

федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол №8 от 23 апреля 2025 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
Р.А. Чмир
«23» апреля 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника - бакалавр

Мичуринск, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Вид практики, способы и формы её проведения	3
2.Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3.Место практики в структуре образовательной программы	14
4.Объем практики и ее продолжительность	16
5.Содержание практики	17
6.Формы отчетности по практике	18
7.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	22
8.Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	27
9.Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	29
10.Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	32
Приложения	33

1. Вид практики, способы и формы ее 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.

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»;

- приказ Минобрнауки России "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" от 21.08.2020 № 1076;

- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Агроном» от 20 сентября 2021 года № 644н;

- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» от 30 августа 2019 года № 602н;

- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам» от 04 марта 2014 №121н;

- приказ 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 до 16 лет – не более 24 часов в неделю;

-для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю;

-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, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017.

Производственная технологическая практика для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организована посредством дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Практика в условиях обучения с приме-

нением ДОТ предусматривает предоставление отчетной документации на кафедру в установленные сроки в электронном (отсканированные документы) и/или бумажном варианте.

Цель производственной технологической практики – формирование профессиональных компетенций, необходимых для осуществления самостоятельной технологической деятельности в условиях предприятия или организации по профилю осваиваемой образовательной программы, их применение при решении производственных задач.

Задачи производственной технологической практики:

- актуализация знаний, умений и навыков в области производства качественной продукции растениеводства на основе современных технологий;

- формирование профессиональных компетенций, необходимых для планирования, организации, совершенствования производства, хранения и переработки растениеводческой продукции, оценки качества готовой продукции, а также экологически обоснованной деятельности в производственных условиях;

- приобретение первичного опыта самостоятельной работы в условиях предприятия или организации.

- накопление фактического и эмпирического материала для выпускной квалификационной работы бакалавра.

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 государственный аграрный университет», утвержденным ректором от 23.09.2016.

Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в организациях (предприятиях) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

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

Производственная технологическая практика для обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – могут быть организованы посредством дистанционных образовательных технологий (далее – 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.

Защита отчета по данному типу практики обучающихся с применением ДОТ допускается с использованием компьютерных средств контроля знаний и средств телекоммуникации.

Производственная технологическая практика как вид работы, призвана реализовать практическое раскрытие (применение, использование) теоретических знаний в конкретных условиях профессиональной деятельности. Ее реализация направлена на приобретение обучающимся первичных профессиональных умений и навыков по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

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

В результате прохождения производственной технологической практики обучающийся должен освоить трудовые функции действия:

40.011 Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам (утв. приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 04.03.2014
трудовые действия:

Осуществление проведения работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований (код – А / 01.5)

Осуществление выполнения экспериментов и оформления результатов исследований и разработок (код – А / 01.5)

13.017 Агроном (утв. приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 20.09.2021. № 644н)

трудовые действия:

Разработка систем мероприятий по производству продукции растениеводства (код - В / 01.6)

Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства (код – В /02.6)

22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения (утв. приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 30.08.2019. № 602н)

трудовые действия:

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (код - D / 01.6)

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (код - D / 02.6)

В результате прохождения производственной технологической практики обучающийся должен обладать следующими 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-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

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;

ОПК-5 - способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

ОПК-6 - способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности;

ОПК-7 - способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ПК-1 – способен проводить сбор, обработку, анализ и обобщение результатов экспериментов с применением научно-технической информации и исследований;

ПК-2 – Знает цели, задачи, методы и средства планирования и организации исследования;

ПК-3 – Способен пользоваться электронными информационными ресурсами при разработке системы мероприятий по производству сельскохозяйственной продукции с соблюдением требований законодательства РФ;

ПК-4 – Способен организовывать и принимать управленческие решения по реализации технологического процесса производства сельскохозяйственной продукции;

ПК-5 – Способен применять методы подбора, планы размещения и эксплуатации оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения;

ПК-6 - Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и применять методики расчета эффективности производства продуктов питания животного происхождения.

Планируемые результаты обучения и критерии их оценивания

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-1 ИД-1ук-1 – Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Не может анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, не осуществляет декомпозицию задачи	Слабо анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, слабо осуществляет декомпозицию задачи	Хорошо анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, хорошо осуществляет декомпозицию задачи	Отлично анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, отлично осуществляет декомпозицию задачи
ИД-2ук-1 – Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Не может находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Не достаточно четко находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Достаточно быстро находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Успешно находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.
ИД-3ук-1 – Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.	Не может рассмотреть возможные варианты решения задачи и оценить их достоинства и недостатки.	Слабо рассматривает возможные варианты решения задачи, чтобы оценить их достоинства и недостатки.	Достаточно быстро рассматривает возможные варианты решения задачи, четко оценивая их достоинства и недостатки.	Успешно рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ИД-4ук-1 – Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций,	Не может грамотно, логично, аргументировано сформировать собственные суждения и оценки. Не отличает факты от мнений, интерпретаций,	Не достаточно грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Слабо отличает факты от мнений, интерпретаций,	Достаточно грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Хорошо отличает факты от мнений, интерпретаций,	Очень грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Быстро отличает факты от мнений, интерпретаций,

терпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	ций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
ИД-5ук-1 – Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	Не может определить и оценить последствия возможных решений задачи.	Слабо определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	Хорошо определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	Успешно определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
УК-2 ИД-1ук-2 – Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Не может определять 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. Четко может определять ожидаемые результаты решения выделенных задач.	Отлично формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Четко может определять ожидаемые результаты решения выделенных задач.
ИД-2ук-2 – Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Не может проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Не достаточно четко может проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Достаточно хорошо может проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Успешно может проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.
ИД-3ук-2 – Решает конкретные задачи проекта, заявленного качества и за установленное время.	Не может решать конкретные задачи проекта, заявленного качества и за установленное время.	Слабо решает конкретные задачи проекта, заявленного качества и за установленное время.	Хорошо решает конкретные задачи проекта, заявленного качества и за установленное время.	Отлично решает конкретные задачи проекта, заявленного качества и за установленное время.
ИД-4ук-2 – Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.	Не может публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта.	Не уверенно публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.	Достаточно четко публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.	Олично публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.
УК-3 ИД-1ук-3 – Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения постав-	Не понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения постав-	Слабо понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения	Хорошо понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения	Отлично понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения

трудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	ленной цели, не определяет свою роль в команде.	поставленной цели, не четко определяет свою роль в команде.	поставленной цели, достаточно четко определяет свою роль в команде.	поставленной цели, успешно определяет свою роль в команде.
ИД-2ук-3 – Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывая их в своей деятельности (Выбор категорий 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.)	Не понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывая их в своей деятельности (Выбор категорий 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.)	Не четко понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывая их в своей деятельности (Выбор категорий 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.)	Хорошо понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывая их в своей деятельности (Выбор категорий 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.)	Отлично понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывая их в своей деятельности (Выбор категорий 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.)
ИД-3ук-3 – Предвидит результаты (последствия) личных действий и не 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-4ук-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 достаточной степени эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентациями результатов работы команды.	Весьма эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. активно участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентациями результатов работы команды.
УК-4 ИД-1ук-4 – Выбирает на государственном и иностран-	Не выбирает на государственном и иностран-	Не всегда выбирает на государственном и	Часто выбирает на государственном и ино-	Всегда выбирает на государственном и ино-

	<p>чат собствен-ным воззрени-ям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уважая вы-сказывания дру-гих, как в плане содер-jания, так и в плане формы; - критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; - критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; - адаптируя речь и язык же-стов к ситуациям взаимодействия. 	<p>- уважая вы-сказывания дру-гих, как в плане содер-jания, так и в плане формы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; - адаптируя речь и язык же-стов к ситуациям взаимодействия. 	<p>- уважая вы-сказывания дру-гих, как в плане содер-jания, так и в плане формы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; - адаптируя речь и язык же-стов к ситуациям взаимодействия. 	<p>- уважая вы-сказывания дру-гих, как в плане содер-jания, так и в плане формы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; - адаптируя речь и язык же-стов к ситуациям взаимодействия.
ИД-5ук-4	– Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных тестов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.	Не демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных тестов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.	Слабо демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных тестов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.	Хорошо демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных тестов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.
УК-5 ИД-1ук-5	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных особенностях и традициях различных социальных групп.	Не находит и не использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	Не всегда находит и не всегда использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	Достаточно быстро находит и часто использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.
ИД-2ук-5	– Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в	Не демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в	Слабо демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в	Хорошо демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических

нонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	профессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	профессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	профессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
ОПК-2 ИД ₁ опк-2 Использует действующий нормативно-правовые акты для оформления документов в профессиональной деятельности	Не знает действующие нормативно-правовые акты для оформления документов в профессиональной деятельности	Удовлетворительно использует действующий нормативно-правовые акты для оформления документов в профессиональной деятельности	Хорошо использует действующий нормативно-правовые акты для оформления документов в профессиональной деятельности	Отлично использует действующий нормативно-правовые акты для оформления документов в профессиональной деятельности
ИД ₂ опк-2 Применяет нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Не применяет нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Удовлетворительно применяет нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо применяет нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично применяет нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-3 ИД ₁ опк-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Не способен создать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Частично создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Хорошо создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Отлично создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ИД ₂ опк-3 Владеет приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Не владеет приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Удовлетворительно владеет приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо владеет приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично владеет приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-4 ИД ₁ опк-4 Обосновывает	Не может обосновывать современные тех-	Частично обосновывает современные тех-	Хорошо обосновывает современные тех-	Отлично обосновывает современные тех-

ских приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	водства и переработки сельскохозяйственной продукции	приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	производства и переработки сельскохозяйственной продукции	производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-7 ИД-1опк-7 – Понимает принципы работы современных информационных технологий	Не понимает принципы работы современных информационных технологий	Не всегда понимает принципы работы современных информационных технологий	Хорошо понимает принципы работы современных информационных технологий	Отлично понимает принципы работы современных информационных технологий
ИД-2опк-7 – Реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Не реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Не всегда реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Достаточно частично реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Всегда реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
ПК-1 ИД-1пк-1- Использует методы анализа и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соответствующей области исследований	Не использует методы анализа и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соответствующей области исследований	Не достаточно использует методы анализа и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соответствующей области исследований	Хорошо использует методы анализа и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соответствующей области исследований	Успешно использует методы анализа и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соответствующей области исследований
ИД-2пк-1- Осуществляет сбор, обработку, анализ и обобщение отечественного и мирового опыта в соответствующей области исследований с	Не способен осуществлять сбор, обработку, анализ и обобщение отечественного и мирового опыта в соответствующей области исследований	Частично осуществляет сбор, обработку, анализ и обобщение отечественного и мирового опыта в соответствующей области исследований	Хорошо осуществляет сбор, обработку, анализ и обобщение отечественного и мирового опыта в соответствующей области исследований	Отлично осуществляет сбор, обработку, анализ и обобщение отечественного и мирового опыта в соответствующей области исследований
ИД-3пк-1- Применяет нормативную документацию в соответствующей области знаний с применением анализа научно-технической информации	Не умеет применять нормативную документацию в соответствующей области знаний с применением анализа научно-технической информации	Частично применяет нормативную документацию в соответствующей области знаний с применением анализа научно-технической информации	Хорошо применяет нормативную документацию в соответствующей области знаний с применением анализа научно-технической информации	Отлично применяет нормативную документацию в соответствующей области знаний с применением анализа научно-технической информации

