

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Согласовано
на научно-методическом совете
инженерно-технологического факультета
«19» мая 2023 г.

Утверждено
решением кафедры технологии переработки
сельскохозяйственной продукции
«18» мая 2023 г.
протокол №9

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(технологическая практика)

Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Направленность (профиль) программы **Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции**

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная, заочная**

Смоленск 2023

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Программа практики разработана доцентом кафедры технологии переработки сельскохозяйственной продукции, к.т.н. В.Н. Борисовой В.Л.

Рецензент: к.с.-х.н., доцент кафедры агрономии, землеустройства и экологии СГСХА С.Н. Глушаков

Введение

Производственная практика (технологическая практика) является одним из важнейших этапов учебного процесса. Практическая работа на предприятиях помогает студенту систематизировать и закрепить приобретённые теоретические знания, значительно расширить и дополнить их углубленным изучением экономической, управленческой и нормативной литературы, а также получить практические навыки для работы по будущей специальности.

Производственная практика (технологическая практика) является неотъемлемой составной частью учебного процесса подготовки студентов к самостоятельной практической работе.

Целью проведения производственной практики (технологическая практика) является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра.

Задачами практики являются:

- приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- накопление опыта производственной работы;
- освоение технологически безопасных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- изучение и освоение опыта по технологиям сельскохозяйственного производства: полеводству, кормопроизводству, животноводству и переработки сельскохозяйственной продукции;
- изучение состояния дел и внесение предложений по рациональному использованию сельскохозяйственной техники в растениеводстве, животноводстве и переработке;
- приобретение навыков по организационно-экономическому анализу технологий сельскохозяйственного производства в хозяйстве и на перерабатывающем предприятии;
- изучение и организация мероприятий по охране труда, технике безопасности и рациональному природопользованию;
- ознакомление с отчетностью и делопроизводством в хозяйстве и перерабатывающем предприятии;
- изучение методов и стиля работы руководителя, специалистов производственных подразделений;
- сбор данных для оформления и защиты отчета по практике.

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: технологическая практика.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно по видам.

Производственная практика (технологическая практика) осуществляется на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее – профильная организация). Место прохождения практики и представленные к защите отчеты должны соответствовать приказу ректора академии о прохождении производственной практики.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики (технологическая практика), соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

2.1. Перечень компетенций, формируемых при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции(ИДК)
Общепрофессиональная компетенция	
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-4Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-5Использует базовые знания в проведении исследований, связанных с профессиональной деятельностью
Профессиональная компетенция	
ПК-5 Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	ИД-1ПК-5Реализует технологии хранения и переработки продукции растениеводства
	ИД-2ПК-5Компонуется и подбирает технологическое оборудование для переработки растениеводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей
	ИД-3ПК-5Принимает участие в определении физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции
	ИД-4ПК-5Принимает участие в определении соответствия продукции требованиям нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья
	ИД-5ПК-5Обосновывает режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения
	ИД-6ПК-5Определяет соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья
	ИД-7ПК-5Реализует современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения
ПК-7 Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства	ИД-1ПК-7Реализует технологии хранения переработки продукции из животноводческого сырья
	ИД-2ПК-7Компонуется и подбирает технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей
	ИД-3ПК-7Определяет физико-химических показатели животноводческого сырья и готовой продукции
	ИД-4ПК-7Определяет соответствие требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья
	ИД-5ПК-7Обосновывает режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения
	ИД-6ПК-7Определяет соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья
	ИД-7ПК-7Реализует современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения

2.2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
Общепрофессиональная компетенция ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	
ИД-1 ОПК-4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	Знать (З): полный объем требований: - современные технологии хранения сельскохозяйственной продукции. - современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - использовать современные технологии хранения сельскохозяйственной продукции. - использовать современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - способностью реализовывать современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. - способностью проводить обоснование применения современных технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
Общепрофессиональная компетенция ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	
ИД-1 ОПК-5 Использует базовые знания в проведении исследований, связанных с профессиональной деятельностью	Знать (З): полный объем требований: - основные понятия математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, необходимые для формализации технологических процессов, планирования эксперимента и анализа экспериментальных данных. - физические и биохимические основы технологических процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв. - проводить анализ сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - методиками проведения анализа качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений. - навыками экспериментальных исследований качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений.
Профессиональная компетенция ПК-5 Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	
ИД-1 ПК-5 Реализует технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Знать (З): полный объем требований: - технологии хранения и переработки продукции растениеводства.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками использования существующих технологий хранения и переработки продукции

	растениеводства.
ИД-2ПК-5Компонуется и подбирает технологическое оборудование для переработки растениеводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей	Знать (З): полный объем требований: - основные принципы компоновки технологического оборудования.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - подбирать и рационально компоновать оборудование для переработки растениеводческого сырья.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками обоснования наиболее рациональных компоновочных решений по размещению оборудования на предприятии сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности.
ИД-3ПК-5Принимает участие в определении физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции	Знать (З): полный объем требований: - физико-химические показатели растениеводческого сырья и готовой продукции.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - определять физико-химические показатели растениеводческого сырья и готовой продукции.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками анализа физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции.
ИД-4ПК-5Принимает участие в определении соответствия продукции требованиям нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья	Знать (З): полный объем требований: - требования нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - определять соответствие продукции требованиям нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками определения соответствия продукции растениеводства требованиям нормативной документации.
ИД-5ПК-5Обосновывает режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения	Знать (З): полный объем требований: - режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками обоснования оптимальных параметров технологических операций и рациональных режимов работы технологического оборудования.
ИД-6ПК-5Определяет соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья	Знать (З): полный объем требований: - санитарно-гигиенические требования, нормы и правила организации технологических процессов на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - способностью определять соответствие

	производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья, приемами проведения различных санитарно-профилактических мероприятий.
ИД-7ПК-5Реализует современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения	Знать (З): полный объем требований: - современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - использовать методы биотехнологии в решении технологических задач.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения.
Профессиональная компетенция ПК-7 Готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства	
ИД-1ПК-7Реализует технологии хранения переработки продукции из животноводческого сырья	Знать (З): полный объем требований: - технологии хранения и переработки продукции из животноводческого сырья.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - реализовывать технологии хранения и переработки продукции из животноводческого сырья.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками использования существующих технологий хранения и переработки продукции из животноводческого сырья.
ИД-2ПК-7Компонуется и подбирает технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей	Знать (З): полный объем требований: - основные принципы компоновки технологического оборудования для переработки животноводческого сырья.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - подбирать и рационально компоновать оборудование для переработки животноводческого сырья..
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками обоснования наиболее рациональных компоновочных решений по размещению оборудования на предприятиях сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности.
ИД-3ПК-7Определяет физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции	Знать (З): полный объем требований: - физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - определять физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками анализа физико-химических показателей животноводческого сырья и готовой продукции.
ИД-4ПК-7Определяет соответствие требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья	Знать (З): полный объем требований: - требования нормативной документации на продукцию из животноводческого сырья.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - определять соответствие продукции требованиям нормативной документации на продукцию из животноводческого сырья.

	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками определения соответствия продукции животноводства требованиям нормативной документации.
ИД-7ПК-5 Реализует современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения	Знать (З): полный объем требований: методов биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения
	Уметь (У): основные умения при решении задач: реализации современных методов биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: реализации современных методов биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения
ИД-1ПК-7 Реализует технологии хранения переработки продукции из животноводческого сырья	Знать (З): полный объем требований: методов технологии хранения переработки продукции из животноводческого сырья
	Уметь (У): основные умения при решении задач: реализации технологии хранения переработки продукции из животноводческого сырья
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: реализации технологии хранения переработки продукции из животноводческого сырья
ИД-2ПК-7 Компонует и подбирает технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей	Знать (З): полный объем требований: технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей
	Уметь (У): основные умения при решении задач: Компонировки и подбора технологического оборудования для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: компоновать и подбирать технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей
ИД-3ПК-7 Определяет физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции	Знать (З): полный объем требований: физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции
	Уметь (У): основные умения при решении задач: определять физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: определять физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции
ИД-4ПК-7 Определяет соответствие требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья	Знать (З): полный объем требований: соответствие требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья
	Уметь (У): основные умения при решении задач: определять соответствие требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: определять соответствие требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья

ИД-5ПК-7 Обосновывает режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения	Знать (З): полный объем требований: режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения
	Уметь (У): основные умения при решении задач: обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения
ИД-6ПК-7 Определяет соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья	Знать (З): полный объем требований: - санитарно-гигиенические требования, нормы и правила организации технологических процессов на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - способностью определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья, приемами проведения различных санитарно-профилактических мероприятий.
ИД-7ПК-7 Реализует современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения	Знать (З): полный объем требований: - современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения.
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - использовать методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО.

Производственная практика (технологическая практика) входит в Блок 2 «Практики», в полном объеме относится к обязательной части ОПОП ВО.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах.

Общая трудоемкость производственной практики (технологическая практика) составляет 24 зачетные единицы (12+12), (864 часа, из них 6 часов контактной работы, в т.ч. 2 часа на контроль в одном семестре и 6 часов контактной работы, в т.ч. 2 часа на контроль – в другом). Студенты проходят практику: на очной форме обучения – в течение 8 недель на 3 курсе и 8 недель на 4 курсе; на заочной форме обучения – в течение 8 недель на 4 курсе и 8 недель на 5 курсе в соответствии с календарным учебным графиком.

5. Руководство практикой

Для руководства производственной практикой (технологическая практика) назначаются руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры технологии переработки сельскохозяйственной продукции (далее - руководитель практики от Академии), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от Академии:

- составляет рабочий график (план) проведения практики (приложение Б);
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики (приложение В);
- оформляет лист планируемых результатов обучения при прохождении практики (приложение Г);
- 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 ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися в форме отзыва о работе студента в период прохождения практики (приложение Д).

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты обучения при прохождении практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- контролирует ведение обучающимися дневника прохождения практики (приложение Е);
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися в форме отзыва о работе студента в период прохождения практики (приложение Ж);
- 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 Академии и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики (приложение И).

6. Содержание практики

Разделы (этапы) практики	Код ИДК
Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка	
Производственный (экспериментальный) этап Ознакомление с организационно-управленческой структурой и направлениями производственной деятельности базы практики; знакомство с научной (производственной) деятельностью организации; знакомство с инструментальной (производственной) базой организации; освоение технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, приобретение навыков по эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.	ИД-1ПК-5; ИД-2ПК-5; ИД-3ПК-5; ИД-4ПК-5; ИД-5ПК-5; ИД-6ПК-5; ИД-7ПК-5; ИД-1ПК-7; ИД-2ПК-7; ИД-3ПК-7; ИД-4ПК-7; ИД-5ПК-7; ИД-6ПК-7; ИД-7ПК-7
Заключительный этап Оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета и дневника о прохождении практики; написание доклада и разработка презентации.	ИД-1ОПК-4; ИД-1ОПК-5;
Формирование отчета о прохождении практики	

Перед началом производственной практики (технологическая практика) обучающийся должен:

- явиться в назначенное время на общее организационное собрание (инструктаж);
- получить от преподавателя - руководителя практики от Академии необходимые инструкции и консультации;
- изучить предусмотренные программой практики материалы.

