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 4, работа с источниками информации по профилю предприятия 4.	2-я неделя: <i>5-й рабочий день</i>
	Оформление собранных материалов в виде промежуточного отчета по предприятиям 3 и 4.	3-я неделя: <i>1-й рабочий день</i>
	Профильные предприятия по производству, хранению и переработке продукции животноводства	
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 5.	3-я неделя: <i>2-й рабочий день</i>
	Обработка и систематизации фактического материала	3-я неделя:

	ла, полученного в условиях предприятия 5, работа с источниками информации по профилю предприятия 5.	3-й рабочий день
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 6.	3-я неделя: 4-й рабочий день
	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 6, работа с источниками информации по профилю предприятия 6.	3-я неделя: 5-й рабочий день
	Оформление собранных материалов в виде промежуточного отчета по предприятиям 5 и 6.	4-я неделя: 1-й рабочий день
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 7.	4-я неделя: 2-й рабочий день
	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 7, работа с источниками информации по профилю предприятия 7.	4-я неделя: 3-й рабочий день
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 8. Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 8.	4-я неделя: 4-й рабочий день
3. Заключительный	Окончательное оформление отчета о практике. Защита результатов прохождения практики.	4-я неделя: 5-й рабочий день

7.2 Содержание практики

1. Организационный этап

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, времени и места прохождения практики, знакомство с содержанием практики, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к практиканту.

Знакомство с особенностями объектов учебной практики и условиями ее прохождения: особенности структурной организации и функционирования предприятий - объектов практики, акцентирование внимания обучающихся на наиболее важных и значимых вопросах, которые они должны отразить в отчете по практике в условиях каждого предприятия.

Инструктаж по технике безопасности перед выездом на практику в условиях образовательного учреждения: соблюдение правил поведения, техники безопасности и пожарной безопасности на предприятиях по производству, хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства.

2. Основной этап

Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия. Ознакомление с миссией, целями, задачами и видами деятельности предприятия. Посещение производственных подразделений предприятия: по прибытии на каждое предприятие – инструктаж по технике безопасности, информация о правилах внутреннего распорядка предприятия, специфики его производства, структурных подразделениях с последующим их посещением, знакомством со

специалистами предприятия, изучением технологических процессов и технологического оборудования в производственных условиях.

Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия, работа с литературными и другими источниками информации по профилю предприятия: после посещения обучающимися каждого предприятия следующий рабочий день практики отводится на осмысление полученной информации, ее систематизацию, изучению дополнительной информации по специфике производства в условиях данного предприятия по литературным и другим источникам. Проводится также обмен мнениями по результатам посещения предприятия в условиях образовательного учреждения, обсуждение специфики производства с руководителем практики, разбор сложных и непонятных вопросов.

Оформление собранных материалов в виде отчета по предприятиям: уточненная, обработанная и систематизированная информация после посещения двух предприятий редактируется и оформляется в виде части отчета по учебной практике.

3. Заключительный этап.

Окончательное оформление отчета о практике: подготовка письменного отчета в соответствии с требованиями п.10 настоящей программы.

Защита результатов прохождения практики: собеседование по содержанию практики и представленных обучающимся документов (см. вопросы для собеседования в п.11).

8. Технологии, используемые обучающимися на практике

Во время учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающиеся учатся самостоятельно применять инновационные образовательные технологии:

- *диалоговые технологии*, связанные с созданием коммуникативной среды, расширением пространства, сотрудничества в ходе постановки и решения производственных задач;

- *производственные технологии*, ориентированные на формирование видения проблемы и решения производственных задач;

- *диагностические технологии*, позволяющие выявить проблему, обосновать ее актуальность, провести ее оценку.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

Во время учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающиеся используют учетно-методические ресурсы, обеспечивающие ознакомление и источниками информации по соответствующей тематике, с правилами внутреннего распорядка образовательного учреж-

дения и предприятий, объектов практики, с правилами охраны труда и техники безопасности в условиях производств, объектов практики.

Для самостоятельной работы во время учебной практики обучающиеся используют:

– учебно-методические материалы по дисциплинам кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на бумажном носителе и в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Курская ГСХА, разработанные преподавателями кафедры;

– Бредихин С.А. Процессы и аппараты пищевой технологии [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.А. Бредихин, А.С. Бредихин, В.Г. Жуков, Ю.В. Космодемьянский; под ред. Бредихина С.А. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2014. – 544 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50164>. – Загл. с экрана;

– Бурашников Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 496 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93587>. – Загл. с экрана.