ПК-2 ИК-1 _{пк-2} Анализирует цели и задачи проводимых исследований, оформляет результаты научно-исследовательских работ	Не анализирует цели и задачи проводимых исследований, оформляет результаты научно-исследовательских работ	Не всегда анализирует цели и задачи проводимых исследований, оформляет результаты научно-исследовательских работ	Достаточно часто анализирует цели и задачи проводимых исследований, оформляет результаты научно-исследовательских работ.	Всегда анализирует цели и задачи проводимых исследований, оформляет результаты научно-исследовательских работ
ИК-2 _{пк-2} Применяет методы проведения и средства планирования исследований, обобщения и обработки информации	Не способен применять методы проведения и средства планирования исследований, обобщения и обработки информации	Удовлетворительно применяет методы проведения и средства планирования исследований, обобщения и обработки информации	Хорошо применяет методы проведения и средства планирования исследований, обобщения и обработки информации	Отлично применяет методы проведения и средства планирования исследований, обобщения и обработки информации
ИК-3 _{пк-2} Осуществляет поиск информации, опираясь на результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Не способен осуществлять поиск информации, опираясь на результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Частично способен осуществлять поиск информации, опираясь на результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Хорошо осуществляет поиск информации, опираясь на результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Отлично осуществляет поиск информации, опираясь на результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности
ПК-3 ИК-1 _{пк-3} Применяет в своей профессиональной деятельности знания законодательства РФ	Не применяет в своей профессиональной деятельности знания законодательства РФ	Удовлетворительно применяет в своей профессиональной деятельности знания законодательства РФ	Хорошо применяет в своей профессиональной деятельности знания законодательства РФ	Отлично применяет в своей профессиональной деятельности знания законодательства РФ
ИК-2 _{пк-3} Осуществляет поиск необходимой информации с использованием электронно-информационных ресурсов	Не осуществляет поиск необходимой информации с использованием электронно-информационных ресурсов	Частично осуществляет поиск необходимой информации с использованием электронно-информационных ресурсов	Хорошо осуществляет поиск необходимой информации с использованием электронно-информационных ресурсов	Отлично осуществляет поиск необходимой информации с использованием электронно-информационных ресурсов
ИК-3 _{пк-3} Понимает основные аспекты разработки систем мероприятий по производству сельскохозяйственной продукции	Не понимает основные аспекты разработки систем мероприятий по производству сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно понимает основные аспекты разработки систем мероприятий по производству сельскохозяйственной продукции	Хорошо понимает основные аспекты разработки систем мероприятий по производству сельскохозяйственной продукции	Отлично понимает основные аспекты разработки систем мероприятий по производству сельскохозяйственной продукции

ПК-6 ИК-1 пк-6 – Применяет в своей профессиональной деятельности знания нормативно технической документации для проведения лабораторных исследований	Не способен применять в своей профессиональной деятельности знания нормативно технической документации для проведения лабораторных исследований	Частично способен применять в своей профессиональной деятельности знания нормативно технической документации для проведения лабораторных исследований	Хорошо способен применять в своей профессиональной деятельности знания нормативно технической документации для проведения лабораторных исследований	Отлично способен применять в своей профессиональной деятельности знания нормативно технической документации для проведения лабораторных исследований
ИК-2 пк-6 – Осуществляет органолептические исследования и физико-химический анализ в соответствии с регламентами, стандартными методиками и требованиям НТД	Не способен осуществлять органолептические исследования и физико-химический анализ в соответствии с регламентами, стандартными методиками и требованиям НТД	Удовлетворительно способен осуществлять органолептические исследования и физико-химический анализ в соответствии с регламентами, стандартными методиками и требованиям НТД	Хорошо способен осуществлять органолептические исследования и физико-химический анализ в соответствии с регламентами, стандартными методиками и требованиям НТД	Отлично способен осуществлять органолептические исследования и физико-химический анализ в соответствии с регламентами, стандартными методиками и требованиям НТД
ИК-3 пк - 6 – Применяет методики расчета эффективности производства продуктов питания животного происхождения	Не применяет методики расчета эффективности производства продуктов питания животного происхождения	Частично применяет методики расчета эффективности производства продуктов питания животного происхождения	Хорошо применяет методики расчета эффективности производства продуктов питания животного происхождения	Отлично применяет методики расчета эффективности производства продуктов питания животного происхождения

3. Место и объем практики в структуре образовательной программы

В соответствии с учебным планом производственная технологическая практика входит в Блок 2 "Практики. Обязательная часть".

Для успешного прохождения производственной технологической практики необходимо в качестве предшествующих освоить такие дисциплины, как «Производство продукции животноводства»; «Технология хранения и переработки продукции животноводства»; «Оборудование перерабатывающих производств»; «Технология мясопродуктов»; «Производство комбикормов»; «Технология производства шерсти и овчин»; «Анализ и оценка питательности кормовых средств»; «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции».

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

Прохождение практики позволяет обучающимся применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к

труду и помогает лучше ориентироваться в выбранном ими направлении, а также позволяет пополнить необходимый материал для выполнения выпускной квалификационной работы.