Обучающиеся в период прохождения производственной практики (технологическая практика) обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программами практики (в т.ч. индивидуальные задания);
- выполнять рабочий график (план) проведения практики;
- поддерживать в установленные дни контакты с руководителем практики от кафедры, а в случае возникновения непредвиденных обстоятельств или неясностей сообщать о них незамедлительно;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

7. Формы отчетности по практике.

Формами отчетности по производственной практике (технологическая практика) являются дневник прохождения практики и отчет о прохождении практики. Отчет должен содержать сведения о выполненной работе в период практики и материал, отражающий содержание разделов программы практики, рабочего графика (плана) проведения практики и индивидуального задания. Образец титульного листа отчета по практике и примерная структура отчета представлены в приложениях К и Л соответственно.

8. Особенности организации производственной практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) форма проведения производственной практики устанавливается инженерно-технологическим факультетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных

возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Выбор мест прохождения производственной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения производственной практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ОВЗ необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места производственной практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Формат проведения промежуточной аттестации по производственной практике для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств).

По заявлению инвалида и лица с ОВЗ в процессе промежуточной аттестации по производственной практике должно быть обеспечено присутствие ассистента из числа сотрудников Академии или привлеченных специалистов, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при прохождении промежуточной аттестации по производственной практике.

9. Оценочные материалы по производственной практике

Оценочные материалы по производственной практике (технологическая практика) представлены в виде фонда оценочных средств в приложении А к программе практики.

10. Методические указания для обучающихся по прохождению практики

В процессе организации производственной практики (технологическая практика) применяются не только традиционные образовательные, научно-исследовательские технологии, но и активные и интерактивные формы: анализ и разбор конкретных ситуаций. В последствии на этой основе вырабатываются конкретные рекомендации.

Основными методами, используемыми при получении результатов исследования в ходе прохождения практики являются:

- использование информационных ресурсов и баз данных (электронные каталоги библиотек и полнотекстовые электронные базы литературных источников используются при поиске материала для подготовки отчета о прохождении практики);

- использование проблемно-ориентированного междисциплинарного подхода к изучению наук (использование моделей и прикладных проблем в параллельно изучаемых дисциплинах);

- использование методов, основанных на изучении практики (разделы в отчете практики выполняются на основе практических исходных данных);

- компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.;

- вербально - коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками массовых профессий предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов);

- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);

- при прохождении производственной практики студент использует при необходимости отчетность предприятия, должностные инструкции, программные продукты и т.п.

Основную часть практики составляет внеаудиторная самостоятельная работа под руководством руководителя практики от организации (выполнение заданий практики, составление отчетной документации).

На заключительном этапе обучающийся готовит отчет по практике и защищает его.

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов на производственной практики (технологическая практика) являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики (технологическая практика).

11. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения производственной практики

Учебно-методическое обеспечение проведения практики:

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Ссылка на ЭОР в ЭБС Академии
1.	Мишин И.Н. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся. / И. Н. Мишин. – Смоленск, ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2016. – 38 с.	http://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/Sam_rab_obuch_Mishin.pdf

Электронные учебные издания в электронно-библиотечных системах (ЭБС)*:

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
1.	Оборудование для тепловой и термовакuumной обработки молока: учебное пособие/Д.И. Грицай, О.И. Детистова, Р.А. Базаров; Ставропольский аграрный государственный аграрный университет. – Ставрополь, 2021. - 40 с.	https://reader.lanbook.com/book/360074?lms=54279fde4e4f668d4e8dcc274e237ddd#2
2.	«Кокоева А л .Т ., Кокоева А. Т. Технология переработки молока /Учебно^уеодическое пособие / Ал.Т. Кокоева, А.Т. Кокоева. - Владикавказ: Издательство ФГВЭУВЭ «Псрский зхсагрсунивфситет», 2021,- 120с.	https://reader.lanbook.com/book/214868?lms=bd1ebafc131fb87e60cae3480d20bd8a#2
3	«Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов : учебное пособие для вузов / О. К. Гогаев, З. А. Караева,Т. А. Кадиева, Д. Г. Моргоева. — 2е изд., стер. — СанктПетербург :Лань, 2023. — 208 с.	https://reader.lanbook.com/book/352028?lms=4d83877bd77da485be025527c1caf143#2

