федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Мичуринский государственный аграрный университет" Кафедра технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства

УТВЕРЖДЕНА решением учебно-методического совета университета (протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического совета университета

С.В. Соловьёв

«22» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции растениеводства

Квалификация (степень) выпускника - Бакалавр

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр
1	Вид практики, способы и форма ее проведения	3
2	Планируемые результаты обучения при прохождении практики,	3
	соотнесенные с планируемыми результатами освоения	
	образовательной программы	
3	Место практики в структуре образовательной программы	18
4	Объем практики и её продолжительность	18
5	Содержание практики	20
6	Формы отчетности по практике	27
7	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттеста-	29
	ции обучающихся по практике	
8	Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необ-	333
	ходимых для проведения практики	
9	Перечень информационных технологий, используемых при про-	335
	ведении практики, включая перечень программного обеспечения и	
	информационных справочных систем	
10	Материально-техническая база, необходимая для проведения	35
	практики	
	Приложения	37

1. Вид практики, способы и форма проведения

Вид практики – производственная практика.

Тип практики – технологическая практика.

Форма проведения — дискретно по видам практик путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Цель производственной технологической практики - подготовка обучающегося к производственно-технологической деятельности путем непосредственного участия в работе профильного производственного предприятия, изучение современных технологий производства формирование продукции растениеводства, универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположена организация. Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположена организация. Выездная производственная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

Требования к организации производственной технологической практики определены следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017 г.
- приказом Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
 - Уставом ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;
 - локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

- для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Данный тип практики проводится в форме практической подготовки.

Образовательная деятельность, осуществляемая в форме практической подготовки, соответствует области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, установленных во ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017 г.

Производственная технологическая практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденным ректором от 23.09.2016.

Производственная технологическая практика для обучающихся — инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья — может быть организована посредством дистанционных образовательных технологий (ДОТ). Практика в условиях обучения с применением ДОТ предусматривает предоставление отчетной документации на кафедру в установленные сроки в электронном (отсканированные документы) и/или бумажном варианте.

Профессиональная деятельность выпускников, освоивших образовательную программу по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, соответствует профессиональному стандарту «Агроном» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 июля 2018 года № 454н).

2. Планируемые результаты обучения при прохождении производственной технологической практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Агроном» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 июля 2018 года № 454н).

Обобщенная трудовая функция - Организация производства продукции растениеводства. Обобщенная трудовая функция - организация производства продукции растениеводства.

Трудовая функция - разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства (код – B/01.6).

Трудовые действия:

- сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур
- -обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия;
- разработка технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий;
- разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая;
- подготовка технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов
- общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур

В результате прохождения учебной технологической практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен обладать следующими универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

- УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;
- УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

- УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;
- УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);
- УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
- ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
- ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
- ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
- ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
- ПКО-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы ;
- ПКО-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства;
- ПКО-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства;
- ПКО-5 Способен обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
- ПКР-2 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства
- ПКР-3 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства
- ПКР-4 Способен реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства
- ПКР -5 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Код и	Код и на-	Критерии оцени	вания результатон	з обучения	
наименова-	именование				
ние универ-	индикатора	низкий (допо-	пороговый	базовый	продвинутый
сальной	достижения	роговый, компе-	-		
компетен-	универсальных	тенция не сфор-			
ции	компетенций	мирована)			
Категория	я универсальных к	омпетенций - Систем	ное и критическое	е мышление	
УК-1.	ИД-1 _{УК-1} –	Не может	Слабо ана-	Хорошо	Отлично анали-
Спосо-	Анализирует	анализировать за-	лизирует зада-	анализирует	зирует задачу, вы-
бен осчуще-	задачу, выде-	дачу, выделяя ее	чу, выделяя ее	задачу, выде-	деляя ее базовые
ствлять по-	ляя ее базовые	базовые состав-	базовые со-	ляя ее базовые	составляющие, от-
иск, крити-	составляющие,	ляющие, не осу-	ставляющие,	составляющие,	лично осуществляет
ческий ана-	осуществляет	ществляет деком-	слабо осущест-	хорошо осуще-	декомпозицию за-
лиз и синтез	декомпозицию	позицию задачи	вляет декомпо-	ствляет деком-	дачи
информа-	задачи		зицию задачи	позицию зада-	
ции, приме-				чи	
нять сис-	ИД-2 _{УК-1} –	Не может на-	Не доста-	Достаточ-	Успешно нахо-
темный	Находит и кри-	ходить и критиче-	точно четко	но быстро на-	дит и критически
подход для	тически анали-	ски анализировать	находит и кри-	ходит и крити-	анализирует ин-
решения	зирует инфор-	информацию, не-	тически анали-	чески анализи-	формацию, необхо-
поставлен-	мацию, необ-	обходимую для	зирует инфор-	рует информа-	димую для решения
ных задач.	ходимую для	решения постав-	мацию, необ-	цию, необхо-	поставленной зада-
	решения по-	ленной задачи.	ходимую для	димую для ре-	чи.
	ставленной		решения по-	шения постав-	
	задачи.		ставленной за-	ленной задачи.	

			дачи.		
	ИД-3 _{УК-1} — Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.	Не может рас- смотреть возмож- ные варианты ре- шения задачи и оценить их досто- инства и недос- татки.	Слабо рас- сматривает возможные ва- рианты реше- ния задачи, чтобы оценить их достоинства и недостатки.	Достаточ- но быстро рас- сматривает возможные ва- рианты реше- ния задачи, четко оценивая их достоинства и недостатки.	Успешно рас- сматривает воз- можные варианты решения задачи, оценивая их досто- инства и недостат- ки.
	ИД-4 _{УК-1} — Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятель-	Не может грамотно, логично, аргументировано сформировать собственные суждения и оценки. Не отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Не достаточно грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Слабо отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятель-	Достаточно грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Хорошо отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников	Очень грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Быстро отличает факты отмнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
	ности ИД-5 _{УК-1} — Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	Не может определить и оценить последствия возможных решений задачи.	Ности Слабо определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	Деятельности Хорошо определяет и оценивает по- следствия воз- можных реше- ний задачи.	Успешно определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
Категория	я универсальных к	сомпетенций – Разраб	отка реализации п	роектов	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} — Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.	Не может формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Не может определять ожидаемые результаты решения выделенных задач.	Не достаточно четко может формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Не достаточно четко может определять ожидаемые результаты решения выделенных задач.	В достаточной степени может формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Достаточно четко может определять ожидаемые результаты решения выделенных задач. Достаточ-	Отлично формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Четко может определять ожидаемые результаты решения выделенных задач.
	Проектирует	проектировать	точно четко	но хорошо мо-	жет проектировать

	решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. ИД-3 _{УК-2} — Решает конкретные задачи проекта,	решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. Не может решать конкретные задачи проекта, заявленного каче-	может проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. Слабо решает конкретные задачи проекта, заяв-	жет проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. Хорошо решает конкретные задачи проекта, заяв-	решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. Отлично решает конкретные задачи проекта, заявленного качества и
	заявленного качества и за установленное	ства и за установленное время.	ленного качества и за установленное	ленного качества и за установленное	за установленное время.
	время.		время.	время.	
	ИД-4 _{УК-2} – Публично	Не может публично пред-	Не уверен- но публично	Достаточ- но четко пуб-	Олично пуб-
	представляет	ставлять результа-	представляет	лично пред-	результаты реше-
	результаты решения кон-	ты решения кон- кретной задачи	результаты решения кон-	ставляет результаты ре-	ния конкретной задачи проекта.
	кретной задачи	проекта.	кретной задачи	шения кон-	да ин проскта.
	проекта.		проекта.	кретной задачи	
				проекта.	
_	-	сомпетенций – Коман	-		
УК-3. Спосо- бен осуще- ствлять со-	ИД-1 _{УК-3} — Понимает эффективность использования	Не понимает эффективность использования стратегии сотруд-	Слабо по- нимает эффек- тивность ис- пользования	Хорошо понимает эф- фективность использования	Отлично понимает эффективность использования стратегии сотруд-
циальное	стратегии со-	ничества для достижения постав-	стратегии со-	стратегии со-	ничества для дос-
взаимодей- ствие и реа- лизовывать свою роль в	трудничества для достиже- ния поставлен- ной цели, оп-	тижения постав- ленной цели, не определяет свою роль в команде.	трудничества для достиже- ния поставлен- ной цели, не	трудничества для достижения поставленной цели, дос-	тижения постав- ленной цели, ус- пешно определяет свою роль в коман-
команде.	ределяет свою роль в команде.		четко определяет свою роль в команде.	таточно четко определяет свою роль в команде.	де.
	ИД-2 _{УК-3} —	Не понимает	Не четко	Хорошо	Отлично пони-
	Понимает	особенности по-	понимает осо-	понимает осо-	мает особенности
	особенности поведения вы-	ведения выделенных групп людей,	бенности поведения выде-	бенности поведения выде-	поведения выделенных групп лю-
	деленных	с которыми	ленных групп	ленных групп	дей, с которыми
	групп людей, с	та-	людей, с кото-	людей, с кото-	работа-
	которыми ра-	ет/взаимодействуе	рыми работа-	рыми работа-	ет/взаимодействует,
	бота- ет/взаимодейст	т, учитывая их в своей деятельно-	ет/взаимодейст вует, учитывая	ет/взаимодейст вует, учитывая	учитывая их в своей деятельности (Вы-
	вует, учитывая	сти (Выбор кате-	их в своей дея-	их в своей дея-	бор категорий
1		1 1			1

			T	Г	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	(Выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения	ся образовательной организацией в зависимости от целей подготовки — по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)	групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки — по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)	групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки — по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)	зовательной организацией в зависимости от целей подготовки — по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)
	и т.п.) ИД-З _{УК-З} — Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.	Не предвидит результаты (последствия) личных действий и не планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.	Слабо предвидит результаты (последствия) личных действий и не четко планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.	Хорошо предвидит результаты (последствия) личных действий и четко планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.	Отлично предвидит результаты (последствия) личных действий и успешно планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.
	ИД-4 _{УК-3} — Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентациями результатов работы команды.	Не эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. не участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентациями результатов работы команды.	Не очень эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. не всегда участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентациями результатов работы команды.	В доста- точной степени эффективно взаимодейст-	Весьма эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. активно участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентациями результатов работы команды.
	я универсальных к	омпетенций - Комму	никация		
УК-4. Спосо- бен осуще- ствлять де- ловую ком- муникацию в устной и письменной формах на государст-	ИД-1 _{УК-4} — Выбирает на государственном и иностранном (ах) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и нестольные и нестольные и нестольные вербальные и постольные и нестольные и нестол	ном и иностранном (ах) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и не-	Не всегда выбирает на государственном и иностранном (ах) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вер-	Часто выбирает на государственном и иностранном (ах) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и не-	Всегда выбирает на государственном и иностранном (ах) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с

DOMINON GOLI	рорбони и го	ON O HOTTO POOL	50 H 1 H 1 H 1 H 1 H 1 H 1 H 1 H 1 H 1 H	pop6oHI III Io	портиороми
венном язы- ке Россий-	вербальные средства взаи-	средства взаи-	бальные и невербальные	вербальные средства взаи-	партнерами.
суой Феде-	модействия с	партнерами.	средства взаи-	модействия с	
рации и	партнерами.	партперами.	модействия с	партнерами.	
ностранном	партперами.		партнерами.	партперами.	
(ых) язы-	ИД-2 _{УК-4} –	Не исполь-	Редко ис-	Достаточ-	Всегда исполь-
ке(ax).	Использует ин-	зует информаци-	пользует ин-	но часто ис-	зует информацион-
110(111)	формационно-	онно-	формационно-	пользует ин-	но-
	коммуникаци-	коммуникацион-	коммуникаци-	формационно-	коммуникационные
	онные техноло-	ные технологии	онные техно-	коммуникаци-	технологии при по-
	гии при поиске	при поиске не-	логии при по-	онные техно-	иске необходимой
	необходимой	обходимой ин-	иске необхо-	логии при по-	информации в про-
	информации в	формации в про-	димой инфор-	иске необхо-	цессе решения
	процессе реше-	цессе решения	мации в про-	димой инфор-	стандартных ком-
	ния стандартных	стандартных	цессе решения	мации в про-	муникативных за-
	коммуникатив-	коммуникатив-	стандартных	цессе решения	дач на государст-
	ных задач на го-	ных задач на го-	коммуникатив-	стандартных	венном и иностран-
	сударственном и	сударственном и	ных задач на	коммуникатив-	ном (ых) языках.
	иностранном	иностранном	государствен-	ных задач на	, ,
	(ых) языках.	(ых) языках.	ном и ино-	государствен-	
			странном (ых)	ном и ино-	
			языках.	странном (ых)	
				языках.	
	ИД-3 _{УК-4} —	Не ведет де-	Редко ве-	Достаточ-	Постоянно ве-
	Ведет дело-	ловую перепис-	дет деловую	но часто ведет	дет деловую пере-
	вую переписку,	ку, не учитывает	переписку, не	деловую пере-	писку, учитывая
	учитывая осо-	особенности	часто учитыва-	писку, учиты-	особенности стили-
	бенности стили-	стилистики офи-	ет особенности	вая особенно-	стики официальных
	стики официаль-	циальных и не-	стилистики	сти стилистики	и неофициальных
	ных и неофици-	официальных	официальных и	официальных и	писем, социокуль-
	альных писем,	писем, социо-	неофициаль-	неофициаль-	турные различия в
	социокультур-	культурные раз-	ных писем, со-	ных писем, со-	формате коррес-
	ные различия в	личия в формате	циокультурные	циокультурные	понденции на госу-
	формате коррес-	корреспонден-	различия в	различия в	дарственном и ино-
		ции на государ-	формате кор-	формате кор-	странном (ых) язы-
	государственном	ственном и ино-	респонденции	респонденции на государст-	ках.
	и иностранном (ых) языках.	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	на государственном и ино-	на государственном и ино-	
	(ыл) языкал.	языках.	странном (ых)	странном (ых)	
			языках.	языках.	
	ИД-4 _{УК-4} -	Не демонст-	Редко де-	Достаточ-	Постоянно де-
	Демонстрирует	рирует интегра-	монстрирует	но часто де-	монстрирует инте-
	интегративные	тивные умения	интегративные	монстрирует	гративные умения
	умения исполь-	использовать	умения исполь-	интегративные	использовать диа-
	зовать диалоги-	диалогическое	зовать диало-	умения исполь-	логическое обще-
	ческое общение	общение для со-	гическое об-	зовать диало-	ние для сотрудни-
	для сотрудниче-	трудничества в	щение для со-	гическое об-	чества в академиче-
	ства в академи-	академической	трудничества в	щение для со-	ской коммуникации
	ческой комму-	коммуникации	академической	трудничества в	общения:
	никации обще-	общения:	коммуникации	академической	- внимательно
	ния:	- вниматель-	общения:	коммуникации	слушая и пытаясь
	- внима-	но слушая и пы-	- внима-	общения:	понять суть идей
	тельно слушая и	таясь понять	тельно слушая	- внима-	других, даже если
	пытаясь понять	суть идей дру-	и пытаясь по-	тельно слушая	они противоречат
	суть идей дру-	гих, даже если	нять суть идей	и пытаясь по-	собственным воз-
	гих, даже если	они противоре-	других, даже	нять суть идей	зрениям;
	они противоре-	чат собственным	если они про-	других, даже	- уважая вы-