10. Формы отчетности обучающихся о практике

По окончании учебной практики обучающийся представляет на кафедру письменный отчет о практике. Оформляется отчет в соответствии с требованиями руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2014).

Общий объем отчета – 20-30 страниц. Он может содержать приложения в виде схем технологических процессов, устройства технологического оборудования, справочной информации и других материалов, связанных с предприятиями объектами практики.

Примерная структура отчета учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков следующая:

Титульный лист

Индивидуальное задание (приложение А)

Введение.

1 Характеристика производственной деятельности, подразделений, технологических процессов и оборудования предприятий по производству, хранению и переработки продукции растениеводства.

1.1 Предприятие ... (название).

1.2 Предприятие ... (название).

1.3 Предприятие ... (название).

1.4 Предприятие ... (название).

2. Характеристика производственной деятельности, подразделений, технологических процессов и оборудования предприятий по производству, хранению и переработки продукции животноводства.

2.1 Предприятие ... (название).

2.2 Предприятие ... (*название*).

2.3 Предприятие ... (*название*).

2.4 Предприятие ... (*название*).

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Отчет подписывается обучающимся и сдается на кафедру. После проверки содержания и оформления отчета руководителем практики от образовательного учреждения он регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зачет с оценкой по результатам прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков выставляется после защиты отчета руководителем практики от образовательного учреждения. Руководитель практики пишет рецензию (Приложение Б).

11. Оценочные материалы

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

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»

<i>Компетенции</i>	<i>Этапы/уровни формирования компетенций</i>		
	<i>Начальный этап/Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/Продвинутый уровень</i>
ПК-3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Ботаника Опасные и вредные организмы Морфология и физиология с.-х. животных Физиология растений Биохимия растений	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции растениеводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции животноводства Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Подготовка и защита ВКР

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>
ПК-3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сортовых и видовых особенностей растений, а также пород и видов сельскохозяйственных животных как сырья для перерабатывающей промышленности; - структурной и функциональной организации производств на примере предприятий – объектов учебной практики; - технологических процессов и оборудования используемых в условиях предприятий – объектов учебной практики; - методов контроля качества сырья и готовой продукции, качества ведения технологических процессов в условиях предприятий – объектов практики; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать сортовые и видовые особенности растений, а также породы и виды животных как сырье для перерабатывающей промышленности; - анализировать научно-техническую информацию в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; - определять качество растительного 			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 про-

		<p>сырья и сырья животного происхождения, а также продуктов их переработки стандартными методами;</p> <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки качества растительного сырья и сырья животного происхождения, а также продукции, получаемой после их переработки; - навыками оценки технологической эффективности хранения и переработки растительного сырья и сырья животного происхождения. 			<p>дукции.</p> <p>Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности.</p>
--	--	--	--	--	---

11.3 Шкала оценивания результатов обучения на практике и формируемых компетенций

При защите отчета

Оценка	Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)	Результаты освоения образовательной программы (компетенции)
«Отлично»	Обучающийся демонстрирует 100 % соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по практике, указанным в таблице п.11.2; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и навыки в типовых и нестандартных ситуациях.	У обучающегося сформирована компетенция ПК-3 на продвинутом уровне
«Хорошо»	Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75 %) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения, указанным в таблице п.11.2, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, владений в нестандартных ситуациях.	У обучающегося сформирована компетенция ПК-3 на продвинутом уровне
«Удовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 50 %) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, владений в типовых ситуациях.	У обучающегося сформирована компетенция ПК-3 на продвинутом уровне
«Неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50 %) знаний, умений, владений, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших профессиональных ситуациях, не обладает необходимыми умениями и владениями.	У обучающегося не сформирована на достаточном уровне компетенция ПК-3