3.1. Матрица соотнесения разделов производственной технологической практики и формируемых в них универсальных, общекультурных и профессиональных компетенций

Компетенции	Разделы (этапы) производственной технологической практики				
	Раздел 1. Общее ознакомление с предприятием	Раздел 2. Изучение вопросов экономики, организации и управления предприятия по теме дипломной работы	Раздел 3. Освоение технологии ведущих отраслей производства и переработки продукции животноводства на предприятии связанных с темой дипломной работы	Раздел 4. Сбор материала для написания дипломной работы в течение всего времени практики	Раздел 5. Оформление и написание отчета о практике
УК-1	+	+	+	+	+
УК-2	+	+	+	+	+
УК-3	+	+	+	+	+
УК-4	+	+	+	+	+
УК-5	+	+	+	+	+
УК-6	+	+	+	+	+
ОПК-1	+	+	+	+	+
ОПК-2	+	+	+	+	+
ОПК-3	+	+	+	+	+
ОПК-4	+	+	+	+	+
ОПК-5	+	+	+	+	+
ОПК-6	+	+	+	+	+
ОПК-7	+	+	+	+	+
ПК-1	+	+	+	+	+
ПК-2	+	+	+	+	+
ПК-3	+	+	+	+	+
ПК-4	+	+	+	+	+
ПК-5	+	+	+	+	+
ПК-6	+	+	+	+	+

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися. Освоение практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин или получение первоначальных знаний и навыков до изучения дисциплин.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала, закрепление и углубление теоретической подготовки по практическому применению современных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Прохождение практики позволяет обучающимся применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранном направлении подготовки.

4. Объем практики и ее продолжительность

4.1 Объем, продолжительность производственной технологической практики

Согласно учебному плану по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства объем производственной технологической практики составляет 15 зачетных единиц (540 академических часов), Практика проводится на 3 курсе. Продолжительность одного дня производственной практики составляет 6 часов. Вид итогового контроля – зачет с оценкой.

Согласно учебному плану продолжительность и сроки производственной технологической практики представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Объем производственной технологической практики и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения (6 семестр)	по заочной форме обучения (4 курс)
Общая трудоемкость дисциплины	540	540
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч.	2	2
лекции	2	2
Самостоятельная работа. в т.ч.	538	538
выполнение обучающимися индивидуальных заданий	376	376
работа с рекомендуемой литературой	162	162
контроль		4
Вид итогового контроля	зачет с оценкой	зачет с оценкой

Таблица 2 – Лекции

№	Темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Задачи и порядок прохождения производственной технологической практики	2	2	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6

Итого	2	2	
-------	---	---	--

4.2. Виды работ и график прохождения практики

Разделы производственной технологической практики	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1. Общее ознакомление с предприятием	выполнение обучающимися индивидуальных заданий	75	75
	работа с рекомендуемой литературой	20	20
Раздел 2. Изучение вопросов экономики, организации и управления предприятия	выполнение обучающимися индивидуальных заданий	50	50
	работа с рекомендуемой литературой	32	32
Раздел 3. Освоение технологии ведущих отраслей производства и переработки продукции животноводства на предприятии	выполнение обучающимися индивидуальных заданий	105	105
	работа с рекомендуемой литературой	32	32
Раздел 4. Сбор материала для написания дипломной работы в течение всего времени практики	выполнение обучающимися индивидуальных заданий	76	76
	работа с рекомендуемой литературой	32	32
Раздел 5. Оформление и написание отчета о практике	выполнение обучающимися индивидуальных заданий	70	70
	работа с рекомендуемой литературой	46	46
Итого		538	538

5.Содержание практики

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

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.

Технология хранения и переработки молока. Производство молочных продуктов. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров. Влияние различных факторов на состав и свойства молока. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению. Учет и первичная обработка молока. Немолочное сырье, используемое в производстве молочных продуктов. Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация. Воздействие на молоко различных температурных режимов (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация). Производство питьевого молока и сливок. Производство кисломолочных продуктов. Технология производства кисломолочных заквасок. Технология производства сметаны, творога и творожных изделий. Технология приготовления сливочного масла. Технология производства сыра. Технология производства

молочных консервов. Технология производства мороженого и детских молочных продуктов. Производство молочных продуктов из вторичного сырья.

Правила сдачи-приемки скота. Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности. Общая характеристика мясной продуктивности животных. Удельный вес разных видов животных в общем мясном балансе страны. Рациональное использование возможностей коневодства, кролиководства, птицеводства, нутриеводства для увеличения производства мяса и расширения ассортимента мясопродуктов.

Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы.

Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Транспортная документация и виды транспортировки (автомобильным транспортом, по железной дороге, водным транспортом, перегон животных). Основные задачи при организации перевозки скота и птицы.

Зооветеринарные мероприятия при подготовке животных к транспортировке, факторы, влияющие на состояние животных в пути. Санитарная обработка транспортных средств.

Порядок приёма и сдачи животных для убоя. Порядок приёма и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности. Понятие о живой и приёмной массе.

Нормы скидок. Термины и определения на скот для убоя. Сортировка животных по полу, возрасту и упитанности. Методы определения упитанности скота и птицы. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот, птицу и кроликов.

Правила сдачи и приёма скота и расчетов за него по массе и качеству мяса. Особенности приёма скота.

Технология продуктов убоя животных и птицы. Предубойное содержание скота и его значение. Предубойный ветеринарный осмотр. Способы убоя и их влияние на качество мяса. Техника безопасности при убое животных. Переработка и зачистка туш.

Переработка свиней в шкуре, без шкуры и со снятием крупона. Осмотр и оценки туш по категориям упитанности. Правила клеймения туш. Понятие об убойном выходе и убойной массе.

Непищевые отходы и конфискаты и их рациональное использование. Кормовая мука. Сырьё животного происхождения. Пух, перо, рога, копыта, кость, волос, щетина и их хозяйственное значение.

Технология кожевенно-мехового сырья. Хозяйственное значение кожевенного сырья. Методы съёмки, обрядка, мездрение, способы консервирования и хранения шкур. Пороки шкур. Причины их возникновения и предупреждение пороков. Борьба с молью и жуком-кофеедом.

Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов. Методы консервирования, их обоснование и значение. Классификация мяса по термическому состоянию.