_					1
	чат собственным	воззрениям;	тиворечат соб-	если они про-	сказывания других,
	воззрениям;	- уважая	ственным воз-	тиворечат соб-	как в плане содер-
	- уважая	высказывания	зрениям;	ственным воз-	жания, так и в пла-
	высказывания	других, как в	- уважая	зрениям;	не формы;
	других, как в	плане содержа-	высказывания	- уважая	- критикуя ар-
	плане содержа-	ния, так и в пла-	других, как в	высказывания	гументировано и
	ния, так и в пла-	не формы;	плане содер-	других, как в	конструктивно, не
	не формы;	- критикуя	жания, так и в	плане содер-	задевая чувств дру-
	- критикуя	аргументировано	плане формы;	жания, так и в	гих;
	аргументировано	и конструктивно,	- критикуя	плане формы;	- адаптируя
	и конструктив-	не задевая	аргументиро-	- критикуя	речь и язык жестов
	но, не задевая	чувств других;	вано и конст-	аргументиро-	к ситуациям взаи-
	чувств других;	- адаптируя	руктивно, не	вано и конст-	модействия.
	- адаптируя	речь и язык жес-	задевая чувств	руктивно, не	
	речь и язык жес-	тов к ситуациям	других;	задевая чувств	
	тов к ситуациям	взаимодействия.	- адапти-	других;	
	взаимодействия.		руя речь и	- адапти-	
			язык жестов к	руя речь и	
			ситуациям	язык жестов к	
			взаимодейст-	ситуациям	
			вия.	взаимодейст-	
	TTT 6	T.T.	G 6	вия.	***
	ИД-5 _{УК-4} –	Не демонст-	Слабо де-	Хорошо	Успешно де-
	Демонстрирует	рирует умение	монстрирует	демонстрирует	монстрирует уме-
	умение выпол-	выполнять пере-	умение выпол-	умение выпол-	ние выполнять пе-
	нять перевод	вод профессио-	нять перевод	нять перевод	ревод профессио-
	профессиональ-	нальных тестов с	профессио-	профессио-	нальных тестов с
	ных тестов с	иностранного	нальных тестов	нальных тестов	иностранного (ых)
	иностранного	(ых) на государ-	с иностранного	с иностранного	на государственный
	(ых) на государ-	ственный язык и	(ых) на госу-	(ых) на госу-	язык и обратно.
	ственный язык и	обратно.	дарственный	дарственный	
V отогория	обратно. я универсальных ко	Managarana Managaran	язык и обратно.	язык и обратно.	
Категория	я универсальных ко	мпетенции – межку	льтурное взаимод	еиствие	
УК-5.	ИД-1 _{УК-5} _	Не находит	Не всегда	Достаточ-	Постоянно на-
Спосо-	Находит и ис-	и не использует	находит и не	но быстро на-	ходит и всегда ис-
бен воспри-	пользует необ-	необходимую	всегда исполь-	ходит и часто	пользует необходи-
нимать	ходимую для	для саморазви-	зует необходи-	использует не-	мую для саморазви-
межкушль-	саморазвития и	тия и взаимодей-	мую для само-	обходимую для	тия и взаимодейст-
турное раз-	взаимодействия	ствия с другими	развития и	саморазвития и	вия с другими ин-
нообразие	с другими ин-	информацию о	взаимодейст-	взаимодейст-	формацию о куль-
общества в	формацию о	культурных осо-	вия с другими	вия с другими	турных особенно-
социально-	культурных осо-	бенностях и	информацию о	информацию о	стях и традициях
историче-	бенностях и	традициях раз-	культурных	культурных	различных соци-
ском, этиче-	традициях раз-	личных соци-	особенностях и	особенностях и	альных групп.
ском и фи-	личных соци-	альных групп.	традициях раз-	традициях раз-	
лософском	альных групп.		личных соци-	личных соци-	
контекстах.			альных групп.	альных групп.	
	_ ИД-2 _{УК-5} –	Не демонст-	Слабо де-	Хорошо	Отлично де-
	Демонстрирует	рирует уважи-	монстрирует	демонстрирует	монстрирует ува-
	уважительное	тельное отноше-	уважительное	уважительное	жительное отноше-
	отношение к ис-	ние к историче-	отношение к	отношение к	ние к историческо-
	торическому на-	скому наследию	историческому	историческому	му наследию и со-
	следию и социо-	и социокультур-	наследию и	наследию и	циокультурным
	культурным тра-	ным традициям	социокультур-	социокультур-	традициям различ-
	дициям различ-	различных соци-	ным традициям	ным традициям	ных социальных
	ных социальных	альных групп,	различных со-	различных со-	групп, опирающее-

	групп, опираю-	опирающееся на	циальных	циальных	ся на знание этапов
	щееся на знание	знание этапов	групп, опи-	групп, опи-	исторического раз-
	этапов истори-	исторического	рающееся на	рающееся на	вития России
	ческого развития	развития России	знание этапов	знание этапов	(включая основные
	России (включая	(включая основ-	исторического	исторического	события, основных
	основные собы-	ные события,	развития Рос-	развития Рос-	исторических дея-
	тия, основных	основных исто-	сии (включая	сии (включая	телей) в контексте
	исторических	рических деяте-	основные со-	основные со-	мировой истории и
	деятелей) в кон-	лей) в контексте	бытия, основ-	бытия, основ-	ряда культурных
	тексте мировой	мировой исто-	ных историче-	ных историче-	традиций мира (в
	истории и ряда	рии и ряда куль-	ских деятелей)	ских деятелей)	зависимости от
	культурных тра-	турных тради-	в контексте	в контексте	среды и задач обра-
	диций мира (в	ций мира (в за-	мировой исто-	мировой исто-	зования), включая
	зависимости от	висимости от	рии и ряда	рии и ряда	мировые религии,
	среды и задач	среды и задач	культурных	культурных	философские и эти-
	образования),	образования),	традиций мира	традиций мира	ческие учения.
	включая миро-	включая миро-	(в зависимости	(в зависимости	
	вые религии,	вые религии,	от среды и за-	от среды и за-	
	философские и	философские и	дач образова-	дач образова-	
	этические уче-	этические уче-	ния), включая	ния), включая	
	ния.	ния.	мировые рели-	мировые рели-	
			гии, философ-	гии, философ-	
			ские и этиче-	ские и этиче-	
			ские учения.	ские учения.	
	ИД-3 _{УК-5} –	Не умеет	Слабо уме-	В доста-	Отлично умеет
	Умеет не-	недискримина-	ет недискри-	точной степени	недискриминаци-
	дискриминаци-	ционно и конст-	минационно и	умеет недис-	онно и конструк-
	онно и конст-	руктивно взаи-	конструктивно	криминацион-	тивно взаимодейст-
	руктивно взаи-	модействовать с	взаимодейст-	но и конструк-	вовать с людьми с
	модействовать с	людьми с учетом	вовать с людь-	тивно взаимо-	учетом их социо-
	людьми с учетом	их социокуль-	ми с учетом их	действовать с	культурных осо-
	их социокуль-	турных особен-	социокультур-	людьми с уче-	бенностей в целях
	турных особен-	ностей в целях	ных особенно-	том их социо-	успешного выпол-
	ностей в целях	успешного вы-	стей в целях	культурных	нения профессио-
	успешного вы-	полнения про-	успешного вы-		
	полнения про-	фессиональных	полнения про-	целях успеш-	усиления социаль-
	фессиональных	задач и усиления	фессиональных	ного выполне-	ной интеграции.
	задач и усиления	социальной ин-	задач и усиле-	ния профес-	
	социальной ин-	теграции.	ния социаль-	сиональных	
	теграции.		ной интегра-	задач и усиле-	
			ции.	ния социаль-	
				ной интегра-	
Категория	I я универсальных ко	 мпетенций – Самоо	рганизация и само	ции. развитие (в т.ч. зд	оровьесбережение)
УК-6.	ИД-1 _{УК-6} –	Не применя-	Не всегда	Достаточ-	Всегда приме-
Спосо-	Применяет зна-	ет знание о сво-	применяет зна-	но часто при-	няет знание о своих
бен управ-	ние о своих ре-	их ресурсах и их	ние о своих	меняет знание	ресурсах и их пре-
лять своим	сурсах и их пре-	пределах (лич-	ресурсах и их	о своих ресур-	делах (личностных,
временем,	делах (личност-	ностных, ситуа-	пределах (лич-	сах и их преде-	ситуативных, вре-
выстраивать	ных, ситуатив-	тивных, времен-	ностных, си-	лах (личност-	менных и т.д.), для
и реализо-	ных, временных	ных и т.д.), для	туативных,	ных, ситуатив-	успешного выпол-
вывать тра-	и т.д.), для ус-	успешного вы-	временных и	ных, времен-	нения порученной
екторию	пешного выпол-	полнения пору-	т.д.), для ус-	ных и т.д.), для	работы.
саморазви-	нения поручен-	ченной работы.	пешного вы-	успешного вы-	*
тия на осно-		1		полнения по-	

полнения

рученной рабо-

по-

рученной рабо-

по-

полнения

тия на осно-

ве принци-

ной работы.