4	Технология консервов – продуктов переработки молока: Учебное пособие/ Л.А. Буйлова. – Вологда–Молочное: ИЦ ВГМХА, 2010. – 276 с.	https://reader.lanbook.com/book/130731?lms=686695d2be2c2e9c007cf5c0a66576d8#2
5	Бурдашкина, В. Н. Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы : методические указания / В. Н. Бурдашкина, А. И. Дарьин. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 123 с.	https://reader.lanbook.com/book/131118?lms=d497d2b48aaea70da86bc7349b96977d#1
6.	Технология производства мясо-молочных консервов : учебное пособие / М. Г. Сысоева, Е. Е. Курчаева, Е. Ю. Ухина, Е. С. Артемов. — Воронеж : ВГАУ, 2017. — 107 с.	https://reader.lanbook.com/book/178969?lms=b9f46e54728d3db48b5825e98ec3e553#1
7	Технология переработки мяса : учебно-методическое пособие / А. Т. Кокоева, А. Т. Кокоева, Т. А. Кадиева, Ф. Т. Маргиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 96 с.	https://reader.lanbook.com/book/214871?lms=c6e4604635cb5b419c9ae8e76f5221f5#1
8	Алексеева, Ю. А. Технология мяса. Первичная переработка сельскохозяйственных животных / Ю. А. Алексеева, Т. А. Хорошайло. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с.	https://reader.lanbook.com/book/352193?lms=918c91d1fd924d0c22d655d33c7e5f31#1
9	Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 302 с.	https://reader.lanbook.com/book/135202?lms=99b47dec7a77bf7c7fd16bbead2da330#1
10	Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов / О. К. Гогаев, З. А. Караева, Т. А. Кадиева, Д. Г. Моргоева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 208 с.	https://reader.lanbook.com/book/352028?lms=4d83877bd77da485be025527c1caf143#2

Печатные учебные издания в библиотечном фонде

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Агробиологические основы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / под ред. В.И. Филатова. – М.: КолосС, 2003. – 724 с.	30
2.	Литвинов, Б.В. Практикум по оценке качества и переработке продукции растениеводства : учебное пособие – Смоленск, 2009. – 176 с.	270
3.	Родионов, Г.В. Технология производства и переработки животноводческой продукции : учебник. – М.: КолосС, 2005. – 512 с.	125

4.	Технология переработки продукции растениеводства : учебник / под ред. Н.М. Личко. – М.: КолосС, 2008. – 616 с.	50
5.	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / под ред. В.И. Манжесова. – СПб.: Троицкий мост, 2012.- 536 с.	20

Ресурсы сети «Интернет»

1. Профессиональная справочная система Техэксперт <http://www.cntd.ru>
2. Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации www.mcx.ru
3. Базы данных: Российский индекс научного цитирования <https://elibrary.ru/>

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

1. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Azure Dev Tools for Teaching по программе Microsoft Imagine Premium в рамках соглашения №1204024138 от 01.02.2021)
2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)
3. Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security 1 year Educational Renewal License (Сублицензионный договор №ПО-56/20 от 18.05.2020)

13. Профессиональные базы данных

1. «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
2. «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>

14. Информационные справочные системы

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

15. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

В процессе прохождения практики используется материально-техническая база Академии и организации, обеспечивающей проведение практики. Для прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) в конкретной организации должны использоваться инструментальные, программные средства, удовлетворяющие специфике подготовки обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, используемые в производственном процессе. Для оформления результатов практики необходимо рабочее место, оборудованное вычислительной и офисной техникой.

Для подготовки отчета по практике может использоваться материально-техническая база Академии - учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы (оснащенные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии и ЭБС).

Аудитории для проведения практики	№ корпуса, № помещения (аудитории) и его площадь	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения
-----------------------------------	--	---

<i>Для самостоятельной работы</i>	Учебная аудитория 203 в учебном корпусе № 1, расположенном по адресу: 214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Большая Советская, д.10/2	<p>Специализированная мебель-столы, стулья, парты. Компьютер в сборе с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации– 18 шт.</p> <p>1. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Azure Dev Tools for Teaching по программе Microsoft Imagine Premium в рамках соглашения №1204024138 от 01.02.2021)</p> <p>2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)</p> <p>3. Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security 1 year Educational Renewal License (Сублицензионный договор №ПО-56/20 от 18.05.2020)</p>
<i>Для промежуточной аттестации</i>	Учебная аудитория 320 в учебном корпусе № 3, расположенном по адресу: 214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Ленина, д. 20	<p>Специализированная мебель-столы, стулья, парты , шкаф с наглядными пособиями - 1 шт., доска аудиторная, трибуна малая – 1 шт.</p>

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике (технологическая практика)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Смоленск 2023 г.

1.Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по производственной практике (технологическая практика)

Индикаторыдостижениякомпетенций	Уровень освоения	Планируемырезультатыобучения	Наименование оценочного средства
ИД-1ОПК-4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	Пороговый (удовлетворительный)	<p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии хранения сельскохозяйственной продукции. - современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции. <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные технологии хранения сельскохозяйственной продукции. - использовать современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции. <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью реализовывать современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. - способность проводить обоснование применения современных технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии хранения сельскохозяйственной продукции. - современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные технологии хранения сельскохозяйственной продукции. - использовать современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью реализовывать современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. - способность проводить обоснование применения современных технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. 	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии 	

		<p>хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные технологии хранения сельскохозяйственной продукции. - использовать современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью реализовывать современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. - способность проводить обоснование применения современных технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. 	
ИД-1ОПК-5 Использует базовые знания в проведении исследований, связанных с профессиональной деятельностью	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, необходимые для формализации технологических процессов, планирования эксперимента и анализа экспериментальных данных. - физические и биохимические основы технологических процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв. - проводить анализ сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее. <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками проведения анализа качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений. - навыками экспериментальных исследований качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений. 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия 	

		<p>математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, необходимые для формализации технологических процессов, планирования эксперимента и анализа экспериментальных данных.</p> <p>- физические и биохимические основы технологических процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Умеет уверенно:</p> <p>- проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв.</p> <p>- проводить анализ сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее.</p> <p>Владеет уверенно:</p> <p>- методиками проведения анализа качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений.</p> <p>- навыками экспериментальных исследований качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений.</p>	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания:</p> <p>-основные понятия математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, необходимые для формализации технологических процессов, планирования эксперимента и анализа экспериментальных данных.</p> <p>- физические и биохимические основы технологических процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <p>- проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв.</p> <p>- проводить анализ сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее.</p> <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <p>- методиками проведения анализа качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений.</p>	