Консервирование мяса низкими и высокими температурами. Технология консервного производства и оценка качества консервов. Консервирование мяса посолом. Сухой и мокрой посолы. Состав посолочной смеси, копчение, вяление, высушивание, запекание. Сущность методов консервирования и оценка качества полученных продуктов. Новые методы консервирования - сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение и другие.

Технология хранения и переработки продукции птицеводства. Технология убоя и переработка птицы. Оценка качества мяса птицы. Производство яичного порошка, меланжа.

Технология хранения и переработки продукции пчеловодства. Технология переработки меда. Пчелиный воск. Прополис. Пыльца и перга. Маточное молочко. Пчелиный яд.

Технология хранения и переработки продукции рыбоводства. Технология переработки и хранения рыбы и рыбных продуктов. Заготовка живой рыбы. Производство охла-

жденной и мороженой рыбы. Производство рыбного филе и фаршей. Посол и маринование рыбы. Копчение рыбы. Основные виды и производство рыбных консервов.

6. Формы отчетности практики

Форма промежуточного контроля – дневник практики.

Форма итогового контроля знаний – зачет с оценкой.

По результатам производственной технологической практики обучающийся обязан предоставить: индивидуальное задание, рабочий график (план) проведения практики или совместный график (план), дневник практики, содержание и планируемые результаты практики, характеристику с места прохождения практики, письменный отчет о прохождении практики.

Рабочий график (план) производственной технологической практики обучающихся определяет содержание работы (виды работ), сроки и формы отчетности. График (план) должен разрабатываться обучающимся при консультативной помощи научного руководителя, окончательная редакция плана подлежит согласованию с руководителем практики.

При прохождении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) производственной практики. Он определяет виды работ, сроки и формы отчетности и разрабатывается на весь период практики.

Содержание производственной технологической практики должно быть раскрыто и представлено в графике (плане) таким образом, чтобы:

- обучающийся четко представлял характер, объем и виды работы, которую ему предстоит выполнить;
- руководитель практики имел возможность эффективно контролировать и направлять работу обучающегося в режиме обратной связи.

Контроль должен быть формирующим, т.е. основанным на обратной связи от руководителя практики к обучающемуся. При такой форме контроля руководитель практики, ознакомившись с результатом его работы по определенному виду, получает возможность в оперативном режиме корректировать работу обучающегося. В результате основанная на обратной связи формирующая оценка превращается в эффективный инструмент обучения.

Результатом производственной технологической практики является отчет, который представляется обучающимся на выпускающую кафедру.

Содержание производственной технологической практики определяется полученным заданием, ее целью и задачами, научной новизной, а также компетенциями, которыми должен овладеть обучающийся по завершении данной практики.

В задачи входит:

- углубление и закрепление теоретических знаний и практических умений и навыков;
- подготовка обучающихся к выполнению в условиях реального производственного процесса научно-исследовательского вида профессиональной деятельности;
- развитие способностей к самостоятельной деятельности в процессе выполнения работы: организаторских, аналитических, коммуникативных, исследовательских, самоорганизации и самоконтроля;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- подготовка дневника и отчета о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

В первую очередь производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности связана с формированием необходимых практических знаний, умений и навыков по производству и переработке сельскохозяйственного сырья и производству безопасных продуктов питания.

В отчете должно содержаться: цель, задачи и объект исследования; результаты изучения и анализа основных литературных источников.

По результатам прохождения производственной технологической практики составляется отчет о ее прохождении.

При составлении отчета следует придерживаться следующих общих требований: четкость и логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; конкретность изложения результатов; обоснованность выводов.

По итогам практики выдается характеристика, отражающая уровень компетенций, степень выполнения программы практики и общую оценку за практику. Характеристика содержит данные о выполнении обучающимся программы практики, об его отношении к работе, об оценке его умений и навыков применять теоретические знания на практике. Характеристика подписывается руководителем практики от организации (структурного подразделения), в которой она проводилась, заверяется печатью.

Правила оформления отчета

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

Поля страницы должны иметь следующие размеры: левое – 35 мм, правое 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Текст печатается через полтора интервала шрифтом TimesNewRoman, размер шрифта 14.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25.

Наименования всех структурных элементов отчета (за исключением приложений) записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Точка после заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется в нижней части листа справа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется (нумерация страниц – автоматическая).

Разделы имеют порядковые номера в пределах всего отчета и обозначаются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы основной части отчета следует начинать с нового листа (страницы).

При ссылках на структурную часть текста указываются номера разделов, подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы, данного отчета. При ссылках следует писать: «... в соответствии с разделом 2», «... в соответствии со схемой 2», «(схема 2)», «в соответствии с таблицей 1», «таблица 4», «... в соответствии с приложением А» и т. п.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, на пример: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Необходимо указывать при переносе обозначение столбцов таблицы. В таблицах допускается применение 12 размера шрифта.

Приложения к отчету оформляются на отдельных листах, причем каждое из них должно иметь свой тематический заголовок и в правом верхнем углу страницы надпись «Приложение» с буквенным обозначение.

На последней странице заключения обучающийся проставляет дату сдачи отчета и подпись.

Список использованной литературы группируется в алфавитном порядке. Ссылки в тексте на опубликованные материалы должны быть в круглых скобках. Оформление ссылки на литературу должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информатизации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ Р 7.0.5-2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Текст отчета и дневника должен быть сброшюрован.

Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75 -100 баллов) Зачтено с оценкой "отлично"	<p>Демонстрирует глубокие знания достижений науки и техники в области собственных научных исследований; методики проведения полевых и лабораторных опытов, методов статистической обработки экспериментальных данных;</p> <p>Умеет выделять актуальные проблемы, обобщать научный материал по теме исследований; обрабатывать и анализировать полученные результаты, подвергать их статистической обработке; самостоятельно формулировать выводы по результатам исследований;</p> <p>Показывает эффективные навыки обобщения и оформления результатов исследований в виде отчета и публикаций; навыки публичных выступлений.</p>	Отчет о практике (37-50 баллов); Вопросы для защиты отчета (38-50 баллов).
Базовый (50 -74 балла) – Зачтено с оценкой "хорошо"	<p>Имеются достаточные знания достижений науки и техники в области собственных научных исследований; методики проведения полевых и лабораторных опытов, методов статистической обработки экспериментальных данных;</p> <p>Умеет выделять актуальные проблемы, обобщать научный материал по теме исследований; обрабатывать и анализировать полученные результаты, подвергать их статистической обработке; самостоятельно формулировать выводы по результатам исследо-</p>	Отчет о практике (25-36 баллов); Вопросы для защиты отчета (25-37 баллов).

	<p>ваний;</p> <p>Имеет навыки обобщения и оформления результатов исследований в виде отчета.</p>	
Пороговый (35 - 49 баллов) — Зачтено с оценкой "удовлетворительно"	<p>Поверхностные знания достижений науки и техники в области собственных научных исследований; методики проведения полевых и лабораторных опытов, методов статистической обработки экспериментальных данных;</p> <p>Обобщать научный материал по теме исследований; обрабатывать и анализировать полученные результаты, подвергать их статистической обработке; формулировать выводы по результатам исследований, в целом, умеет, но возможности и методы ограничены</p> <p>Показывает невысокие навыки обобщения и оформления результатов исследований.</p>	Отчет о практике (17-25 баллов); Вопросы для защиты отчета (18-24 баллов).
Низкий допороговый) (компетенция не сформирована) (0-34 баллов) "неудовлетворительно"	<p>Не знает достижений науки и техники в области собственных научных исследований; методику проведения полевых и лабораторных опытов, методы статистической обработки экспериментальных данных;</p> <p>Не умеет выделять актуальные проблемы, обобщать научный материал по теме исследований; обрабатывать и анализировать полученные результаты, подвергать их статистической обработке; самостоятельно формулировать выводы по результатам исследований;</p> <p>Не владеет навыками обобщения и оформления результатов исследований в виде отчета и публикаций; навыками публичных выступлений.</p>	Отчет о практике (0-17 баллов); Вопросы для защиты отчета (0-17 баллов).

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

Основным видом оценочных средств является отчет о прохождении производственной технологической практики.

7.1. Паспорт фонда оценочных средств по производственной технологической практике

№ п/п	Контролируемые разделы (этапы) производственной технологической практики	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	Кол-во
1	Раздел 1. Общее ознакомление с предприятием	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6	Отчет о практике Вопросы к зачету	1 5
2	Раздел 2. Изучение вопросов экономики, организации и управления предприятия	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2;	Отчет о практике Вопросы к зачету	1 5

		ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6		
3	Раздел 3. Освоение технологии ведущих отраслей производства и переработки продукции животноводства на предприятии	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6	Отчет о практике Вопросы к зачету	1 10
4	Раздел 4. Сбор материала для написания дипломной работы в течение всего времени практики	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6	Отчет о практике Вопросы к зачету	1 10
5	Раздел 5. Оформление и написание отчета о практике	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6	Отчет о практике Вопросы к зачету	1 10

7.2 Комплект вопросов, при защите отчета по практике

- Обоснуйте целесообразность внутрихозяйственной организации территории предприятия, в котором проходила производственная практика?
- Когда составлялся проект предприятия?
- Охарактеризуйте расположение предприятия центров и населенных пунктов на территории хозяйства?
- Какие пространственные недостатки предприятия существуют?
- Какие площади, если таковые имеются, запроектированы под основные и вспомогательные площадки?
- Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
- Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров.
- Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению. Учет и первичная обработка молока.
- Немолочное сырье, используемое в производстве молочных продуктов.
- Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация.
- Воздействие на молоко различных температурных режимов (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация).
- Производство питьевого молока и сливок

13. Производство кисломолочных продуктов
14. Технология производства сметаны
15. Технология производства творога и творожных изделий
16. Технология производства сладкосливочного масла
17. Особенности технологии производства сыров. Оценка качества.
18. Технология производства молочных консервов
19. Технология производства мороженого
20. Технология производства детских молочных продуктов
21. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных
22. Органолептические показатели молока
23. Характеристика мясного сырья для перерабатывающих предприятий
24. Пороки молока и меры их предупреждения
25. Технологические свойства молока
26. Требования, предъявляемые к заготовляемому молоку
27. Прием молока на перерабатывающем предприятии
28. Технология производства пастеризованного питьевого молока
29. Технология производства топленого молока
30. Технология производства стерилизованного молока
31. Очистка молока от механических примесей
32. Технология производства сухих молочных продуктов
33. Побочные продукты переработки молока и их использование
34. Технология охлаждения, хранения и транспортировки молока
35. Характеристика мясного сырья для перерабатывающих предприятий
36. Понятие о мясе
37. Химический состав мяса. Морфологический состав мяса
38. Порядок приема и сдачи животных для убоя
39. Технология переработки субпродуктов
40. Консервирование мяса
41. Производство мясных консервов
42. Методы, способы и режимы хранения мяса и мясопродуктов
43. Принципы, методы, способы и процессы подготовки и переработки мяса в мясные продукты
44. Технология производства мясных полуфабрикатов
45. Технология производства колбас
46. Технология производства цельномышечных продуктов
47. Методы и способы производства мясопродуктов из нетрадиционного сырья
48. Технология убоя и переработка птицы
49. Производство яичного порошка, меланжа
50. Технология переработки меда
51. Пчелиный воск. Прополис. Пыльца и перга. Маточное молочко. Пчелиный яд
52. Производство охлажденной и мороженой рыбы
53. Производство рыбного филе и фаршей
54. Посол рыбы. Маринование рыбы. Копчение рыбы

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 балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

7.3 Критерии оценки ответов на вопросы при защите отчета

При выставлении оценки по результатам прохождения производственной технологической практики учитываются: выполнение индивидуального задания на практику, характер ответов на вопросы комиссии по программе практики; соответствие содержания полученному заданию; логичность представленного материала; обоснованность выводов. Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 38-50 баллов. Оценка «хорошо» выставляется если результаты ответа на теоретические вопросы – 25-37 баллов. Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 18-24 баллов. Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 0-17 баллов.