пов образо-			ты.	ты.	
вания в те-			ты.	TBI.	
чение всей					
жизни.	ИД-2 _{УК-6} –	Не понимает	Слабо по-	Хорошо	Отлично пони-
	Понимает важ-	важность плани-	нимает важ-	понимает важ-	мает важность пла-
	ность планиро-	рования пер-	ность планиро-	ность планиро-	нирования перспек-
	вания перспек-	спективных це-	вания перспек-	вания перспек-	тивных целей соб-
	тивных целей	лей собственной	тивных целей	тивных целей	ственной деятель-
	собственной	деятельности с	собственной	собственной	ности с учетом ус-
	деятельности с	учетом условий,	деятельности с	деятельности с	ловий, средств,
	учетом условий,	средств, лично-	учетом усло-	учетом усло-	личностных воз-
	средств, лично-	стных возмож-	вий, средств,	вий, средств,	можностей, этапов
	стных возмож-	ностей, этапов	личностных	личностных	карьерного роста,
	ностей, этапов	карьерного рос-	возможностей,	возможностей,	временной перспек-
	карьерного рос-	та, временной	этапов карьер-	этапов карьер-	тивы развития дея-
	та, временной	перспективы	ного роста,	ного роста,	тельности и требо-
	перспективы	развития дея-	временной	временной	ваний рынка труда.
	развития дея-	тельности и тре-	перспективы	перспективы	
	тельности и требований рынка	бований рынка	развития дея-	развития дея-	
	бований рынка труда.	труда.	тельности и требований	тельности и требований	
	труда.		рынка труда.	рынка труда.	
	ИД-3 _{УК-6} –	Не реализу-	Слабо реа-	В доста-	Успешно реа-
	Реализует наме-	ет намеченные	лизует наме-	точно степени	лизует намеченные
	ченные цели	цели деятельно-	ченные цели	реализует на-	цели деятельности с
	деятельности с	сти с учетом ус-	деятельности с	меченные цели	учетом условий,
	учетом условий,	ловий, средств,	учетом усло-	деятельности с	средств, личност-
	средств, лично-	личностных	вий, средств,	учетом усло-	ных возможностей,
	стных возмож-	возможностей,	личностных	вий, средств,	этапов карьерного
	ностей, этапов	этапов карьерно-	возможностей,	личностных	роста, временной
	карьерного рос-	го роста, вре-	этапов карьер-	возможностей,	перспективы разви-
	та, временной	менной перспек-	ного роста,	этапов карьер-	тия деятельности и
	перспективы	тивы развития	временной	ного роста,	требований рынка
	развития дея-	деятельности и	перспективы	временной	труда.
	тельности и тре-	требований рын-	развития дея-	перспективы	
	бований рынка	ка труда.	тельности и	развития дея-	
	труда.		требований	тельности и	
			рынка труда.	требований	
	ИД-4 _{УК-6} –	Не может	Не доста-	рынка труда. В доста-	Отлично кри-
	Критически оце-	критически оце-	точно четко	точной степени	тически оценивает
	нивает эффек-	нивать эффек-	может крити-	может крити-	эффективность ис-
	тивность ис-	тивность ис-	чески оцени-	чески оцени-	пользования време-
	пользования	пользования	вать эффектив-	вать эффектив-	ни и других ресур-
	времени и дру-	времени и дру-	ность исполь-	ность исполь-	сов при решении
	гих ресурсов при	гих ресурсов при	зования време-	зования време-	поставленных за-
	решении постав-	решении постав-	ни и других	ни и других	дач, а также отно-
	ленных задач, а	ленных задач, а	ресурсов при	ресурсов при	сительно получен-
	также относи-	также относи-	решении по-	решении по-	ного результата.
	тельно получен-	тельно получен-	ставленных	ставленных	
	ного результата.	ного результата.	задач, а также	задач, а также	
			относительно	относительно	
			полученного	полученного	
	ИД-5 _{УК-6} –	Не демонст-	результата. Слабо де-	результата. Четко де-	Успешно де-
	Демонстрирует	рирует интерес к	Слабо де-	Четко де- монстрирует	Успешно де- монстрирует инте-
	интерес к учебе	учебе и не ис-	интерес к учебе	интерес к учебе	рес к учебе и всегда
	mirepee k yacut	J 1000 H HC HC-	титерее к учене	титерее к учене	рос к учесе и вестда

ОПК-1. Способен решать ти- повые зада- чи профес- сиональной деятельно- сти на осно- ве знаний основных законов ма- тематиче- ских, есте- ственнона- учных и общепро- фессио- нальных дисциплин с применени- ем инфор- мационно-	и использует предоставляе- мые возможно- сти для приобре- тения новых знаний и навы- ков. ИД-1 _{ОПК-1} — Ис- пользует основ- ные законы ес- тественнонауч- ных дисциплин для решения стандартных за- дач в области производства, переработки и хранения сель- скохозяйствен- ной продукции	пользует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков. Не может использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	и не всегда использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков. Слабо использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	и достаточно часто использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков. Хорошо использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков. Успешно использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
коммуника- ционных технологий ОПК-2. Способен использо- вать норма- тивные пра- вовые акты и оформлять специаль- ную доку- ментацию в профессио- нальной деятельно- сти.	ИД-1 _{ОПК-2} — Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Не использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства и животноводства	Слабо использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и	Достаточно часто использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции расте-	Успешно использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства и животноводства и животноводства

	1				
			животноводст-	ниеводства и	
			ва	животноводст-	
				ва.	
ОПК-3.	ИД-1 _{ОПК-3} –	Не создает	Не всегда	Достаточ-	Отлично созда-
Спосо-	Создает безо-	безопасные ус-	создает безо-	но часто созда-	ет безопасные ус-
бен созда-	пасные условия	ловия труда, не	пасные условия	ет безопасные	ловия труда, всегда
вать и под-	труда, обеспечи-	обеспечивает	труда, не все-	условия труда,	обеспечивает про-
держивать	вает проведение	проведение про-	гда обеспечи-	часто обеспе-	ведение профилак-
безопасные	профилактиче-	филактических	вает проведе-	чивает прове-	тических мероприя-
условия вы-	ских мероприя-	мероприятий по	ние профилак-	дение профи-	тий по предупреж-
полнения	тий по преду-	предупрежде-	тических меро-	лактических	дению производст-
производст-	преждению про-	нию производст-	приятий по	мероприятий	венного травматиз-
венных	изводственного	венного травма-	предупрежде-	по предупреж-	ма и профессио-
процессов.	травматизма и	тизма и профес-	нию производ-	дению произ-	нальных заболева-
1 '	профессиональ-	сиональных за-	ственного	водственного	ний.
	ных заболева-	болеваний.	травматизма и	травматизма и	
	ний.		профессио-	профессио-	
			нальных забо-	нальных забо-	
			леваний.	леваний.	
ОПК-4.	ИД-1 _{ОПК-4} –	Не обосно-	Не всегда	Достаточ-	Всегда обосно-
Спосо-	Обосновывает и	вывает и не реа-	обосновывает и	но часто обос-	вывает и реализует
бен реали-	реализует со-	лизует совре-	не часто реали-	новывает и	современные тех-
зовывать	временные тех-	менные техноло-	зует современ-	часто реализу-	нологии производ-
современ-	нологии произ-	гии производст-	ные техноло-	ет современные	ства сельскохозяй-
ные техно-	водства сельско-	ва сельскохозяй-	гии производ-	технологии	ственной продук-
логии и	хозяйственной	ственной про-	ства сельскохо-	производства	ции
обосновы-	продукции	дукции	зяйственной	сельскохозяй-	
вать их	inp set juiding	A) 1141111	продукции	ственной про-	
применение			11p 9/1/1111	дукции	
в профес-				Дукции	
сиональной					
деятельно-					
сти.					
	ч профессиональної	й леятельности: наv	чно-исслелователи	ьский – Участие в	проведении научных
	ий по общеприняты				
	, 1		ование выводов	1 1	,
ПКО-1.	ИД-1 _{ПК-1} –	Не может	Не доста-	Достаточ-	Успешно уча-
Спосо-	Участвует в про-	участвовать в	точно участву-	но участвует в	ствует в проведе-
бен участ-	ведении науч-	проведении на-	ет в проведе-	проведении	нии научных иссле-
вовать в	ных исследова-	учных исследо-	нии научных	научных ис-	дований по обще-
проведении	ний по обще-	ваний по обще-	исследований	следований по	принятым методи-
научных	принятым мето-	принятым мето-	по общеприня-	общепринятым	кам, осуществляет
исследова-	дикам, осущест-	дикам, осущест-	тым методи-	методикам,	обобщение и стати-
ний по об-	вляет обобщение	вляет обобщение	кам, осуществ-	осуществляет	стическую обработ-
щеприня-	и статистиче-	и статистиче-	ляет обобще-	обобщение и	ка результатов опы-
тым мето-	скую обработка	скую обработка	ние и стати-	статистиче-	тов, формулирова-
дикам, со-	результатов	результатов	стическую об-	скую обработ-	ние выводов
ставлять их	опытов, форму-	опытов, форму-	работка ре-	ка результатов	
описание и	лирование выво-	лирование выво-	зультатов опы-	опытов, фор-	
формулиро-	дов	дов.	тов, формули-	мулирование	
вать выводы			рование выво-	выводов.	
, ,			ДОВ	, ,	
Тип залач	н профессиональной	і деятельности: про	, ,	ологический. – Ре	ализация технологий
	1 1	•			·
		производства прод	укции растеписьо	ACIBA	
ПКО-3.	ИД-1 _{пк-3} –	производства прод	•		Всегда участ-
	ИД-1 _{ПК-3} – Реализует тех-	Не участву- ет в реализации	Не всегда участвует в	Достаточ-	Всегда участвует в реализации

		T		Γ	
лизовывать	водства продук-	изводства про-	технологии	ции технологии	водства продукции
технологии	ции растение-	дукции расте-	производства	производства	растениеводства
производст-	водства	ниеводства	продукции рас-	продукции рас-	
ва продук-			тениеводства	тениеводства	
ции расте-					
ниеводства					
Тип задач	н профессиональной	й деятельности: прог производства прод			ализация технологий
ПКО-4.	ИД-1 _{ПК-4} -	Не способен	Не всегда	Достаточ-	Всегда спосо-
Реали-	Способен – реа-			' '	
	_	– реализовывать	способен –	но часто спо-	бен – реализовы-
зация тех-	лизовывать тех-	технологии про-	реализовывать	собен – реали-	вать технологии
нологии	нологии произ-	изводства про-	технологии	зовывать тех-	производства про-
производст-	водства продук-	дукции живот-	производства	нологии произ-	дукции животно-
ва продук-	ции животно-	новодства	продукции жи-	водства про-	водства
ции живот-	водства		вотноводства	дукции живот-	
новодства				новодства.	
Тип зада		й деятельности: про хранения сельскохо			боснование режимов
				Г _	
ПКО-5.	ИД-1 _{ПК-5} -	Не обосно-	Не всегда	Достаточ-	Всегда прово-
Спосо-	Обосновы-	вывает режим	обосновывает	но часто обос-	дит обоснование
бен	вает режим хра-	хранения сель-	режим хране-	новывает ре-	режима хранения
обосно-	нения сельско-	скохозяйствен-	ния сельскохо-	жим хранения	сельскохозяйствен-
вывать ре-	хозяйственной	ной продукции.	зяйственной	сельскохозяй-	ной продукции.
жим хране-	продукции.		продукции.	ственной про-	
ния сель-				дукции	
скохозяйст-					
U					
венной про-					
венной про-					
дукции.	профессиональной	деятельности: прои	изводственно - тех		еализация технологий
дукции.	профессиональной	деятельности: прои производства плод			еализация технологий
дукции.	профессиональной ИД-1 _{ПК-10} –	_			еализация технологий Уверенно реа-
дукции. Тип задач		производства плод	доовощной продук	сции.	
дукции. Тип задач	ИД-1 _{ПК-10} —	производства плод Не может	доовощной продук Не уверен-	сции. Достаточ-	Уверенно реа-
дукции. Тип задач ПКР-1. Спосо-	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует	производства плод Не может реализовывать	цоовощной продук Не уверен- но может реа- лизовывать	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо-	Уверенно реализует технологии
дукции. Тип задач ПКР-1. Спосо- бен реали-	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии про-	производства плод Не может реализовывать технологии про-	цоовощной продук Не уверен- но может реа- лизовывать	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо-	Уверенно реализует технологии производства пло-
дукции. Тип задач ПКР-1. Спосо- бен реали- зовывать технологии		производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло-	доовощной продук Не уверен- но может реа- лизовывать технологии	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо- вывать техно-	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продук-
дукции. Тип задач ПКР-1. Спосо- бен реали- зовывать	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии про-изводства пло-	производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про-	цоовощной продук Не уверен- но может реа- лизовывать технологии производства плодоовощной	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо- вывать техно- логии произ-	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продук-
дукции. Тип задач ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодо-		производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про-	цоовощной продук Не уверен- но может реа- лизовывать технологии производства	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо- вывать техно- логии произ- водства плодо- овощной про-	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продук-
Тип задач ПКР-1. Спосо- бен реали- зовывать технологии производст- ва плодо- овощной		производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про-	цоовощной продук Не уверен- но может реа- лизовывать технологии производства плодоовощной	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо- вывать техно- логии произ- водства плодо-	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продук-
дукции. Тип задач ПКР-1. Способен реали- зовывать технологии производства плодо- овощной продукции.	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии про-изводства пло-доовощной про-дукции	производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про- дукции	цоовощной продук Не уверен- но может реа- лизовывать технологии производства плодоовощной продукции	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо- вывать техно- логии произ- водства плодо- овощной про- дукции	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции
дукции. Тип задач ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции.	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии про-изводства пло-доовощной про-дукции	производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про- дукции	цоовощной продук Не уверен- но может реа- лизовывать технологии производства плодоовощной продукции	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо- вывать техно- логии произ- водства плодо- овощной про- дукции	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продук-
дукции. Тип задач ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции. Тип задач	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии про-изводства плодовощной продукции	производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про- дукции деятельности: прог	не уверенно может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо- вывать техно- логии произ- водства плодо- овощной про- дукции нологический – Редства.	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции
дукции. Тип задач ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции. Тип задач ПКР-2.	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии про-изводства плодоовощной продукции профессиональной ИД-1 _{ПК-11} —	производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про- дукции деятельности: пров переработки проду	Не уверенно может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции изводственно - техукции растениевод	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо- вывать техно- логии произ- водства плодо- овощной про- дукции нологический — Редства.	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции еализация технологий Уверенно реа-
Дукции. Тип задач ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции. Тип задач ПКР-2. Спосо-	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии про-изводства пло-доовощной про-дукции ИД-1 _{ПК-11} — Реализует	производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про- дукции деятельности: прои переработки проду Не готов реализовывать	Не уверенно может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции Слабо подготовлен для	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо- вывать техно- логии произ- водства плодо- овощной про- дукции нологический — Редства. Достаточ- но хорошо мо-	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции еализация технологий Уверенно реализует технологии
Дукции. Тип задач ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции. Тип задач ПКР-2. Способен реали-	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии про-изводства пло-доовощной про-дукции ИД-1 _{ПК-11} — Реализует технологии пе-	производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про- дукции деятельности: пров переработки проду Не готов реализовывать технологии пе-	Не уверенно может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции изводственно - техукции растениевод Слабо подготовлен для реализации	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо- вывать техно- логии произ- водства плодо- овощной про- дукции нологический — Редства. Достаточ- но хорошо мо- жет реализо-	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции В уверенно реализует технологии переработки про-
Дукции. Тип задач ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции. Тип задач ПКР-2. Способен реализовывать	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии производства плодовощной продукции ИД-1 _{ПК-11} — Реализует технологии переработки про-	производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про- дукции деятельности: прои переработки проду Не готов реализовывать технологии переработки про-	Не уверенно может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции изводственно - техукции растениевод Слабо подготовлен для реализации технологии	Достаточно хорошо может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции Нологический — Редства. Достаточно хорошо может реализовывать т технологический	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции Уверенно реализует технологии переработки продукции растение-
Дукции. Тип задач ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции. Тип задач ПКР-2. Способен реализовывать технологий	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии производства плодоовощной продукции ИД-1 _{ПК-11} — Реализует технологии переработки продукции расте-	производства плод Не может реализовывать технологии производства плодовощной продукции Не готов переработки продукции переработки продукции продукции продукции расте-	Не уверенно может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции Слабо подготовлен для реализации технологии переработки	Достаточ- но хорошо мо- жет реализо- вывать техно- логии произ- водства плодо- овощной про- дукции нологический — Редства. Достаточ- но хорошо мо- жет реализо- вывать т тех- нологии пере-	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции В уверенно реализует технологии переработки про-
ЛУКЦИИ. Тип задач ПКР-1. Способен реали- зовывать технологии производства плодо- овощной продукции. Тип задач ПКР-2. Способен реали- зовывать технологий переработки	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии производства плодовощной продукции ИД-1 _{ПК-11} — Реализует технологии переработки про-	производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про- дукции деятельности: прои переработки проду Не готов реализовывать технологии переработки про-	Не уверенно может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции Слабо подготовлен для реализации технологии переработки продукции растение	Достаточно хорошо может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции Нологический — Редства. Достаточно хорошо может реализовывать т технологии переработки про-	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции Уверенно реализует технологии переработки продукции растение-
ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции. ПКР-2. Способен реализовывать технологий продукции и хранения	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии производства плодоовощной продукции ИД-1 _{ПК-11} — Реализует технологии переработки продукции расте-	производства плод Не может реализовывать технологии производства плодовощной продукции Не готов переработки продукции переработки продукции продукции продукции расте-	Не уверенно может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции Слабо подготовлен для реализации технологии переработки	Достаточно хорошо может реализовывать технологии производства плодовощной продукции Достаточно хорошо может реализовывать т технологии переработки продукции расте-	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции Уверенно реализует технологии переработки продукции растение-
Тип задачати ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции. Тип задачати Завывать технологий продукции и хранения продукции и хранения продукции	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии производства плодоовощной продукции ИД-1 _{ПК-11} — Реализует технологии переработки продукции расте-	производства плод Не может реализовывать технологии производства плодовощной продукции Не готов переработки продукции переработки продукции продукции продукции расте-	Не уверенно может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции Слабо подготовлен для реализации технологии переработки продукции растение	Достаточно хорошо может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции Нологический — Редства. Достаточно хорошо может реализовывать т технологии переработки про-	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции Уверенно реализует технологии переработки продукции растение-
Тип задачати ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции. Тип задачати задачати задачати переработки и хранения продукции растение-	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии производства плодоовощной продукции ИД-1 _{ПК-11} — Реализует технологии переработки продукции расте-	производства плод Не может реализовывать технологии производства плодовощной продукции Не готов переработки продукции переработки продукции продукции продукции расте-	Не уверенно может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции Слабо подготовлен для реализации технологии переработки продукции растение	Достаточно хорошо может реализовывать технологии производства плодовощной продукции Достаточно хорошо может реализовывать т технологии переработки продукции расте-	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции Туверенно реализует технологии переработки продукции растение-
лукции. Тип задач ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции. Тип задач ПКР-2. Способен реализовывать технологий переработки и хранения продукции растениеводства	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии производства плодоовощной продукции ИД-1 _{ПК-11} — Реализует технологии переработки продукции растениеводства	производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про- дукции Не готов реализовывать технологии пе- реработки про- дукции растениеводства	Не уверенно может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции изводственно - техукции растениевод Слабо подготовлен для реализации технологии переработки продукции растениеводства	Достаточно хорошо может реализовывать технологический — Редства. Достаточно хорошо может реализовощной продукции достаточно хорошо может реализовывать т технологии переработки продукции растениеводства	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции Уверенно реализует технологии переработки продукции растениеводства
лукции. Тип задач ПКР-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции. Тип задач ПКР-2. Способен реализовывать технологий переработки и хранения продукции растениеводства	ИД-1 _{ПК-10} — Реализует технологии производства плодоовощной продукции ИД-1 _{ПК-11} — Реализует технологии переработки продукции растениеводства	производства плод Не может реализовывать технологии про- изводства пло- доовощной про- дукции Не готов реализовывать технологии пе- реработки про- дукции растениеводства	Не уверенно может реализовывать технологии производства плодоовощной продукции изводственно - техукции растениевод Слабо подготовлен для реализации технологии переработки продукции растениеводства	Достаточно хорошо может реализовывать технологии производства плодовощной продукции Достаточно хорошо может реализовывать т технологии переработки продукции растениеводства	Уверенно реализует технологии производства плодоовощной продукции Уверенно реализует технологии переработки продукции растение-