		- навыками экспериментальных исследований качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений.	
ИД-1ПК-5 Реализует технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Пороговый (удовлетворительн о)	знает: - технологии хранения и переработки продукции растениеводства. умеет: - реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства. владеет: - навыками использования существующих технологий хранения и переработки продукции растениеводства.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Знает твердо: - технологии хранения и переработки продукции растениеводства. Умеет уверенно: - реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства. Владеет уверенно: - навыками использования существующих технологий хранения и переработки продукции растениеводства.	
	Высокий (отлично)	Имеет сформировавшееся систематические знания: - технологии хранения и переработки продукции растениеводства. Имеет сформировавшееся систематическое умение: - реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства. Показал сформировавшееся систематическое владение: - навыками использования существующих технологий хранения и переработки продукции растениеводства.	
ИД-2ПК-5 Компонует и подбирает технологическое оборудование для переработки растениеводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей	Пороговый (удовлетворительн о)	знает: - основные принципы компоновки технологического оборудования. умеет: - подбирать и рационально компоновать оборудование для переработки растениеводческого сырья. владеет: - навыками обоснования наиболее рациональных компоновочных решений по размещению оборудования на предприятии сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы компоновки технологического оборудования. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать и рационально компоновать оборудование для переработки растениеводческого сырья. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обоснования наиболее рациональных компоновочных решений по размещению оборудования на предприятии сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности. 	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы компоновки технологического оборудования. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать и рационально компоновать оборудование для переработки растениеводческого сырья. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обоснования наиболее рациональных компоновочных решений по размещению оборудования на предприятии сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности. 	
ИД-ЗПК-5 Принимает участие в определении физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции	Пороговый (удовлетворительн о)	<p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - физико-химические показатели растениеводческого сырья и готовой продукции. <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять физико-химические показатели растениеводческого сырья и готовой продукции. <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции. 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - физико-химические показатели растениеводческого сырья и готовой продукции. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять физико-химические показатели растениеводческого сырья и готовой продукции. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа физико- 	

		химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции.	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшиеся систематические знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - физико-химические показатели растениеводческого сырья и готовой продукции. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять физико-химические показатели растениеводческого сырья и готовой продукции. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции. 	
ИД-4ПК-5 Принимает участие в определении соответствия продукции требованиям нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья	Пороговый (удовлетворительно)	<p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья. <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие продукции требованиям нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья. <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками определения соответствия продукции растениеводства требованиям нормативной документации. 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие продукции требованиям нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками определения соответствия продукции растениеводства требованиям нормативной документации. 	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшиеся систематические знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие продукции требованиям нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками определения соответствия продукции 	

		растениеводства требованиям нормативной документации.	
ИД-5ПК-5 Обосновывает режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения	Пороговый (удовлетворительно)	<p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения. <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения. <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обоснования оптимальных параметров технологических операций и рациональных режимов работы технологического оборудования. 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обоснования оптимальных параметров технологических операций и рациональных режимов работы технологического оборудования. 	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшиеся систематические знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обоснования оптимальных параметров технологических операций и рациональных режимов работы технологического оборудования. 	
ИД-6ПК-5 Определяет соответствие	Пороговый	знает:	Дневник

производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья	(удовлетворительно)	<p>- санитарно-гигиенические требования, нормы и правила организации технологических процессов на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья.</p> <p>умеет:</p> <p>- определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья.</p> <p>владеет:</p> <p>- способностью определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья, приемами проведения различных санитарно-профилактических мероприятий.</p>	<p>прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <p>- санитарно-гигиенические требования, нормы и правила организации технологических процессов на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья.</p> <p>Умеет уверенно:</p> <p>- определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья.</p> <p>Владеет уверенно:</p> <p>- способностью определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья, приемами проведения различных санитарно-профилактических мероприятий.</p>	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания:</p> <p>- санитарно-гигиенические требования, нормы и правила организации технологических процессов на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья.</p> <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья, приемами проведения различных санитарно-профилактических мероприятий. 	
ИД-7ПК-5 Реализует современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения. <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать методы биотехнологии в решении технологических задач. <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения. 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения 	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализует современные методы биотехнологии в решении технологических задач 	

