

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 жи-
вотноводства»*

Факультет: агротехнологический

Форма обучения: заочная


Курск - 2018

Программа составлена с учетом требований:

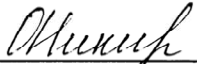
- *федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. №1330.*
- *Порядка организации и осуществления 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 и животноводства, обучающиеся должны обладать высоким уровнем культу-

ры 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, полученного в условиях предприятия 5, работа с источниками информации по профилю предприятия 5.	3-я неделя: <i>3-й рабочий день</i>
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка,	3-я неделя:

	миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 6.	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 учреждения 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. Образец титульного листа отчета приведен в приложении А данной программы учебной практики. 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 (приложение А).

Индивидуальное задание (приложение Б)

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.

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 животноводства»

<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

<i>Оценка</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</i>	<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>
<i>«Отлично»</i>	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
<i>«Хорошо»</i>	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
<i>«Удовлетворительно»</i>	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
<i>«Неудовлетворительно»</i>	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>
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.	У обучающегося сформирована компетенция ПК-3 на продвинутом уровне
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.	Недостаточный уровень сформированности компетенции ПК-3

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

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

Факультет агротехнологический
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
Профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции жи-
вотноводства»
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной про-
дукции

Отчет
о прохождении учебной практики по получению
первичных профессиональных умений и навыков

Выполнил(а):
обучающийся(щаяся) __ курса _____ группы _____
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил:
руководитель
от академии

должность (оценка) (дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Курск – 20__

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

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 животноводства

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 В

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 животноводства» 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.