_	<u></u>	.	T		<u></u>
ПКР-3.	ИД-1 _{ПК-12} —	Не может	Неуверен-	Достаточ-	Отлично реали-
Спосо-	Реализует	реализовывать	но может реа-	но реализовы-	зовывать техноло-
бен реали-	технологии пе-	технологии пе-	лизовывать	вать техноло-	гии переработки
зовывать	реработки про-	реработки про-	технологии	гии переработ-	продукции живот-
технологий	дукции живот-	дукции живот-	переработки	ки продукции	новодства
переработки	новодства.	новодства.	продукции жи-	животноводст-	
и хранения			вотноводства	ва	
продукции					
животно-					
водства					
Тип зада		_			ализация технологий
	перер	работки продукции п	плодоводства и ов	ощеводства	
ПКР-4.	ИД-1 _{ПК-13} —	Не готов	Слабо под-	Достаточ-	Отлично под-
Спосо-	Реализует	реализовывать	готовлен к	но хорошо	готовлен к реали-
бен реали-	технологии пе-	технологии пе-	реализации	подготовлен к	зации технологии
зовывать	реработки про-	реработки про-	технологии	реализации	переработки про-
технологии	дукции плодо-	дукции плодо-	переработки	технологии	дукции плодовод-
переработки	водства и ово-	водства и ово-	продукции	переработки	ства и овощеводст-
продукции	щеводства	щеводства	плодоводства и	продукции	ва
плодоводст-			овощеводства	плодоводства и	
ва и овоще-				овощеводства	
водства					
Тип зада	ч профессиональн	юй деятельности:	производственно	о-технологически	ий – Контроль каче-
ства сельско	хозяйственного сь	ірья и продуктов	его переработки		
ПКР-5.	ИД-1 _{ПКР-5} —	Не готов	Слабо готов	Достаточ-	Отлично под-
Спосо-	Осуществ-	осуществлять	осуществлять	но хорошо	готовлен к осу-
бен осуще-	ляет контроль	контроль каче-	– контроль	подготовлен к	ществлению кон-
ствлять	качества сель-	ства сельско-	качества	осуществле-	троль качества
контроль	скохозяйствен-	хозяйственного	сельскохозяй-	нию кон-	сельскохозяйст-
качества	ного сырья и	сырья и про-	ственного сы-	троль качест-	венного сырья и
безо-	продуктов его	дуктов его пе-	рья и продук-	ва сельскохо-	продуктов его пе-
пасность	переработки	реработки	тов его пере-	зяйственного	реработки
сельскохо-	1 1		работки	сырья и про-	
зяйствен-			1	дуктов его	
ного сырья				переработки	
и продук-					
тов его пе-					
реработки					
рерасстки					

В результате прохождения производственной технологической практики обучающийся должен:

Знать

Обоснование режимов хранения сельскохозяйственной продукции технологические процессы хранения и переработки растениеводческой продукции, контролировать и умело управлять ими для получения максимального количества качественной продукции при минимальных затратах сырья и средств.

технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; технологии хранения и переработки плодов и овощей;

создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

реализовывать технологии производства продукции растениеводства

реализовывать технологии производства плодоовощной продукции

реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства

реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства

определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур

Способен реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства

применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;

осуществлять контроль качества безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве

реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

Владеть

способностью определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач современными технологиями переработки сырья с максимальным выходом продуктов, рациональными методами эксплуатации технологического оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений.

способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных

готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия;

готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья,

2.1. Матрица соотнесения разделов производственной технологической практики и формируемых в них универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

	, '								Общее колич.									
Разделы (этапы) производственной										T	ком-петен.							
технологической практики	VK-1	VK-2;	VK-3;	VK-4	yK-6;	ОПК-1;	; ОПК-2	ОПК-3;	ОПК-4;	ПКО-1	ПКО-3	ПКО-4	IIKO-5	ПКР-2	ПКР-3	IIKP-4	IIKP-5	
Раздел 1. Общее ознакомление с предприятием	+		+	+		+			+			+				+		7
Раздел 2. Изучение вопросов экономики, организации и управления предприятия по теме дипломной работы			+		+			+	+		+		+	+		+		8
Раздел 3. Освоение технологии ведущих отраслей производства и переработки продукции растениеводства на предприятии связанных с темой дипломной работы		+	+		+		+			+			+		+		+	8
Раздел 4 Сбор материала для написания дипломной работы в течение всего времени практики	+	+			+		+		+	+	+	+		+	+		+	11
Раздел 5. Оформление и напи- сание отчета о прак- тике		+	+	+		+		+	+	+			+		+	+		10

3. Место производственной технологической практики в структуре образовательной программы

Производственная технологическая практика Б2.О.03(П) входит в Блок 2. Практика, который в полном объеме относится к обязательной части программы Б2.О учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 — «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль): «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

Для успешного прохождения производственной практики научно-исследовательской работы необходимо в качестве предшествующих освоить такие дисциплины, как «Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства», «Производство комбикормов», «Биохимические основы хранения и переработки плодов и овощей», «Производство продукции растениеводства», «Основы научных исследований».

В свою очередь, производственная практика научно-исследовательская работа является предшествующей для государственной итоговой аттестации: сдачи государственного экзамена, написания и защиты выпускной квалификационной работы.

4. Объем производственной технологической практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость производственной технологической практики составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

4.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

	Количество акад. часов			
Вид занятий	по очной форме	по заочной форме		
инткных дид	обучения	обучения		
	(6 семестр)	(4 курс)		
Общая трудоемкость дисциплины	540	540		
Контактная работа обучающихся с преподава-	2	2		
телем, в т.ч.	2	2		
лекции	2	2		
Самостоятельная работа. в т.ч.	538	538		
выполнение обучающимися	430	430		
индивидуальных заданий				
работа с рекомендуемой литературой	108	108		
Вид итогового контроля	зачет с оценкой	зачет с оценкой		

4.2. Лекции

$N_{\underline{0}}$	Темы лекций	Объем в а	кад. часах	Формируемые
	и их содержание	очная	заочная	компетенции
		форма	форма	
		обучения	обучения	
1	Задачи и порядок прохождения производственной технологической практики	2	2	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО-1; ПКО-3; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5
Итог	0	2	2	

4.3. Практические занятия

Не предусмотрены.

4.4. Самостоятельная работа обучающихся

	paoora ody miomin	Объем ак	ад. часов
Разделы производственной	Вид самостоятельной работы	очная	заочная
технологической практики	Вид самостоятельной работы	форма	форма
		обучения	обучения
Раздел 1. Общее озна-	выполнение обучающимися	40	40
комление с предприятием	индивидуальных заданий	40	40
	работа с рекомендуемой литературой	16	16
	работа с рекомендуемой литературой	16	16
Раздел 2. Изучение во-	выполнение обучающимися	40	40
просов экономики, органи-	индивидуальных заданий	40	40
зации и управления пред-	работа с рекомендуемой литературой		
приятия по теме диплом-		15	15
ной работы			
Раздел 3. Освоение	выполнение обучающимися	280	280
технологии ведущих отрас-	индивидуальных заданий	200	200
лей производства и перера-	работа с рекомендуемой литературой		
ботки продукции растение-			
водства на предприятии		15	15
связанных с темой диплом-			
ной работы			
Раздел 4 Сбор материала	выполнение обучающимися	35	35
для написания дипломной	индивидуальных заданий	33	33
работы в течение всего	работа с рекомендуемой литературой	16	16
времени практики		10	10
Раздел 5. Оформление и	выполнение обучающимися	35	35
написание отчета о практи-	индивидуальных заданий		
ке	работа с рекомендуемой литературой	16	16
	работа с рекомендуемой литературой	16	16
Итого		538	538

5. Содержание производственной технологической практики

Производственная технологическая практика проводится для успешного освоения ОПОП в соответствии с видами будущей профессиональной деятельности - научно-исследовательской, организационно-управленческой и производственно-технологической.

Направление на практику оформляется приказом ректора Университета или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за Университетом или профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

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

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику, по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Для руководства практикой, проводимой в подразделениях Университета, назначается руководитель практики от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу выпускающей кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель практики от Университета из числа лиц, относящихся к профессорскопреподавательскому составу выпускающей кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (далее - руководитель практики от Университета), и руководитель практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации) по согласованию с руководителем профильной организации.

Руководитель практики от Университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики; разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
 - оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от Университета и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

1. Общее ознакомление с хозяйством

Местонахождение хозяйства, его климатические и почвенные условия. Экспликация земельных угодий и их использование. Специализация хозяйства. Размещение и размеры хозяйства. Система земледелия. Энерговооруженность хозяйства. Структура управления хозяйством.

- 2. Экономика, организация и управление сельскохозяйственным производством.
 - 2.1 Экономика сельскохозяйственного производства.
- а) Экономика отраслей растениеводства: посевные площади и валовый сбор основных сельскохозяйственных культур, экономическая эффективность их производства урожайность, себестоимость единицы продукции, затраты труда на 1 ц продукции, цена реализации, прибыль, полученная от реализации продукции, прибыль в расчете на 1 га посевов, уровень рентабельности, качество и уровень товарности продукции, эффективность реализации сельскохозяйственной продукции по различным каналам, эффективность растениеводства в целом. Основные направления повышения эффективности производства продукции растениеводства.

- Экономика отраслей хранения переработки продукции растениеводства: головье скота, валовое и товарное производство основных видов продукции животноводства, (откорма) структура стала И продолжительность использования животных. порода скота, кормовая база и расход кормов на условную голову, экономическая эффективность производства отдельных видов продукции, продуктивность, себестоимость и трудоемкость производства единицы продукции, расход кормов на 1 ц продукции, ции, прибыль (убыток), уровень рентабельности (убыточности) без учета дотаций, тивность переработки в целом. Пути повышения экономической эффективности хранения и переработки.
 - 2.2. Организация сельскохозяйственного производства
- а) Организация отраслей растениеводства на предприятии: система земледелия. Структура посевных площадей, система севооборотов, организация кормопроизводства. Размер и структура посевных площадей под кормовыми культурами. Организация полевого и лугопастбищного кормопроизводства. Организация основных трудовых процессов на заготовке кормов. Организация и оплата труда в кормопроизводстве.
- б) Организация отраслей животноводства на предприятии: поголовье животных, его динамика, породный состав, структура стада, организация воспроизводства стада, выращивание ремонтного молодняка. Формирование производственных групп животных (размер групп, время пребывания животных в группе, порядок определения массы при поступлении, переводе их в группы и т.д.). Распорядок рабочего дня на ферме. Нормы обслуживания животных. Дневной рацион животных в зимний и летний период содержания, обеспеченность кормами. Особенности организации отраслей животноводства в хозяйстве (скотоводства, свиноводства, овцеводства, птицеводства и т.д.). Организация и оплата в отраслях животноводства.
 - 2.3. Организация управления в хозяйстве.
- а) Размер и структура аппарата управления, расходы на его содержание. Содержание должностных инструкций главного экономиста предприятия (фермы). Разработка и принятие управленческих решений (на примере производственного совещания, плана-наряда на неделю, рабочий период, день).
- б) Предпринимательская деятельность предприятия (подсобные производства по переработке сельскохозяйственной продукции и ее реализация). Переработка сельскохозяйственной продукции на давальческих условиях, поиски рынков сбыта сельскохозяйственной продукции. Роль экономической службы в рыночных условиях. Эффективность аппарата управления.
- 3. Переработка продукции растениеводств: Дать характеристику базы для переработки продукции растениеводства (плодов, овощей, зерна и технических культур). Изучить ассортимент вырабатываемой продукции. Использование сырья хозяйства и привозного.

Ознакомиться с технологическими схемами производства отдельных видов продукции, ведением технологического контроля производства, хранения и реализации продукции. Сделать критические замечания и предложения практиканта по совершенствованию переработки растениеводческой продукции.

Раздел 3. Освоение технологии ведущих отраслей производства и переработки продукции растениеводства на предприятии связанных с темой дипломной работы

Хранение картофеля, овощей, плодов и ягод

Изучая этот вопрос, следует, прежде всего, обратить внимание на возможные источники потерь и способы их предупреждения. Предупреждение потерь картофеля, овощей и плодов в период уборки и хранения входит в проблему наиболее полного использования урожая всех сельскохозяйственных культур и имеет чрезвычайно большое значение для решения проблемы дефицита продуктов.

В связи с этим студенту рекомендуется, участвуя в работах предприятия, внимательно присмотреться, как проводят уборку, сортирование, калибрование, упаковку плодов и овощей в районе, где студент работает, какие применяются материалы и оборудование для этих целей, обратить внимание на качество сортирования, виды тары и упаковочные материалы, оказывающие непосредственное влияние на сохраняемость и качество овощей и плодов.

При определении качества овощей и плодов, закладываемых на хранение или отгруженных, используются стандарты и научно технологическую документацию (НТД).

Успех хранения определяется правильной подготовкой продукции и обеспечением в период хранения оптимальных температур, относительной влажности воздуха и состава газовой среды и от биологических особенностей данного вида и сорта плодов и овощей, от биохимических свойств, направленности действия ферментов. Регулируя эти факторы, можно удлинить сроки хранения продукции в свежем виде.

Следует изучить технологию хранения, типы хранилищ, технику обработки, перемещения продукции при хранении и т. д.

При изучении стационарных хранилищ посетите предприятия, где имеются типовые хранилища, уясните требования, которые предъявляются к хранилищам и их внутреннему оборудованию: стеллажам, таре, устройству и работе вентиляции и т. д. Ознакомьтесь с конструктивными особенностями отдельных типов хранилищ и сравните условия хранения в них картофеля, овощей и плодов.

Следует изучить способы размещения продукции в хранилищах различного типа. Особое внимание следует уделить изучению условий хранения с применением активного вентилирования, способствующего удлинению срока хранения, ускорению раневых реакций, достижению и поддержанию оптимального режима хранения, и в конечном счете, сокращению потерь в весе и качестве продуктов.

Наряду с использованием основного режима хранения картофеля, овощей и плодов в охлажденном состоянии, все шире распространяется режим хранения в регулируемой атмосфере (PA), способствующий сохранению качества плодов, овощей и ягод, сокращению весовых потерь и продлению сроков хранения.

При изучении данного вопроса следует обратить внимание на технику и технологию хранения ягод, плодов и овощей в холодильниках с регулируемой атмосферой, а также на использование полимерных материалов для продления срока хранения, сокращения потерь и сохранения товарных качеств заложенной продукции.

Важно уяснить, какие потери составляют естественную убыль и какие относятся к актируемым потерям.

Следует ознакомиться с правилами проведения количественно-качественного учета продукции, заложенной на хранение.

Опишите недостатки по хранению, замеченные у определенного предприятия, и дайте свои предложения, подскажите пути устранения недостатков, опишите мероприятия, которые, по вашему мнению, улучшили бы работу. Эти материалы можно использовать при подготовке дипломной работы.

Хранение семенного зерна и продовольственно-фуражных фондов

Режимы хранения зерновых масс следует проработать на основе изучения физических и физиологических свойств зерна. Существующие ныне режимы хранения зерна основаны на регулировании таких факторов, как влажность зерновой массы и окружающей среды, температура и степень аэрации.

Наиболее надежным и широко применяемым в производственных условиях для долгосрочного хранения зерна является режим хранения в сухом состоянии. В зерне с повышенной влажностью создаются условия, способствующие размножению микроорганизмов и вредителей хлебных запасов.

Следует обратить внимание на особенности работ с семенным зерном на токах и условия, от которых зависит успех воздушно-солнечной сушки.

Основным и наиболее производительным способом сушки является искусственная или тепловая сушка зерна и семян в зерносушилках. При проведении тепловой сушки необходимо, прежде всего, учитывать физические и физиологические свойства зерна как живого организма. Особенно важно правильно организовать сушку семенного зерна, строго поддерживая температуру зерна и теплоносителя с параллельной систематической проверкой посевных его качеств. Уяснить влияние повышенных температур в процессе сушки на качество посевного и продовольственного зерна, особенно недозревшего и с повышенной влажностью.

Важное значение, в период сушки, имеет температурный режим. Нагрев зерна выше установленных пределов резко снижает всхожесть семян, энергию прорастания, понижает хлебопекарные качества зерна (уменьшается количество и ухудшается качество клейковины).

Температурный режим сушки устанавливается в зависимости от рода зерна и семян, от целевого назначения и конструктивных особенностей зерносушилок. Поэтому необходимо изучить допустимые предельные температуры нагрева зерна, температуры теплоносителя (агента сушки) для семенного и продовольственного зерна различных культур и разобраться в конструктивных особенностях основных типов зерносушилок. Следует ознакомиться с организацией сушки продовольственного зерна и семян в районе, где вы работаете. Провести наблюдение и контроль за условиями сушки, температурным режимом, за показателями качества зерна, как на отдельных этапах сушки, так и после высушивания. Сравните различные способы сушки зерна: тепловую и естественную, их техническую и экономическую эффективность.

В нашей стране наряду с режимом хранения в сухом состоянии широко распространен режим хранения в охлажденном состоянии, когда температура зерновой массы понижена до пределов, оказывающих значительное тормозящее влияние на жизнедеятельность живых компонентов зерновой массы. Следует изучить способы охлаждения зерна в хозяйствах. Хранение зерновых масс без доступа воздуха в нашей стране, как правило, практикуется только для фуражного зерна и является разновидностью силосования, где создание без кислородных условий достигается естественным накоплением углекислого, газа в межзерновом пространстве и потерей кислорода за счет дыхания живых компонентов.

Необходимо ознакомиться на практике с мероприятиями, проводимыми натоку по подготовке зерна к длительному хранению. Изучите основные технологические схемы обработки семян и продовольственно-фуражного зерна в хозяйстве.

При изучении активного вентилирования следует обратить внимание, в каких конкретных условиях, возможно, его применение и какие установки служат для осуществления этого приема. Для определения возможности вентилирования зерна разработаны «специальные таблицы, планшетки и номограммы. Самостоятельно на нескольких примерах проработайте вопрос о возможности вентилирования зерна того или иного качества, используя при этом планшетки и номограммы.

Особым приемом, позволяющим сохранять партии зерна с повышенной влажностью, предназначенные на кормовые цели, является химическое консервирование. При рассмотрении этого вопроса необходимо изучить консерванты, которые используются в производственных условиях, и способы их применения.

При изучении способов хранения зерновых масс ознакомьтесь с классификацией и типами зернохранилищ, особое внимание обратите на предъявляемые к ним требования. Необходимо уяснить основные конструктивные особенности отдельных типов зернохранилищ. Обратите внимание на вопросы, связанные с подготовкой зернохранилищ к приему нового урожая и условиями приема, размещения, ухода и наблюдения за ним при хранении.

Изучите вопросы, связанные с учетом хранящихся фондов зерна. Ознакомьтесь на приемном пункте с техникой учета, ведением журнала, в котором отражаются поступающие и отгруженные партии зерна.

Переработка картофеля, овощей, плодов и ягод

Консервирование тепловой стерилизацией

Зависимость стерилизующего эффекта при нагревании от особенностей сырья (кислотности) и состава микрофлоры. Стерилизация и пастеризация. Формула стерилизации. Аппаратура для стерилизации.

Общие процессы производства консервов тепловой стерилизацией. Требования к качеству сырья. Подготовка сырья — сортировка, калибровка, мойка, чистка, измельчение, бланширование. Машины для мойки и бланширования. Виды тары и учет консервированной продукции.

Овощные натуральные консервы. Особенности технологии. Зеленый горошек, цельноконсервированные огурцы, томаты и овощные закусочные консервы. Особенности технологии. Перец, фаршированный обжаренным овощным фаршем, залитый томатным соусом; кабачки, баклажаны, нарезанные кружками, обжаренные, залитые томатным соусом с овощным фаршем «ли без фарша; икра из обжаренных кабачков, баклажанов, патиссонов и др.

Томатопродукты. Показатели качества и технология производства томатного сока, томата-пюре, томата-пасты, томатных соусов. Экстракторы и протирочные машины. Агрегаты по производству томатного сока. Концентрирование в условиях вакуума.

Плодово-ягодные компоты. Требования к качеству сырья. Технологические операции - сортировка, калибровка, мойка, измельчение, бланширование, расфасовка, подготовка сиропа, заливка, укупорка, стерилизация. Оборудование поточных линий по производству компотов.

Плодово-ягодные пюреобразные продукты. Технологические операции — сортировка, мойка, инспекция, пропариваиие, расфасовка, стерилизация. Оборудование по производству пюре. Плодово-ягодные соки. Соки без мякоти. Операции по извлечению соков — механическое измельчение, нагревание, замораживание, электроплазмолизация, обработка ферментными препаратами, прессование. Осветление соков отстаиванием, обработка ферментными препаратами, оклейкой, фильтрацией. Соки с мякотью. Способы гомогенизации плодовой ткани. Плодово-ягодные экстракты и сиропы.