		при переработке сырья растительного происхождения Показал сформировавшееся систематическое владение: - современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения	
ИД-1ПК-7 Реализует технологии хранения переработки продукции из животноводческого сырья	Пороговый (удовлетворительно)	знает: - технологии хранения и переработки продукции из животноводческого сырья. умеет: - реализовывать технологии хранения и переработки продукции из животноводческого сырья. владеет: - навыками использования существующих технологий хранения и переработки продукции из животноводческого сырья.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Знает твердо: - технологии хранения и переработки продукции из животноводческого сырья. Умеет уверенно: - реализовывать технологии хранения и переработки продукции из животноводческого сырья. Владеет уверенно: - навыками использования существующих технологий хранения и переработки продукции из животноводческого сырья.	
	Высокий (отлично)	Имеет сформировавшееся систематические знания: - технологии хранения и переработки продукции из животноводческого сырья. Имеет сформировавшееся систематическое умение: - реализовывать технологии хранения и переработки продукции из животноводческого сырья. Показал сформировавшееся систематическое владение: - навыками использования существующих технологий хранения и переработки продукции из животноводческого сырья.	
ИД-2ПК-7 Компонует и подбирает технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей	Пороговый (удовлетворительно)	знает: - основные принципы компоновки технологического оборудования для переработки животноводческого сырья. умеет: - подбирать и рационально компоновать оборудование для переработки	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		<p>животноводческого сырья.</p> <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обоснования наиболее рациональных компоновочных решений по размещению оборудования на предприятиях сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности. 	
	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы компоновки технологического оборудования для переработки животноводческого сырья. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать и рационально компоновать оборудование для переработки животноводческого сырья. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обоснования наиболее рациональных компоновочных решений по размещению оборудования на предприятиях сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности. 	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы компоновки технологического оборудования для переработки животноводческого сырья. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать и рационально компоновать оборудование для переработки животноводческого сырья. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обоснования наиболее рациональных компоновочных решений по размещению оборудования на предприятиях сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности. 	
<p>ИД-2ПК-7Компонуется и подбирает технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - - основные принципы компоновки технологического оборудования для переработки животноводческого сырья. <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать и рационально компоновать оборудование для переработки животноводческого сырья.. <p>владеет:</p>	

		- навыками обоснования наиболее рациональных компоновочных решений по размещению оборудования на предприятиях сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности.	
	Продвинутый (хорошо)	Знает твердо: - основные принципы компоновки технологического оборудования для переработки животноводческого сырья Умеет уверенно: - подбирать и рационально компоновать оборудование для переработки животноводческого сырья.. Владеет уверенно: - навыками обоснования наиболее рациональных компоновочных решений по размещению оборудования на предприятиях сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности.	
	Высокий (отлично)	Имеет сформировавшиеся систематические знания: - физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции. Имеет сформировавшееся систематическое умение: - определять физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции. Показал сформировавшееся систематическое владение: - навыками анализа физико-химических животноводческого сырья и готовой продукции.	
ИД-3ПК-7 Определяет физико-химических показатели животноводческого сырья и готовой продукции	Пороговый (удовлетворительно)	знает: - физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции. умеет: - определять физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции. владеет: - навыками анализа физико-химических животноводческого сырья и готовой продукции.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Знает твердо: - физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции. Умеет уверенно: - определять физико-химические показатели животноводческого сырья и	

		<p>готовой продукции.</p> <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа физико-химических животноводческого сырья и готовой продукции. 	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа физико-химических животноводческого сырья и готовой продукции. 	
ИД-4ПК-7 Определяет соответствие требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья	Пороговый (удовлетворительно)	<p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования нормативной документации на продукцию из животноводческого сырья. <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие продукции требованиям нормативной документации на продукцию из животноводческого сырья. <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками определения соответствия продукции животноводства требованиям нормативной документации. 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования нормативной документации на продукцию из животноводческого сырья. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие продукции требованиям нормативной документации на продукцию из животноводческого сырья. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками определения соответствия продукции животноводства требованиям нормативной документации. 	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования нормативной документации на продукцию из животноводческого сырья. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие продукции требованиям нормативной документации на продукцию из животноводческого сырья. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками определения 	

		соответствия продукции животноводства требованиям нормативной документации.	
ИД-5ПК-7 Обосновывает режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения	Пороговый (удовлетворительный)	знает: - режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения умеет: - обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения владеет: - режимами операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Знает твердо: - режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения Умеет уверенно: - обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения Владеет уверенно: - режимами операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения.	
	Высокий (отлично)	Имеет сформировавшиеся систематические знания: - режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения Имеет сформировавшееся систематическое умение: - обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения Показал сформировавшееся систематическое владение: - режимами операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения	
ИД-6ПК-7 Определяет соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на	Пороговый (удовлетворительный)	знает: - санитарно-гигиенические требования, нормы и правила	Дневник прохождения практики

предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья		<p>организации технологических процессов на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья.</p> <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья. <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья, приемами проведения различных санитарно-профилактических мероприятий. 	Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-гигиенические требования, нормы и правила организации технологических процессов на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья, приемами проведения различных санитарно-профилактических мероприятий. 	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-гигиенические требования, нормы и правила организации технологических процессов на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие производства требованиям 	

		<p>санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья.</p> <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья, приемами проведения различных санитарно-профилактических мероприятий. 	
ИД-7ПК-7 Реализует современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения. <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения. <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения. 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения. 	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать методы биотехнологии в решении технологических задач при 	

		<p>переработке сырья животного происхождения.</p> <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <p>- современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения.</p>	
--	--	--	--

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Ведение дневника прохождения практики	Дневник не вёлся (не заполнен); дневник заполнен не в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; содержание дневника не соответствует требованиям программы практики, расходится с рабочим графиком (планом) прохождения практики, не отражает выполнение индивидуального задания	Дневник заполнен частично; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются грубые ошибки в названии видов практической деятельности, описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, частично отражает выполнение индивидуального задания; имеются небольшие отклонения от рабочего графика (плана) прохождения практики	Дневник заполнен в полном объёме, но имеются замечания по его содержанию; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются незначительные ошибки в описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания не в полном объёме	Дневник заполнен в полном объёме; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; виды работ описаны согласно алгоритму действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания в полном объёме

2.1 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (зачет с оценкой)