7.4 Критерии оценки отчета о прохождении производственной технологической практики

№ п/п	Наименование критерия	Максимальное количество баллов
1	Структура отчета	10
2	Полнота раскрытия вопросов в соответствии с индивидуальным заданием	10
3	Использование информационных технологий	10
45	Отношение обучающегося к работе (самостоятельность выполнения, творческий подход, системность, приложение и т.д.)	10
5	Качество оформления работы (правильность и грамотность изложения и оформления материала в соответствии с методическими указаниями, наличие иллюстраций, презентаций)	5
6	Сроки представления работы (соответствие срокам сдачи, утвержденным кафедрой в графике сдачи и защиты работы по дисциплине)	5
ИТОГО		50

7.5. Шкала оценочных средств

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

Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75 -100 баллов) зачтено с оценкой «отлично»	<p>Обучающийся присутствовал на вводном занятии и ином занятии, прошел инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Дневник практики заполнялся ежедневно, содержит подробные и разборчивые записи. В ходе практики и при ведении дневника обучающийся показывал глубокие знания предмета, умело использовал полученные знания.</p> <p>Владеет навыками сбора и анализа экологической информации, свободно владеет терминологией из разных разделов дисциплины.</p>	<p>занятие и инструктаж по технике безопасности (5 баллов);</p> <p>дневник практики (40-55 баллов);</p> <p>запросы к защите отчета (33-40 баллов)</p>
Базовый (50 -74 балла) зачтено с оценкой «хорошо»	<p>Обучающийся присутствовал на вводном занятии, прошел инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Дневник практики заполнялся ежедневно, содержит подробные и разборчивые записи. В ходе практики и при ведении дневника обучающийся показывал хорошие знания предмета, в рамках учебника и учебно-методических материалов по практике.</p> <p>Владеет навыками сбора и анализа экологической информации.</p> <p>Владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить.</p>	<p>занятие и инструктаж по технике безопасности (5 баллов);</p> <p>дневник практики (30-40 баллов);</p> <p>запросы к защите отчета (15-34 баллов)</p>
Пороговый (35 – 49 баллов) – зачтено с оценкой «удовлетворительно»	<p>Обучающийся не присутствовал на вводном занятии, но прошел инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Дневник практики заполнялся нерегулярно и/или содержит поверхностные и трудночитаемые записи. В ходе практики и при ведении дневника обучающийся действует с помощью наводящих вопросов преподавателя – руководителя практики.</p> <p>Слабо владеет научной терминологией.</p> <p>В целом обнаруживает знание основного учебного программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности.</p>	<p>занятие и инструктаж по технике безопасности (2 балла);</p> <p>дневник практики (23-34 балла);</p> <p>запросы к защите отчета (10-13 баллов)</p>

<p>Низкий (допороговый) (компетенции не сформированы) (менее 35 баллов)</p> <p>«неудовлетворительно»</p>	<p>Обучающийся не присутствовал на вводное занятие и инвводном занятии, но прошел инструктаж по технике безопасности (2 балла);</p> <p>Дневник практики заполняется нере-гулярно и содержит лишь отдельные вопросы к защите отчета (0-10 баллов)</p> <p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, не видит причинно-следственных связей в изучаемых объектах и явлениях.</p> <p>Не владеет навыками сбора и анализа экологической информации.</p> <p>Не владеет терминологией.</p>
--	---

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение необходимое для проведения практики

8.1. Учебная литература

1. Кобцев, М. Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины : учебное пособие / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова ; под общей редакцией М. Ф. Кобцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-5150-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133480> (дата обращения: 23.03.2021).
2. Колосов, Ю. А. Технология производства шерсти и баранины : учебник для вузов / Ю. А. Колосов, В. В. Абонеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5681-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156396> (дата обращения: 23.03.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Кощаев, А. Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для вузов / А. Г. Кощаев, С. Н. Дмитренко, И. С. Жолобова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 388 с. — ISBN 978-5-8114-7347-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158958> (дата обращения: 23.03.2021).
4. Наумкин, В.Н. Региональное растениеводство [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Н. Наумкин, А.С. Ступин, А.Н. Крюков. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 440 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90064>. — Загл. с экрана.
5. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4978>. — Загл. с экрана.
6. Практикум по производству продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Любимов [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/51725>. — Загл. с экрана.
7. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. —

Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107955>. — Загл. с экрана.

8. Растениеводство [Электронный ресурс] : учебник / В.А. Федотов [и др.] ; под ред. Федотова В.А.. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 336 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/65961>. — Загл. с экрана.

9. Родионов, Г. В. Технология производства молока : учебник для вузов / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-7224-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156411> (дата обращения: 23.03.2021).

10. Родионов, Г. В. Технология производства говядины : учебник для вузов / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-8114-7225-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156412> (дата обращения: 23.03.2021).

11. Современные технологии в промышленном свиноводстве [Электронный ресурс] : монография / А.П. Гришкова [и др.]. — Электрон.дан. — Кемерово :КемГСХИ, 2014. — 128 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92601>. — Загл. с экрана.