Маринование. Консервирующее действие уксусной кислоты. Маринады пастеризованные. Овощные и плодовые маринады, особенности подготовки сырья, применяемые добавки пряных растений и специй. Маринады-ассорти. Условия хранения консервов. Виды их порчи и меры предотвращения.

Консервирование сахаром

Варенье. Влияние на диффузию сахарных сиропов в плоды условий варки - концентрации сиропа, температуры, чередования варки и охлаждения, вакуума. Варка варенья при атмосферном давлении - одно- и многократная. Варка варенья в вакуум-аппаратах. Меры по предотвращению засахаривания варенья.

Джем. Особенность джема - желирование сиропа. Требования к качеству сырья. Технология варки.

Повидло, мармелад, желе. Соотношение пюре и сахара при варке повидла, мармелада, желе. Повидло бочковое и ящичное, мармелад пластовый и штучный. Пастила, цукаты, глазированные плоды, киевское сухое варенье.

Консервирование быстрым замораживанием

Требования к качеству сырья и его подготовка. Морозильные установки - многоплиточные контактные, туннельные и конвейерные воздушные.

Хранение быстрозамороженных плодов и овощей.

Сушка картофеля, овощей и плодов

Принцип консервирования сушкой. Процессы, происходящие при сушке плодов и овощей, внешняя и внутренняя диффузия влаги, термодиффузия. Условия получения сушеных продуктов высокого качества. Сырье и его подготовка. Солнечная сушка винограда, абрикосов, персиков и других плодов и овощей. Сушеные продукты солнечной сушки: урюк, курага, кишмиш, изюм. Сушка картофеля, овощей и плодов в сушилках. Паровые ленточные, вальцовые, аэрофонтанные, распылительные и др. типы сушилок. Сублимационная сушка. Упаковка и хранение сушеных продуктов.

Микробиологические методы консервирования

Молочнокислое, спиртовое брожение - основные процессы микробиологических методов консервирования плодов и овощей. Продукты побочных брожений: уксусная и другие летучие кислоты, масляная кислота; и др. Значение добавления соли, уровня температуры, создания анаэробных условий, добавки пряных растений в производстве солено-квашеных продуктов.

Квашение капусты. Требования к качеству сырья, лучшие сорта для квашения. Тара и ее подготовка. Технологические операции - зачистка кочанов, шинкование, мойка, чистка и измельчение, моркови, укладка в тару с другими добавками и солью и трамбование. Контроль и регулирование процесса брожения. Хранение, расфасовка квашеной капусты. Использование полиэтиленовых вкладышей, вакуум-прессования, чистых культур молочнокислых бактерий при квашении капусты. Механизированные поточные линии. Нормы затрат сырья и показатели качества квашеной капусты. Капуста-провансаль.

Соление огурцов. Требования к качеству сырья, лучшие сорта для соления. Тара и ее подготовка. Технология солений. Концентрация рассола, нормы закладки пряностей. Особенности соления в бочкотаре, стеклотаре и полимерных материалах.

Способы хранения соленых огурцов - в подвалах, ледниках, холодильниках, водоемах. Показатели качества соленых огурцов и нормы затрат сырья.

Соление томатов. Лучшие сорта для соления. Особенности технологии соления томатов. Нормы затрат сырья и показатели качества готовой продукции.

Соление других овощей и грибов. Холодный и горячий способы соления грибов.

Мочение яблок. Лучшие сорта для мочения. Технология мочения. Особенности приготовления заливки, значение добавки солода или ржаной муки. Показатели качества моченых яблок и др. плодов.

Продукты переработки картофеля

Производство крахмала из отходов картофеля. Измельчение клубней, извлечение крахмального молочка, осаждение, промывка, сушка крахмала. Агрегат ПКА для производства крахмала непрерывным циклом.

Применение химических консервантов

Сулыфитация. Антисептическое действие сернистой кислоты в связи с особенностями сырья. Сухая и мокрая сульфитация. Нормирование содержания сернистого ангидрида в продуктах. Десульфитация. Применение бензойнокислого натрия, сорбиновой кислоты и других веществ.

Производство муки

Основными продуктами переработки зерна являются мука, крупа и печеный хлеб. В связи с этим мукомольная, крупяная и хлебопекарная промышленности получили в стране мощное развитие.

При изучении вопросов, связанных с переработкой зерна в муку, следует обратить внимание на требования, предъявляемые к зерну мукомольной промышленностью, на показатели качества готового продукта в зависимости от качества исходного сырья. Изучить вопросы, связанные с подготовкой зерна к помолу, принципы размола зерна, типы и схемы помолов.

Следует иметь понятие о выходах и сортах муки и показателях ее качества: зольности, влажности, кислотности и других.

Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Важно познакомиться со способами производства хлеба и технологическим процессом его приготовления: с подготовкой основного сырья и требованиями, предъявляемыми к нему, со способами приготовления пшеничного и ржаного теста, с особенностями его обработки и выпечки. Следует ознакомиться с современными схемами механизации и автоматизации выпечки хлеба.

Обратите внимание на влияние различных факторов, от которых зависит качество хлеба и его выход.

Производство крупы

При изучении вопроса о крупах важно уяснить, какие виды зернового сырья используются для получения круп и какие требования предъявляются к сырью крупяной промышленностью. Пищевая ценность круп определяется не только качеством и видом исходного сырья, но и способом выработки.

Технология производства различных круп во многом сходна, ее сущность сводится, главным образом, к удалению оболочек и возможно более полному сохранению ядра. Однако имеются и существенные различия. Необходимо ознакомиться со схемами производства основных видов крупы.

Изучите общие и специальные признаки потребительских качеств крупы.

Методы хранения крупы в известной мере аналогичны хранению муки. Однако следует отметить, что крупы с повышенным содержанием жира (овеянные, пшено) недостаточно устойчивы, а поэтому при длительном хранении необходимо осуществлять особенно внимательный уход и наблюдение за их сохранностью.

Производство растительных масел

При изучении производства растительных масел нужно обратить внимание на характеристику масличного сырья.

При подготовке семян к хранению главная задача состоит в том, чтобы удалить излишнюю влагу. Так же большое значение имеет чистота семян.

Переработка семян масличных культур требует их предварительной подготовки: очистки от примесей и подсушки. Добывание (извлечение) масла из семян осуществляется прессованием или экстрагированием. Важно изучить схему подготовки семян, способы извлечения из них масла, очистки масла, освобождения его от белковых веществ и воды..

Уясните пищевую и техническую ценность различных растительных масел и зависимость их качества от качества исходного сырья и условий его хранения.

Отходы при производстве растительных масел широко используют в сельском хозяйстве в качестве кормовых средств. Необходимо изучить условия их хранения.

Переработка сахарной свеклы

При изучении этого вопроса обратите внимание на качество свеклы, закладываемой на длительное хранение, на размеры кагатов и условия, определяющие ее сохранность.

Необходимо изучить подготовку свеклы к хранению (очистка и обрезка корней перед закладкой на хранение).

Важно ознакомиться с технологической схемой производства сахара-песка и рафинада, а также понять физико-химическую сущность основных процессов производства и влияние отдельных операций на качество готового продукта.

Изучите влияние состава несахаров на выход сахара и технологический процесс переработки свеклы.

Обратите внимание на пути использования отходов свеклосахарного производства (жом, кормовая патока и др.).

Основы производства комбикормов и травяной муки

Изучите состав основных комбикормов в зависимости от их назначения. Необходимо ознакомиться с имеющимися для этой цели установками и заводами.

Желательно, чтобы студент поработал в своем хозяйстве, или в одном из ближайших предприятий на имеющейся там установке по производству комбикорма.

При изучении качества комбикормов и методов его определения необходимо также усвоить и органолептические способы оценки комбикормов.

Для повышения эффективности комбикормов в них в процессе производства или же во время кормления добавляют те или иные микроэлементы, антибиотики, а также витамины.

В качестве ценного витаминного корма в настоящее время широко используется травяная мука. Необходимо усвоить такие вопросы, как время скашивания травы для получения наиболее ценной муки, способы сушки травы и имеющиеся для этой цели сушилки; оценка качества травяной муки, ее упаковка и хранение.

6. Формы отчетности о практике

Для всех категорий обучающихся прохождение производственной технологической практики работы является обязательным.

Форма аттестации обучающихся по результатам практики определяется программой практики, ОПОП по направлению подготовки и «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ» от 05.10.2017 г.

Приказом ректора назначается комиссия по защите отчетов о производственной технологической практике по направлению подготовки 35.03.07. технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Заседания комиссии оформляются протоколом. К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу практики.

По результатам практики обучающийся обязан предоставить:

рабочий график (план) проведения практики (приложения А),

индивидуальное задание (приложения Б),

дневник практики (приложения В),

письменный отчет о практике (приложение Γ).

рецензию руководителя практики от Университета;

рецензию от руководителя базы практики (если практика проводится выездным способом).

Аттестация обучающихся проходит в форме доклада по итогам практики на заседании комиссии.

По итогам практики обучающемуся выдается характеристика, отражающая уровень сформированности компетенций, степень выполнения программы практики и общую оценку за практику.

Характеристика содержит данные об отношении практиканта к работе, об оценке его умений и навыков применять теоретические знания на практике или на той или иной работе.

Все документы, представляемые обучающимся на аттестацию по практике должны быть заверены подписью руководителя с места проведения практики и печатью (при наличии).

Форма итогового контроля знаний – зачет с оценкой.

Производственная технологическая практика оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», либо «неудовлетворительно».

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию по практике, считаются имеющими академическую задолженность.

Повторное прохождение практики с целью повышения оценки не допускается.

Оценка за практику проставляется в соответствующий раздел зачетной книжки обучающегося и в зачетно-экзаменационную ведомость. Оценка «неудовлетворительно» проставляется только в зачетно-экзаменационную ведомость.

По результатам производственной технологической практики обучающиеся представляют на кафедру отчет для проверки руководителем, внесения исправлений, дальнейшего рецензирования и защиты.

Содержание отчета о производственной технологической практике.

Обучающиеся обязаны предоставить письменный отчет формата А 4 объемом не менее 30-ти страниц печатного текста. Изложение в отчёте должно быть аккуратным, сжатым, ясным и сопровождаться рисунками, фотографиями, картами, картограммами, схемами, графиками, цифрами или таблицами, подтверждающими достоверность выполненной производственной технологической практики. Все эти материалы должны иметь тематическое название и сквозную нумерацию.

Отчет о практике должен включать следующие материалы: Введение (1-2 c);

- 1. Общие сведения о хозяйстве (1-2 с.)
- 2. Основы технологии производства продукции растениеводства на предприятии (4-5
 - 3. 2 Основы технологии хранения продукции растениеводства на предприятии (4-5 с.)
 - 4. Основы технологии переработки продукции растениеводства на предприятии (4-5
- c)

c.)

5. Охрана окружающей среды (2-3 с)

Выводы и предложения (1 с)

Приложения

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1. Паспорт фонда оценочных средств по производственной технологической практике

No	Контролируемые разделы	Код	Оценочное средство	
п/п	(этапы) производственной технологической практики	код контролируемой компетенции	наименование	ко- лич.
1	Раздел 1. Общее ознакомление с предприятием	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; ПКО-1; ПКО- 3; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2, ПКР-4; ПКР-	Отчет о практике Вопросы к зачету	1 14
2	Раздел 2. Изучение вопросов экономики, организации и управления предприятия по теме дипломной работы	УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО- 1; ПКР-4; ПКР-	Отчет о практике Вопросы к зачету	1 10
3	Раздел 3. Освоение технологии ведущих отраслей производства и переработки продукции растениеводства на	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО-1; ПКО- 3; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР- 5,	Отчет о практике Вопросы к зачету	1 10

	предприятии связанных с темой дипломной работы			
4	Раздел 4 Сбор материала для написания дипломной работы в течение всего времени практики	УК-1; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО- 1; ПКО-3; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР- 3; ПКР-4; ПКР-5	Отчет о практике Вопросы к зачету	1 10
5	Раздел 5. Оформление и написание отчета о практике	УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК- 3 -4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР- 5,	Отчет о практике Вопросы к зачету	1 10

7.2. Критерии оценки отчета о прохождении практики

7.2. Критерии оценки отчета о прохождении практики							
Наименование критерия	Максимальное						
	количество						
	балов						
Структура отчета (основные составные части, наличие цели,	10						
задач, наличие обобщающих выводов в заключении, логич-							
ность изложения основных вопросов, взаимосвязь всех разде-							
лов отчета друг с другом и с общей проблемой)							
Полнота раскрытия содержания программы практики	10						
Степень самостоятельности при выполнении программы прак-	5						
тики и подготовке отчета							
Использование информационных технологий	5						
Отношение обучающегося, системность, прилежание и т.д.	10						
Качество оформления отчета (правильность и грамотность из-	5						
ложения и оформления материала в соответствии с требова-							
ниями программы практики)							
Сроки предоставления отчета (соответствие срокам сдачи, ус-	5						
тановленным в рабочем графике (плане) проведения практики)							
Итого	50						
	Наименование критерия Структура отчета (основные составные части, наличие цели, задач, наличие обобщающих выводов в заключении, логичность изложения основных вопросов, взаимосвязь всех разделов отчета друг с другом и с общей проблемой) Полнота раскрытия содержания программы практики Степень самостоятельности при выполнении программы практики и подготовке отчета Использование информационных технологий Отношение обучающегося, системность, прилежание и т.д. Качество оформления отчета (правильность и грамотность изложения и оформления материала в соответствии с требованиями программы практики) Сроки предоставления отчета (соответствие срокам сдачи, установленным в рабочем графике (плане) проведения практики)						