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Оформление отчета о прохождении практики	Изложение материалов неполное, бессистемное; оформление не соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание не выполнены	Изложение материалов неполное, допущены грубые ошибки; оформление не аккуратное. Программа практики и индивидуальное задание выполнены частично	Изложение материалов полное, последовательное, допущены незначительные ошибки; оформление соответствует требованиям. Программа практики выполнена; индивидуальное задание выполнено частично	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное; оформление соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание выполнены в полном объеме
Защита отчета о прохождении практики	Доклад по основным результатам пройденной практики имеет неакадемический характер. Обучающийся не владеет материалом, на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неправильные ответы	Доклад по основным результатам практики имеет ненаучный характер. Обучающийся не в полной мере владеет материалом, на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неверные ответы	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный стиль. Обучающийся владеет материалом, отвечает на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный, академический стиль. Обучающийся свободно владеет материалом, правильно отвечает на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы производственной практики (технологическая практика)

Ведение дневника прохождения практики

Дневник прохождения практики наравне с отчетом о прохождении практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении программы практики. Во время производственной практики (технологическая практика) обучающийся ежедневно записывает в дневник все, что им проделано по выполнению программы. Не реже одного раза в неделю студент обязан представить дневник прохождения практики на просмотр руководителю от профильной организации, который подписывает его после просмотра, делает свои замечания и дает, если необходимо, дополнительные задания. По окончании производственной практики (технологическая практика) студент должен представить полностью заполненный дневник прохождения практики руководителю практики от профильной организации для просмотра и составления отзыва. В установленный срок студент должен сдать на кафедру отчет о прохождении практики и дневник прохождения практики. Без дневника прохождения практики студент не допускается к защите отчета о прохождении практики.

Защита отчета о прохождении практики

Отчет о прохождении практики, подписанный руководителем практики от предприятия, студент очной формы обучения предоставляет на кафедру для проверки после окончания практики; студент заочной формы обучения – во время установочно-экзаменационной сессии, следующей за практикой, но до начала мероприятий итоговой аттестации (в соответствии с графиком учебного процесса). Руководитель практики от Академии проверяет отчет и допускает (или не допускает) его к защите.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты. Во время защиты (в форме свободного собеседования) студент должен уметь анализировать проблемы, решения, статистику, которые изложены им в отчете о прохождении практики и дневнике прохождения практики; обосновать сделанные им выводы и предложения, их законность и эффективность, отвечать на все вопросы по существу отчета.

Оценка по производственной практике (технологическая практика) приравнивается к оценкам по теоретическому обучению при подведении итогов общей успеваемости студентов.

КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

собеседования по итогам прохождения производственной практики (технологическая практика).

1. Характеристика предприятия.
2. Ассортимент и объем вырабатываемой продукции.
3. Месторасположение предприятия по отношению к основным источникам сбыта вырабатываемой продукции.
4. Плановая и фактическая производительность предприятия, его основная специализация.
5. Численный состав и структура работников предприятия.
6. Основные технологические линии, аппараты, агрегаты; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т.д.).
7. Как проходит расфасовка, упаковка, хранение и реализация готовой продукции. Перечень и содержание основной документации, которая ведется на предприятии.
8. Используемое на предприятии сырье и показатели его качества.
9. Используемые на предприятии технологические схемы, процессы и оборудование.
10. Используемые на предприятии режимы ведения технологических процессов.
11. Выход и ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятии.
12. Организация лабораторий на предприятии.
13. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, вспомогательных материалов, воды, производственных процессов, личной гигиены работников.
14. Оценка мероприятий по организации безотходной переработки сельскохозяйственной продукции.
15. Выявление слабых или узких мест в работе технологических линий.
16. Поиск путей совершенствования технологических процессов.
17. Анализ недостатков и мероприятия по их устранению.
18. Анализ решения вопросов по защите окружающей среды, охране труда и безопасности жизнедеятельности.
19. Выводы и собственные предложения.
20. Конкретная работа, выполняемая студентом на предприятии.

Форма рабочего графика (плана) прохождения практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования****«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»****РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)**

прохождения производственной практики (технологическая практика)

студента __ курса (очной / заочной) формы обучения

по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

(профиль «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»)

фамилия, имя, отчество

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

№	Содержание практики	Период выполнения видов работ и заданий	Отметка о выполнении
1	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка		
	Написание и оформление отчета. Оформление обязательных документов о практике		

Руководитель от Академии: _____
(должность)

(подпись)

(_____) (расшифровка)

С рабочим графиком ознакомлен:

(подпись)

(_____) (Фамилия. И.О.)

Согласовано

руководитель от профильной организации: _____
(должность)

(подпись)

(_____) (расшифровка)

Форма индивидуального задания для прохождения практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования**
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции

Профиль «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной
 продукции»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

для прохождения производственной практики (технологическая практика)

студента __ курса _____ группы (очной / заочной) формы обучения

 фамилия, имя, отчество

Целевая установка:

В _____

 наименование организации

№	Вопросы, подлежащие изучению
1	Общая характеристика предприятия

Руководитель от Академии: _____
 _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка)

Задание получил «____» _____
 _____ (дата) _____ (подпись) _____ (Фамилия. И.О.)

Согласовано
 руководитель от профильной организации: _____
 _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка)

Форма листа планируемых результатов обучения при прохождении практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой _____

Ф.И.О.

«__» _____ 20__ г.

Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
Универсальная компетенция (код и наименование)	
код и наименование ИДК	Знать (З): полный объем требований:
	Уметь (У): основные умения при решении задач:
	Владеть (В): основные навыки в решении задач:
Общепрофессиональная компетенция (код и наименование)	
код и наименование ИДК	Знать (З): полный объем требований:
	Уметь (У): основные умения при решении задач:
	Владеть (В): основные навыки в решении задач:
Профессиональная компетенция (код и наименование)	
код и наименование ИДК	Знать (З): полный объем требований:
	Уметь (У): основные умения при решении задач:
	Владеть (В): основные навыки в решении задач:

Руководитель от Академии: _____ (_____) (расшифровка)

(должность) (подпись)

Руководитель от профильной организации: _____ (_____) (расшифровка)

(должность) (подпись)

**Форма отзыва руководителя практики от Академии
ОТЗЫВ**

РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ АКАДЕМИИ

о работе студента(ки) _____ факультета ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА
_____ формы обучения по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции
(профиль «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»)

(Ф.И.О.)

в период прохождения производственной практики(технологическая практика)

Критерии оценки прохождения практики	Оценка¹
Выполнение программы практики	
Выполнение индивидуального задания	
Соблюдение графика прохождения практики	
Достижение планируемых результатов обучения при прохождении практики ²	
Код и наименование ИДК	
Код и наименование ИДК	
Код и наименование ИДК	

Заключение:

(Характеристика студента. Недостатки прохождения практики: какие вопросы не решены, недостаточно проработаны, в чем причины этого. Особые отметки: практическая значимость, рекомендации к внедрению предложенных разработок, выполненных студентом. Заключение: как студент в целом справился с практикой)

Руководитель от Академии : _____ (_____)
(должность) (подпись) (расшифровка)

« ____ » _____ 20 ____ г.

¹ Дается качественная оценка: выполнение (невыполнение), соблюдение (несоблюдение), соответствие (несоответствие), уровень усвоения

² Оценка ставится в соответствии с критериями освоения компетенций

Форма дневника прохождения практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

ДНЕВНИК

Прохождения производственной практики (технологическая практика)

студента _____ группы

 фамилия, имя, отчество

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции
 (профиль «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной
 продукции»)

Число и месяц	Краткое описание выполненной работы	Отметка о выполнении
	Знакомство с организацией	
	Оформление обязательных документов о практике. Оформление отчета по практике	

Практикант

 (подпись)

 (Фамилия И.О.)

Руководитель практики:

(Ф.И.О. руководителя практики

от профильной организации)

Форма отзыва руководителя практики от профильной организации

ОТЗЫВ

РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

о работе студента(ки) _____ факультета ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА
 _____ формы обучения по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и
 переработки сельскохозяйственной продукции

(профиль «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»)

 (Ф.И.О.)

в период прохождения производственной практики (практика по получению
 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Критерии оценки прохождения практики	Оценка ³
Выполнение программы практики	
Выполнение индивидуального задания	
Соблюдение графика прохождения практики	
Выполнение заданий руководителя практики от профильной организации	
Соблюдение требований охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности ⁴	
Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка ²	
Достижение планируемых результатов обучения при прохождении практики ⁵	
Код и наименование ИДК	
Код и наименование ИДК	
Код и наименование ИДК	

Заключение:

(Характеристика студента. Недостатки прохождения практики: какие вопросы не решены, недостаточно проработаны, в чем причины этого. Особые отметки: практическая значимость, рекомендации к внедрению предложенных разработок, выполненных студентом. Заключение: как студент в целом справился с практикой)

Руководитель от профильной организации: _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка)

« ____ » _____ 20 ____ г.

³ Дается качественная оценка: выполнение (невыполнение), соблюдение (несоблюдение), соответствие (несоответствие)

⁴ В случае несоблюдения указать конкретные факты нарушений

⁵ Оценка ставится в соответствии с критериями освоения компетенций

Форма совместного рабочего графика (плана) проведения практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

проведения производственной практики (технологическая практика)

Студента __ курса _____ формы обучения
 по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
 продукции (профиль «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»)

 фамилия, имя, отчество

Место прохождения практики _____
 Сроки прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Планируемые виды работ практики

№	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка о выполнении
1	Ознакомительный этап		Проведение вводного инструктажа	
2				
3				
4				
5	Аттестация итогов практики		Отзыв руководителя практики от профильной организации	
6	Подготовка отчета о прохождении практики		Отчет о прохождении практики	
7	Защита отчета о прохождении практики на кафедре		Зачетная (экзаменационная) ведомость	

Руководитель от
 профильной организации: _____
 (должность) (подпись) (Фамилия И.О.)

Руководитель от Академии: _____
 (должность) (подпись) (Фамилия И.О.)

Практикант _____
 (подпись) (Фамилия И.О.)

Форма титульного листа отчета о прохождении практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (технологическая практика)

студента ____ группы _____ формы обучения

фамилия, имя, отчество

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
профиль «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Место прохождения практики:

наименование предприятия

Руководители практики:
от Академии

должность, ФИО

подпись

от профильной организации

должность, ФИО

подпись

Отчет сдан на кафедру _____
Защита состоялась _____
Результат защиты _____

Смоленск 20__

Примерная структура отчета о прохождении практики

1. Титульный лист.
 2. Совместный рабочий график (план) проведения практики
 3. Рабочий график (план) прохождения практики.
 4. Индивидуальное задание для прохождения практики.
 5. Планируемые результаты обучения при прохождении практики.
 6. Дневник
 7. Отзыв руководителя практики от профильной организации.
 8. Отзыв руководителя практики от Академии.
 9. Основное содержание.
 10. Заключение.
 11. Список использованной литературы.
- Приложения.