Критерии соответствия отчета предъявляемым требованиям

<i>Результаты выполнения и защиты отчета (знания, умения, владения)</i>	<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>
<p>Содержание и оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям. Дана характеристика производственной деятельности всех предприятий – объектов учебной практики, их структурных подразделений, используемого сырья, технологических процессов и оборудования.</p>	<p>У обучающегося сформирована компетенция ПК-3 на продвинутом уровне</p>
<p>Содержание отчета не соответствует запланированной структуре, в неполной мере или неверно отражены характеристики производственной деятельности отдельных предприятий – объектов учебной практики, их структурных подразделений, используемого сырья, технологических процессов и оборудования. В оформлении отчета имеются грубые редакционные погрешности.</p>	<p>Недостаточный уровень сформированности компетенции ПК-3</p>

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

Результаты освоения образовательной программы (компетенции)	Показатели сформированности компетенций	Результаты обучения на 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-3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сортовых и видовых особенностей растений, а также пород и видов сельскохозяйственных животных как сырья для перерабатывающей промышленности; - структурной и функциональной организации производств на примере предприятий – объектов учебной практики; - технологических процессов и оборудования используемых в условиях предприятий – объектов учебной практики; - методов контроля качества сырья и готовой продукции, качества ведения технологических процессов в условиях предприятий – объектов практики; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать сортовые и видовые особенности растений, а также породы и виды животных как сырье для перерабатывающей промышленности; - анализировать научно-техническую информацию в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; - определять качество растительного 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>сырья и сырья животного происхождения, а также продуктов их переработки стандартными методами;</p> <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none">- навыками оценки качества растительного сырья и сырья животного происхождения, а также продукции, получаемой после их переработки;- навыками оценки технологической эффективности хранения и переработки растительного сырья и сырья животного происхождения.			
--	--	---	--	--	--

**Вопросы для зачета с оценкой
(проверка знаний, умений, владений)**

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения на практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Вопросы для зачета с оценкой (проверка знаний, умений, владений)</i>
<p>ПК-3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сортовых и видовых особенностей растений, а также пород и видов сельскохозяйственных животных как сырья для перерабатывающей промышленности; - структурной и функциональной организации производств на примере предприятий – объектов учебной практики; - технологических процессов и оборудования используемых в условиях предприятий – объектов учебной практики; - методов контроля качества сырья и готовой продукции, качества ведения технологических процессов в условиях предприятий – объектов практики; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать сортовые и видовые особенности растений, а также породы и виды животных как сырье для перерабатывающей промышленности; - анализировать научно-техническую информацию в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; - определять качество растительного 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почему необходимо оценивать качество исходного сырья, и как качество сырья влияет на организацию и ведение технологических процессов хранения и переработки, а также на качество готовой продукции? 2. Какие структурные подразделения характерны для предприятий – объектов учебной практики, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства, каково их функциональное значение и роль в производственном процессе? 3. Какие структурные подразделения характерны для предприятий – объектов учебной практики, связанных с хранением и переработкой продукции животноводства, каково их функциональное значение и роль в производственном процессе? 4. Какие технологические процессы и оборудование используется на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства? 5. Какие методы используют для контроля качества сырья, готовой продукции и ведения технологических процессов на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства?

		<p>сырья и сырья животного происхождения, а также продуктов их переработки стандартными методами;</p> <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none">- навыками оценки качества растительного сырья и сырья животного происхождения, а также продукции, получаемой после их переработки;- навыками оценки технологической эффективности хранения и переработки растительного сырья и сырья животного происхождения.	
--	--	---	--

11.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, владений, характеризующая этапы формирования компетенции, закрепленной за учебной практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков, осуществляется в форме *текущего контроля* и *промежуточной аттестации*.

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

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой во 2-м семестре.

Зачет проводится в форме проверки отчета и индивидуального собеседования. Каждый обучающийся отвечает на вопросы руководителя практики от образовательного учреждения о содержании практики, и представляет составленные им отчетные документы.

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

Основные учебники и учебные пособия

1. Цыбикова Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / Г.Ц. Цыбикова. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 92 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107966>.

2. Шевченко В.А. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебник / В.А. Шевченко, И.П. Фирсов, А.М. Соловьев. – Санкт-Петербург: Лань, 2014. – 400 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50171>.

Дополнительная литература

1. Вобликова Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 204 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90162>.

2. Вобликов Е.М. Технология элеваторной промышленности [Электронный ресурс]: учебник / Е.М. Вобликов. – Санкт-Петербург: Лань, 2010. – 376 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4133>.

3. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. – Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 432 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76267>.

4. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. А.А.Тарасов. – Курск: Курская ГСХА, 2017. – 234 с. – Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог.

5. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.И. Манжесов [и др.]. – Санкт-Петербург Лань, 2018. – 624 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>.

6. Ториков В.Е. Производство продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Е. Ториков, О.В. Мельникова. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 512 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93781>.

7. Щеколдина Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 208 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95136>.

Ресурсы сети «Интернет»

1. Российский агропромышленный сервер «Агросервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://agroserver.ru>.

2. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mcx.ru>.

3. Официальный сайт справочно-правовой системы «Гарант» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>.

4. Официальный сайт справочно-правовой системы «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.consultant.ru.

5. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost>.

6. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gks.ru>.

7. Официальный сайт электронного фонда правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>.

8. Электронная библиотечная система «BOOK.ru» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.book.ru>.

9. Электронная библиотечная система «КнигаФонд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>.

10. Электронная библиотечная система «Консультант студента» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru>.

11. Электронная библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com>.

12. Электронная библиотечная система «Юрайт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/catalog/281B66C0-2AA2-474F-9DC9-84FE01C4D95B/legendarnye-knigi-469>.

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

- мультимедийные технологии: персональные компьютеры, ноутбуки, проекторы, комплекты презентаций, учебные фильмы;
- дистанционная форма консультаций во время прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, а также при подготовке отчета, которая обеспечивается за счет выхода в глобальную сеть Интернет в поисковые системы Яндекс, Google, Bing, Mail.ru и другие;
- компьютерные технологии и программные продукты: Office, Windows, Word, MS Excel, PowerPoint и другие;
- справочно-правовые системы: «Гарант», «Консультант Плюс»
- электронные библиотечные системы (ЭБС): «VOOK.ru», «КнигаФонд», «Консультант студента», «Лань», «Юрайт»
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Курская ГСХА.

14. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Для проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

- специализированные лаборатории кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Курская ГСХА, оснащенные лабораторным оборудованием и оргтехникой;
- профильные базовые предприятия по производству, хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства, используемые современные технологии, укомплектованные квалифицированными кадрами, современными техническими средствами и технологическим оборудованием.

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 практики 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 направлении на практику данной категории обучающихся в организации, Академия согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом

рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функциями.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

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

Факультет агротехнологический Индивидуальное задание на практику

Обучающемуся (-щейся) _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Кафедра: Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Название практики: учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Исходные данные, необходимые для выполнения задания: справочная, технологическая и техническая информация, собранная в условиях предприятий – объектов практики

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: Отчет по учебной практике в печатном и электронном виде

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Рабочее совещание. Знакомство с особенностями объектов учебной практики и условиями ее прохождения. Инструктаж по технике безопасности перед выездом на практику в условиях образовательного учреждения.
2	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятий по хранению и переработке продукции растениеводства.
3	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятий по хранению и переработке продукции растениеводства, работа с источниками информации по профилю предприятий.
4	Оформление собранных материалов по предприятиям, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства в виде промежуточного отчета.
5	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятий по хранению и переработке продукции животноводства.
6	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятий по хранению и переработке продукции животноводства, работа с источниками информации по профилю предприятий.
7	Оформление собранных материалов по предприятиям, связанных с хранением и переработкой продукции животноводства в виде промежуточного отчета.
8	Окончательное оформление отчета о практике.
9	Защита результатов прохождения практики.
-	Планируемые результаты (освоение компетенций)
-	ПК-3

Руководитель практики от академии

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)
«___» _____ 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Аттестационный лист по практике

Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на _____ курсе по направлению подготовки 35.03.07
Технология производства и переработки сельскохозяйственной про-
дукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки
продукции растениеводства» успешно прошел производственную
преддипломную практику с _____ г. по
_____ г. в объеме _____ недель

Наименование и место прохождения практики

Оценка качества реализации компетенций, формируемых в
результате прохождения практики

Этапы работ, согласно выданному заданию	Компетенции	Качество выполне- ния работ
1 Организационный	ПК-3	
2 Основной		
3 Заключительный		

Руководитель практики от предприятия _____ / _____
(подпись) Ф.И.О.

«__» _____ 20__ г.