7.3. Вопросы к зачету

- 1. Обоснуйте целесообразность внутрихозяйственной организации территории предприятия, в котором проходила производственная практика? (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО-1; ПКО-3; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5,)
- 2. Когда составлялся проект предприятия? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 3. Охарактеризуйте расположение предприятия центров и населенных пунктов на территории хозяйства? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 4. Какие пространственные недостатки предприятия существуют? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 5. Какие площади, если таковые имеются, запроектированы под основные и вспомогательные площадки? (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО-1; ПКО-3; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 6. Обоснуйте расположение севооборотов на территории хозяйства. (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)

- 7. Какая протяженность дорог в хозяйстве, направление использования, качество покрытия? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 8. Какие сельскохозяйственные угодья представлены в хозяйстве. Площадь данных сельскохозяйственных угодий? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 9. Протяженность границ хозяйства? (УК-1; УК-4; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-3; ПКР-4)
- 10. Какова структура посевных площадей в хозяйстве? Какими факторами определяется структура посевных площадей? (УК-1; УК-4; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-3; ПКР-4;)
- 11. Имеются ли у Вас рекомендации по совершенствованию структуры посевных площадей? (ПК-13, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-14)
- 12. Какие сорта или гибриды подсолнечника использовали в Вашем хозяйстве? Назовите норму высева семян. (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО-1; ПКО-3; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 13. Сколько тракторов и каких марок имеются в хозяйстве? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 14. Сколько имеется в хозяйстве культиваторов, дисковых борон, дискаторов и лущильников, достаточно ли их для выполнения технологических операций в оптимальные агротехнические сроки? (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО-1; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 15. Имеются ли в хозяйстве комбинированные машины и орудия? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 16. Механизирована ли в хозяйстве загрузка зерна при посеве? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 17. Сколько зерноуборочных комбайнов и каких марок имеются в хозяйстве? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 18. Имеются ли в хозяйстве электронные влагомеры зерна, умеете ли Вы ими пользоваться? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 19. Что следует понимать под специализацией сельскохозяйственного производства? Как связана специализация предприятия со структурой его товарной продукции? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 20. Источники потерь хранение картофеля, овощей, плодов и ягод при хранении в вашем предприятии? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 21. Как проводят уборку, сортирование, калибрование, упаковку плодов и овощей в вашем предприятии? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 22. Какие применяются материалы и оборудование для уборки, сортирования, калибрования, упаковки плодов и овощей. (УК-1; УК-4; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-3; ПКР-4)
- 23. Какая технология хранения, типы хранилищ, техника обработки, перемещения продукции при хранении? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 24. Как размещают продукцию в хранилищах различного типа? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 25. Какой режим хранения в хранилище на вашем предприятии? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 26. Режимы хранения зерновых масс на предприятии? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 27. Какой наиболее производительным способом сушки зерна? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 28. Классификацией и типами зернохранилищ? (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО-1; ПКО-3; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)

- 29. Требования к качеству сырья. Подготовка сырья сортировка, калибровка, мойка, чистка, измельчение, бланширование. Машины для мойки и бланширования. Виды тары и учет консервированной продукции. На вашем предприятии? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 30. Квашение капусты осуществляется на вашем предприятии? Требования к качеству сырья, лучшие сорта для квашения. Тара и ее подготовка. Технологические операции зачистка кочанов, шинкование, мойка, чистка и измельчение, моркови, укладка в тару с другими добавками и солью и трамбование? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 31. Какой выход, сорта муки и показателях ее качества: зольности, влажности, кислотности и другие на предприятии? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 32. Какой способ производства хлеба и технологический процесс его приготовления на предприятии? (УК-1; УК-4; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-3; ПКР-4)
- 33. Какие виды зернового сырья используются для получения круп и какие требования предъявляются к сырью крупяной промышленностью(УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 34. Какая предварительная подготовки семян масличных культур требуется при их переработке(УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 35. Какой технологической схемой производства сахара-песка и рафинада, а также понять физико-химическую сущность основных процессов на вашем предприятие(УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 36. Назовите основные показатели, характеризующие размер сельскохозяйственного предприятия. Укажите, какие из них относятся к группе стоимостных, натуральных, либо относительных показателей? (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО-1; ПКО-3; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 37. Что понимается под организационная структурой? Чем организационная структура отличается от производственной структуры и структуры управления предприятием? Назовите виды организационных структур. (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 38. Что понимается под планированием производства и чем планирование производства отличается от прогнозирования? Приведите примеры планирования в сельском хозяйстве. (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 39. В чем заключается сущность первичного учета, какова его роль и значение? Дайте классификацию первичных документов, использующихся в структурных подразделениях предприятия, по их признакам. (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 40. Дайте определение понятию «заработная плата». Назовите виды, функции и принципы заработной платы. (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 41. Какие системы оплаты труда существуют в предприятии? Каковы особенности установления должностных окладов в сельском хозяйстве и порядок выплаты премий работникам? (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО-1; ПКО-3; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 42. Назовите формы собственности как экономической категории. Чем характеризуется право собственности? В чем сходство и различие таких понятий, как «аренда», «субаренда», «лизинг»? Дайте определение понятию «земельная рента». Назовите особенности дифференциальной ренты I и дифференциальной ренты II. (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 43. Чем характеризуются понятия «эффект» и «эффективность»? В чем заключается сущность экономической эффективности предприятия и какие показатели ее характеризуют? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)

- 44. Какие негативные последствия окружающей природной среде наносит интенсивная хозяйственная деятельность человека? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 45. Проводится ли в предприятии инвентаризация источников выбросов загрязняющих веществ в атмосферу и водные объекты? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 46. Укажите тему Вашей научно-исследовательской работы. (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 47. В чем заключается актуальность данной работы? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 48. Как проводили закладку опыта? (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО-1; ПКО-3; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 49. Назовите основные элементы методики опыта (схема опыта и метод размещения и т.д.)? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 50. Какие наблюдения и учеты Вы провели? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 51. Какую документацию по научно-исследовательской работе Вы вели? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 52. Достаточно ли Вы собрали материалов для написания выпускной квалификационной (дипломной) работы или нет? (УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 53. Какие дополнительные исследования Вы планируете провести? (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО-1; ПКО-3; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)
- 54. Когда планируете приступить к написанию дипломной работы? (ПК-11, ПК-12,УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1;; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-2; ПКР-3; ПКР-4; ПКР-5)

По итогам прохождения производственной технологической практики: доклада по итогам практики и ответов на вопросы на заседании комиссии по защите отчетов обучающемуся выставляется зачет с оценкой.

Итоги прохождения практики оцениваются в рейтинговых баллах. Итоговый рейтинг (100 баллов) складывается из выполнения отчета - 50 баллов - и защиты отчета (доклада по итогам практики на заседании комиссии) - 50 баллов. Итоговая оценка знаний обучающихся по практике определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти бальную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

7.4. Шкала оценочных средств

Уровни освоения	Критерии оценивания	Оценочные средства
компетенций		(кол-во баллов)
Продвинутый (75 -100 баллов) Зачтено с оценкой «отлично»	Показывает глубокие знания современных технологий возделывания полевых культур. Умеет использовать полученные знания, приводя при ответе собственные примеры. Владеет навыками анализа современного состояния отрасли, науки и техники, свободно владеет терминологией из разных разделов дисциплины.	Отчет о практике (37-50 баллов); Вопросы к зачету (38-50 баллов).
Базовый	Хорошо знает предмет, однако эти	Отчет о практике

(50 -74 балла) –	знания ограничены объемом материала,	(25-36 баллов);
Зачтено с оценкой «хорошо»	представленным в учебнике Умеет использовать полученные знания, приводя примеры из тех, что имеются в учебнике. Владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить.	Вопросы к зачету (25-37 баллов).
Пороговый (35 - 49 баллов) – Зачтено с оценкой «удовлетворительно»	Знает ответ только на конкретный вопрос, на дополнительные вопросы отвечает только с помощью наводящих вопросов экзаменатора. Не всегда умеет привести правильный пример. Слабо владеет терминологией.	Отчет о практике (17-25 баллов); Вопросы к зачету (18-24 баллов).
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (0-34 баллов) Зачтено с оценкой «неудовлетворительно»	Не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки. Не умеет привести правильный пример. Не владеет терминологией.	Отчет о практике (0-17 баллов); Вопросы к зачету (0-17 баллов).

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

8.1. Основная учебная литература

- 1.Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. Технология переработки продукции растениеводства.- М.: Колос, -2000.-548с.
- 2. Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С. Технология хранения растениеводческой продукции. М.:КолосС, 2005. 392 с.
- 3. Физиология и биохимия сельскохозяйственных растений./Под.ред.проф.Н.Н. Третьякова / М.: Колос, 2000.-640с.
- 4. Под редакцией Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства. М.:Колос. 2006.
- 5.Под редакцией Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства. М.:Колос. 2008.
- 6. Трисвятский Л.А., Лесик В.В., Курдина В.Н. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. М.: Агропромиздат, 1991. 415 с.
- 7. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.В. Калмыкова [и др.]. Электрон. дан. Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. 196 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/107855.
- 8.Медведева, З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина. Электрон. дан. Новосибирск : НГАУ, 2015. 340 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71641.
- 9. Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства: лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. М.Г. Курбанова, О.Г. Позднякова, Е.А. Егушова. Электрон. дан. Кемерово : КемГСХИ, 2015. 140 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92603.

- 10.Технология хранения продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова .— СПб. : ГИОРД, 2018 .— 464 с. : ил. ISBN 978-5-98879-188-1 .— Режим доступа: https://rucont.ru/efd/719161
- 11.Семина, С.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] / Н.И. Остробородова, С.А. Семина .— Пенза : РИО ПГСХА, 2016 .— 99 с. Режим доступа: https://rucont.ru/efd/518795
- 12. Иванов, В.М. Производство продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.М. Иванов, Н.И. Тихонов ; под ред. В.М. Иванова. Электрон. дан. Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. 280 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/100806.
- 13. Ториков, В. Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 512 с. ISBN 978-5-8114-5537-9. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/142377

8.2. Дополнительная литература

- 1.Скрипников Ю.Г. Технология переработки плодов и ягод. –М.:Агопромиздат, 1988, 287 с.
 - 2. Франчук Е.П. Товарные качества плодов. М.: Агропромиздат, 1986, -269 с.
- 3. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: Учебник /В.И. Манжесов и др. Под ред. В.И. Манжесова.-СПБ.: Троицкий мост, 2010.-704 с.
- 4. Афонин Н.М., Бабич Н.Н., Беляев В.Е., Полянский Н.А. Практикум по растениеводству: Учебное пособие.- Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2009. 360 с.
- 5. Технология пищевых производств / Нечаева А.П. и др. М.: КолосС, 2005.

8.3. Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

8.3.1. Электронно-библиотечная системы и базы данных

- 1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<u>https://e.lanbook.ru/</u>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)
- 2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (https://e.lanbook.ru/) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)
 - 3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (https://e.lanbook.ru/) (дого-

вор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)

- 4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)
- 5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (http://ebs.rgazu.ru/) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)
- 6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (https://rucont.ru/) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)
- 7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (https://urait.ru/) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)
- 8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (https://vernadsky-lib.ru) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
- 9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (https://rusneb.ru/) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
- 10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскопечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (https://www.tambovlib.ru) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

8.3.2. Информационные справочные системы

- 1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)
- 2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

8.3.3. Современные профессиональные базы данных

- 1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)
- 2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования https://elibrary.ru/
 - 3. Портал открытых данных Российской Федерации https://data.gov.ru/
- 4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики https://rosstat.gov.ru/opendata

8.3.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правооб- ладатель)	Доступность (лицензион- ное, свободно распростра- няемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты под- тверждающего до- кумента (при на- личии)
1	MicrosoftWindows,	MicrosoftCorpo	Лицензионное	-	Лицензия

	OfficeProfessional	ration			от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение КаsperskyEndpointS есигіту для бизнеса	АО «Лабора- тория Каспер- ского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital. gov.ru/reestr/366574 /?sphrase_id=41516 5	Сублицензионный договор с ООО «Софтекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфисСтан- дартный - Офисный пакет для работы с доку- ментами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные тех- нологии» (Рос- сия)	Лицензионное	https://reestr.digital. gov.ru/reestr/301631 /?sphrase_id=26984 44	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000 012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiaus.ru)	АО «Антипла- гиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital. gov.ru/reestr/303350 /?sphrase_id=26981 86	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	AcrobatReader - просмотр доку- ментов PDF, DjVU	AdobeSystems	Свободно распространяемое	-	-
6	FoxitReader - просмотр доку- ментов PDF, DjVU	FoxitCorporatio n	Свободно распространяемое	-	-

8.3.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- 1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации https://cdto.wiki/
- 2. Информационный сельскохозяйственный сайт
- 3. Сайт Agro.ru
- 4. Сайт Agroportal.ru
- 5. Видеофильмы (сборник): «Ресурсосберегающие технологии возделывания сельскохозяйственных культур »

8.3.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

- 1. LMS-платформа Moodle
- 2. Виртуальная доска Миро: miro.com
- 3. Виртуальная доска SBoardhttps://sboard.online
- 4. Виртуальная доска Padlet: https://ru.padlet.com
- 5. Облачные сервисы: Яндекс. Диск, Облако Mail.ru
- 6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz

- 7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
- 8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello http://www.trello.com

8.3.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

0.5	. / . цифровы	технологии, применя	смыс при изу	-тепии дисциплины
№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с примене- нием цифровой технологии	Формируемые компетенции	идк
1.	Облачные	Самостоятельная работа	УК-1;	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} ,
1.	технологии	Самостоятсявная расота	J IC 1,	ИД-3 _{УК-1,} ИД-4 _{УК-1,} ИД-5 _{УК-1}
	Технологии		УК-2;	ИД-1 _{ук-2} , ИД-2 _{ук-2} ,
			J IX-2,	
			VIIC 2.	ИД-3 _{УК-2,} ИД-4 _{УК-2,} ИД-5 _{УК-2}
			УК-3;	ИД-1 _{УК-3,} ИД-2 _{УК-3,}
			OTIL: 1.	ИД-3 _{УК-3,} ИД-4 _{УК-3,}
			ОПК-1;	ИД-1 _{ОПК-1}
			ОПК-2;	ИД-1 _{ОПК-2}
			ОПК-3;	ИД-1 _{ОПК-3}
			ОПК-4;	ИД-1 _{ОПК-2}
			ПКР-2;	ИД-1 _{ПКР-2}
			ПКР-3;	ИД-1 _{ПКР-3}
			ПКР-4;	ИД-1 _{ПКР-4}
			ПКР-5;	ИД-1 _{ПКР-5}
			ПКО-1;	ИД-1 _{ПКО-1}
			ПКО-3;	ИД-1 _{ПКО-3}
			ПКО-4;	ИД-1 _{ПКО-4}
			ПКО-5	ИД-1 _{ПКО-5}
2.	Большие	Самостоятельная работа	УК-1;	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} ,
۷.	данные	Cameeronresisnas paeera	J 10 1,	ИД-3 _{УК-1} , ИД-4 _{УК-1} , ИД-5 _{УК-1}
	данные		УК-2;	ИД-1 _{УК-2} . ИД-2 _{УК-2} .
			J 1 2,	ИД-3 _{уК-2} , ИД-4 _{уК-2} , ИД-5 _{уК-2}
			УК-3;	ИД-1 _{уК-3,} ИД-2 _{уК-3,}
			J K 3,	ИД-3ук-3, ИД-4ук-3,
			ОПК-1;	ИД-1 _{ОПК-1}
			ОПК-1; ОПК-2;	ИД-1 _{ОПК-2}
			ОПК-2; ОПК-3;	ИД-1 _{ОПК-3}
			ОПК-3; ОПК-4;	, ,
			ПКР-2;	ИД-1 _{ОПК-2}
				ИД-1 _{ПКР-2}
			ПКР-3;	ИД-1 _{ПКР-3}
			ПКР-4;	ИД-1 _{ПКР-4}
			ПКР-5;	ИД-1 _{ПКР-5}
			ПКО-1;	ИД-1 _{ПКО-1}
			ПКО-3;	ИД-1 _{ПКО-3}
			ПКО-4;	ИД-1 _{ПКО-4}
			ПКО-5	ИД-1 _{ПКО-5}

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Материально-техническая база для проведения производственной технологической практики включает материально-технические ресурсы предприятия (организации) — места прохождения практики, а также материально-техническую базу кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, которая включает в себя современные лаборатории, стенды, плакаты и другое оборудование.

Для использования электронных изданий кафедра имеет компьютерный класс с необходимым комплектом лицензированного программного обеспечения, для демонстрации учебных фильмов имеются необходимые средства.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом ЭИОС университета. Помещения для самостоятельной работы и подготовки отчета, читальный зал научной библиотеки, компьютеры с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант+», электронным учебнометодическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде вуза.

Наименование специ-	Оснащенность	Перечень лицензионного про-		
альных* помещений	специальных помещений и помещений	граммного обеспечения. Реквизи-		
и помещений для са-	для самостоятельной работы	ты подтверждающего документа		
мостоятельной рабо-				
ты				
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом	1. Системный комплект: Процессор Intel Original LGA 1155 Celeron G1610 OEM 2,6/2Mb (инв №21013400484) 2. Мультимедийный проектор NEC M230X (инв№41013401577) 3. Наборы демонстрационного оборудования и учебнонаглядных пособий.			
№ 101, 3/214) Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/219)	1. Проектор Асег XD 1760D (инв. № 1101044562); 2. Факс-модем И-1496E (инв. № 2101042501); 3. Шкаф для одежды (инв. № 2101063476, 2101063480); 4. Шкаф для документов (инв.№2101063487, 2101063491); 5.Системный комплект: Процессор Intel Original 1155 LGA Celeron G1610 OEM (2,6/2Mb), Монитор 20Asus AS MS202D Blak? 1600*900 0,277mm. 250cd/m2. Материнская плата ASUS P8H61-M LX3 (3.х), вентилятор, память, жёсткий диск, корпус, клавиатура, мышь (инв. № 21013400451, 21013400470); 6. Угломер с нониусом модель 1005 (127) (инв. № 21013400714); 7. Шкаф лабораторный (инв. №1101040353,	1. Microsoft Windows XP, 7 (лицензия от 31.12.2013 № 49413124, бессрочно). 2. Microsoft Office 2003, 2010 (лицензия от 04.06.2015 № 65291658, бессрочно). 3. Система Консультант Плюс, договор от 10.03.2017 № 7844/13900/ЭС; Система Консультант Плюс, договор от 20.02.2018 № 9012 /13900/ЭС; Система Консультант Плюс, договор от 01.11.2018 № 9447/13900/ЭС; Система Консультант Плюс, договор от 01.11.2018 № 9447/13900/ЭС; Система Консультант Плюс, договор от 26.02.2019 № 9662/13900/ЭС. 4. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ», договор от 27.12.2016 № 154-01/17; Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ», дого-		

1101040356, 1101040357, 1101040359);	1101040358,	вор от 09.01.2018 № 194- 01/2018СД; Электронный периодический спра-
8. Принтер Canon LBR №1101044523, 9. Ноутбук (инв. № 10. Печь микроволновая 1101060377); 11. Раздатчие холодной и	(инв. №	вочник «Система ГАРАНТ», договор от 02.07.2018 № 194-02/2018СД.
WBF (инв. №4101044561); ная техника подключена в сет и обеспечена доступом к ЭИ тета.	ти «Интернет»	

Приложение А

Форма рабочего графика (плана) проведения практики

ФГБОУ ВО Мичуринск	сий ГАУ
Кафедра	
(наименование кафедры)	
	УТВЕРЖДАЮ
	заведующий кафедрой
	/ <u>И.О. Фамилия</u> /
	«» 20 г.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специаль-	
ность	
Наименование кафедры/отделения	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Пориод проуожногия простики	с «»20 г.
Период прохождения практики	по «» 20 г.
Реквизиты договора о прохождении	
практики (при проведении практики в	
профильной организации)	

Планируемые работы

№ п/п	Содержание работы	Срок выполне-	Отметка о
J 12 11/11		ния	выполнении

1.	Оформление документов по прохождению практики	до начала прак- тики		
2.	Проведение медицинских осмотров (обследований) в случае выполнения обучающимся работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствии с законодательством РФ	до начала прак- тики		
3.	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, оформление временных пропусков для прохода в профильную организацию (при необходимости).	в первый день практики		
4.	Выполнение индивидуального задания практики	в период прак- тики		
5.	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период прак- тики		
6.	Подготовка отчета по практике	за два дня до промежуточной аттестации		
7.	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до промежуточной аттестации		
8.	Промежуточная аттестация по практике	в последний день практики		
	очий график (план) составил: оводитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ	« »	20	Г.
(уч. с	тепень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамили	(ки	(дата)	_
	пасовано (при проведении практики в профильной орга оводитель практики от профильной организации	низации): « »	20	г.
(уч. с	тепень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамили	(кі	(дата)	_ • •
	бочим графиком (планом) ознакомлен: нающийся	······································	20	Γ.
	(подпись) (и.о. Фамили	ıя <i>)</i>	(дата)	

Форма индивидуального задания на практику

	ание образовательной		
	Кафедра	• • · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	(наименование кафедр)ы)	
			УТВЕРЖДАЮ
		заведующий	
			/ <u>И.О. Фамилия</u>
		«»	20r.
ин пири пул пь	ное запані	ле на практик	V
ипдивиду Аль	опое задані	ИЕ НА ПРАКТИК	y
•	Общие сведен	ия	
РИО обучающегося			
урс			
Рорма обучения			
Іаправление подготовки / специаль-			
ость			
Іаименование кафедры			
руппа			
вид практики			
ип практики			
Способ проведения практики			
Рорма проведения практики			
Mесто прохождения практики			
Іериод прохождения практики	c «»	20 г.	
	по «»	20г.	
еквизиты договора о прохождении			
рактики (при проведении практики			
профильной организации)			
Содержа	ние индивиду:	ального задания	
		• •	

Задание на практику состав руководитель практики от (чуринский ГАУ	<u>«_</u> _	»	(дата)	_ 20	_ Γ.
1. степень, у 1. звание, должность)	(подпись)	(11.O. Tumilin)			(дата)		
Согласовано (при проведен	ии практики в г	грофильной органі	изации	ı):			
руководитель практики от и	профильной орг	анизации					
						20	
			<u> </u>	>>>		_ 20	_ г.
уч. степень, уч. звание, должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)	<u> </u>		(дата)	_ 20	_ г.
	, , ,	(И.О. Фамилия)	<u> </u>		(дата)	_ 20	_ г.
уч. степень, уч. звание, должность) Задание на практику приня. обучающийся	, , ,	(И.О. Фамилия)	_		(дата)	_ 20	_ г. г.

Форма дневника практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
(наименование образовательной организации)
Кафедра
(наименование кафедры)

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося				
Курс				
Форма обучения				
Направление подготовки / специаль-				
ность				
Наименование кафедры				
Группа				
Вид практики				
Тип практики				
Способ проведения практики				
Форма проведения практики				
Место прохождения практики				
Парион проуоменения простики	c «	>>>	_ 20	_ Γ.
Период прохождения практики	по «	<u> </u>	_ 20	_ Γ.
Реквизиты договора о прохождении				
практики (при проведении практики				
в профильной организации)				

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполне- Отметка о ния выполнении		
1.		111111		
2.				
3.				
4.				
5.				

6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
обуч	вник заполнил: нающийся вник проверил:	(подпись)	(И.О. Фамилия)	« <u> </u> »	(дата)	20	_ Γ.	
руко	рводитель практики от пень, уч. звание, должность)	ФГБОУ ВО Ми	чуринский ГАУ	«»	(цата)	20	_ г.	
Дне	вник проверил (при про оводитель практики от	оведении практи	ики в профильной ганизации	организации	ı):			
(уч. сте	пень, уч. звание, должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)	«»	(дата)	20	_ г.	
Оце	Характеристика руководителя практики от профильной организации (при проведении практики в профильной организации) Оценка трудовой деятельности и дисциплины:							
Оце	нка содержания и офор	мления отчета і	по практике:					
Оце	нка по практике:							
Руко	оводитель практики от	профильной орг	ганизации	<i>,,</i> , ,,,		20	г	
(уч. сте	пень, уч. звание, должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)	«»	(дата)	20	_ Γ .	

Приложение Г

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт	
Институт	
Направленность (профиль)	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Кафедра	
OTHER	
ОТЧЕТ	
о практике	
(название практив	(M)
В (название профильной организации/структурно	го подразделения университета)
	Обучающегосягруппы
	coy latemer cen
	(Ф.И.О.)
	D
	Руководитель практики
	от профильной организации:
	(должность, Ф.И.О.)
	(должность, Ф.н.о.)
	Руководитель практики
O	т ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ:
	(должность, Ф.И.О.)
Дата сдачи отчета	
Дата защиты отчета	

Мичуринск – $202_{\rm L}$ г.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции растениеводства (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 года № 669

Автор: Данилин С.И., к.с/х. наук, доцент

Cox

April.

Рецензент: Пальчиков Е.В. к.с/х. наук, доцент кафедры агрохимии, почвоведении и агроэкологии

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО. Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства протокол № 8 от «15» апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от «22» апреля 2019 г

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 8 от 25 апреля 2019 г

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО. Программа рассмотрена на заседании кафедры ТПХиППР, протокол №8 от «16» марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ протокол № 9 от «20» апреля 2020 г. Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 8

от «23» апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Протокол N 4 от (09) ноября 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ. Протокол № 4 от «16» ноября 2020 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета. Протокол $N\!\!\!\!\!\! 2$ от «19» ноября 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями $\Phi \Gamma O C$ ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры ТПХиППР (протокол №8 от «5» апреля 2021 г.)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 9 от «19» апреля 2021 г.)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 8 от «22» апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства протокол № 10 от 15 июня 2021г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ протокол № 11 от 21 июня 2021г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 10 от 24 июня 2021г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства протокол № 8 от «11» апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ протокол № 8 от «18» апреля 2022 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 8 от «21» апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Протокол № 10 от 05 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ. Протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета. Протокол № 10 от 22 июня 2023 г.