12. Степанова, Н. Ю. Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Н. Ю. Степанова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2018. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162650> (дата обращения: 23.03.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Техника и технологии в животноводстве [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Трухачев [и др.]. — Электрон.дан. — Ставрополь :СтГАУ, 2015. — 404 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/82267>. — Загл. с экрана.

14. 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>. — Загл. с экрана.

15. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Манжесов [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 704 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90672>. — Загл. с экрана.

16. Трухачев, В.И. Шерстоведение [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Трухачев, В.А. Мороз. — Электрон.дан. — Ставрополь :СтГАУ, 2012. — 496 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5755>. — Загл. с экрана.

17. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 23.03.2021).

9. 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.

9.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека))
2. 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 09.04.2024 № 04-УТ/2024)
3. 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 26.04.2024 № 1901/БП22)
4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)
5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.02.2024 № 101/НЭБ/4712-п)
7. 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)

9.2. Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 28.02.2025 № 12413 /13900/ЭС).
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 28.02.2025 № 194-01/2025).

9.3. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 05.09.2024 № 512/2024)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - [https://elibrary.ru/](https://elibrary.ru)
3. Портал открытых данных Российской Федерации - [https://data.gov.ru/](https://data.gov.ru)

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

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

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sp_hrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софтекс» от 09.12.2024 № б/н, срок действия: с 09.12.2024 по 09.12.2025
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sp_hrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 036410000081900001 2 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «P7-Офис» (десктопная версия)	АО «P7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sp_hrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 036410000082300000 7 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sp_hrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 036410000082300000 7 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagia	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sp_hrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025

	us.ru)				
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

9.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

9.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

9.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	УК-1 УК-6	ИД-2УК-1 ИД-5УК-6
2.	Большие данные	Лекции Самостоятельная работа	УК-3 ПК-3	ИД-4УК-3 ИД-3ПК-3

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Производственная технологическая практика проводится на базе учхоза-племзавода «Комсомолец» и других сельскохозяйственных предприятиях мичуринского района, а также и других перерабатывающих предприятиях.

На кафедре есть необходимая материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной подготовки, практической, научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом ВУЗа и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для успешного формирования данных компетенций перечень материально-технического обеспечения включает в себя современные лаборатории, стенды, плакаты и другое оборудование.

Для использования электронных изданий в учебном процессе университет имеет компьютерный класс с необходимым комплектом лицензированного программного обеспечения «Селекс: Молочный скот».

Форма рабочего графика (плана) проведения практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Кафедра.....

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой

_____ / И.О. Фамилия/
«____» 20____ г.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Общие сведения

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

Планируемые работы

№ п/п	Содержание работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
	Оформление документов по прохождению практики	до начала практики	
	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 практики	
	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, оформление временных пропусков для прохода в	в первый день практики	

	профильную организацию (при необходимости).		
	Выполнение индивидуального задания практики	в период практики	
	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период практики	
	Подготовка отчета по практике	за два дня до промежуточной аттестации	
	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до промежуточной аттестации	
	Промежуточная аттестация по практике	в последний день практики	

Рабочий график (план) составил:
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

(уч. степень, уч. звание, должность) _____
(подпись) _____
(И.О. Фамилия) _____
« ____ » ____ 20 ____ г.
(дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

(уч. степень, уч. звание, должность) _____
(подпись) _____
(И.О. Фамилия) _____
« ____ » ____ 20 ____ г.
(дата)

С рабочим графиком (планом) ознакомлен:
обучающийся

(подпись) _____
(И.О. Фамилия) _____
« ____ » ____ 20 ____ г.
(дата)

Приложение Б

Форма индивидуального задания на практику

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
(наименование образовательной организации)

Кафедра.....
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой
_____ / И.О. Фамилия /
« ____ » ____ 20 ____ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры	

Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Содержание индивидуального задания

Задание на практику составил:
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

(уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О., Фамилия) _____ «___» ____ 20____ г.
(дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

(уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия) _____ «__» ____ 20__ г.
(дата)

Задание на практику принял:
обучающийся

« » 20 Г.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

(дата)

Приложение В**Форма дневника практики****ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ**

(наименование образовательной организации)

Кафедра.....

(наименование кафедры)

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**Общие сведения**

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

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении

Дневник заполнил:
обучающийся

_____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия) «___» ____ 20 ____ г.

(дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

_____ (уч. степень, уч. звание, должность)

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

«___» ____ 20 ____ г.

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

_____ (уч. степень, уч. звание, должность)

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

«___» ____ 20 ____ г.

(дата)

Характеристика руководителя практики от профильной организации (при проведении практики в профильной организации)

Оценка трудовой деятельности и дисциплины:

Оценка содержания и оформления отчета по практике:

Оценка по практике: _____.

Руководитель практики от профильной организации

_____ (уч. степень, уч. звание, должность)

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

«___» ____ 20 ____ г.

(дата)

Приложение Г

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт_____

Направление_____

Направленность (профиль)_____

Кафедра_____

ОТЧЕТ
о практике

(название практики)

в_____

(название профильной организации/структурного подразделения университета)

Обучающегося_____ группы

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от профильной организации:

(должность, Ф.И.О.)

Руководитель практики
от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ:

(должность, Ф.И.О.)

Дата сдачи отчета_____

Дата защиты отчета_____

Мичуринск – 202_ г.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017

Авторы:

заведующий кафедрой продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.т.н. Блинникова О.М.

доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с-х.н. Сухарева Т.Н.

преподаватель кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с-х.н. Щугорева М.С.

Рецензент:

Бобрович Л.В., профессор кафедры агрохимии, почвоведения и агрэкологии, доктор с.-х. наук

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры зоотехнии и ветеринарии протокол № 10 от «15» апреля 2022 г.

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

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 продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

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

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23мая 2024 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 8 от 08 апреля 2025 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 21 апреля 2025г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2025 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства