

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

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Согласовано
на методическом совете
инженерно-технологического факультета
« 19 » апреля 2019 г.

Утверждено
решением кафедры технологии
переработки сельскохозяйственной
продукции
« 16 » апреля 2019 г.
протокол № 4

**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 2019

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

Составитель:

профессор кафедры технологии переработки
сельскохозяйственной продукции,
доктор с.-х. наук, доцент

В.Н. Дышко
12.04.2019 г.

Рецензент:

к.с.-х.н., доцент кафедры агрономии, землеустройства
и экологии СГСХА

С.Н. Глушаков
12.04.2019 г.

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.

Технологическая практика является неотъемлемой составной частью учебного процесса подготовки студентов к самостоятельной практической работе.

Целью проведения технологической практики является формирование профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра.

Задачами практики являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний и навыков их применения при решении производственных задач;
- 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: выездная, стационарная.

Форма проведения практики: дискретно по видам.

Производственная 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. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения производственной практики (технологическая практика) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования профессиональных компетенций:

Результаты освоения программы бакалавриата	Планируемые результаты обучения
готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6)	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности и способы хранения плодов и овощей, устройство и работу оборудования для её хранения. - технологический процесс переработки плодов и овощей, устройство и работу применяемого оборудования. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать технологии хранения и оборудование для хранения плодов и овощей, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования. - организовывать технологический процесс переработки плодов и овощей, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования. <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации технологий хранения плодов и овощей. - навыками реализации технологий переработки плодов и овощей.
готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7)	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - уровнем знаний нормативной и законодательной базы при переработке сельскохозяйственного сырья.
готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8)	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, техническую характеристику, устройство и работу оборудования. - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять тип технологического оборудования и обосновывать его выбор. - применять правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативно-технической документацией оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.

	<p>- способностью безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья.</p>
<p>готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемые технологии. - организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией. - решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. - технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе.
<p>готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, конструктивные особенности и работу механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - назначение, классификацию, конструктивные особенности и работу автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль за работой механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - осуществлять контроль за работой автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать механические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - способностью использовать автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.
<p>Способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления (ПК-15)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы и методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и

	<p>хранении продукции как объекты управления.</p> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами и методами анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления.
<p>владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений. - свойства химических веществ, используемых в лабораторной и производственной практике. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв. - проводить несложные анализы по определению безопасности проб сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее. - 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. - опытом проведения анализа по определению качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (технологическая практика) входит в Блок 2 «Практики», и в полном объеме относится к вариативной части программы бакалавриата.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает: исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- сельскохозяйственные культуры и животные;
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- оборудование перерабатывающих производств;
- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская (основная);
- производственно-технологическая (дополнительная);
- организационно-управленческая (дополнительная).

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

Общая трудоемкость производственной практики (технологическая практика) составляет 9 зачетных единиц (324 часа, из них 6 часа контактной работы, в т.ч. 2 часа на контроль). Студенты проходят практику: на очной форме обучения – в течение 6 недель

на 4 курсе; на заочной форме обучения – в течение 6 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 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 практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- контролирует ведение обучающимися дневника о прохождении 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

№ пп	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка	
2	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	ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-15 ПК-22

	животноводства, приобретение навыков по эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.	
3	Заключительный этап Оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета и дневника о прохождении практики; написание доклада и разработка презентации.	ПК-22
4	Формирование отчетных документов по практике	

Перед началом практики обучающийся должен:

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

Обучающиеся в период прохождения практики 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 (технологическая практика) обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) форма проведения практики устанавливается инженерно-технологическим факультетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

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

Фонд оценочных средств представлен в приложении А.

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. Впоследствии 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 практике 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 учебно-методического обеспечения по практике

1. Методические указания по организации и прохождению производственной практики (технологическая практика) студентов очной и заочной форм обучения, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / В.Н. Дышко, - Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2019. – 44 с. Режим доступа: https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/mu_praktika_tekhnologich_35_03_07.pdf

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

Основная литература:

1. Агробиологические основы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / под ред. В.И. Филатова. – М.: КолосС, 2003. – 724 с.
2. Кирюшин, Б.Д. Основы научных исследований в агрономии : учебник – М.: КолосС, 2009. – 398 с.
3. Литвинов, Б.В. Практикум по оценке качества и переработке продукции растениеводства : учебное пособие – Смоленск, 2009. – 176 с.
4. Мурусидзе, Д.Н. Технология производства продукции животноводства : учебник. – М.: КолосС, 2005. – 432 с.
5. Родионов, Г.В. Технология производства и переработки животноводческой продукции : учебник. – М.: КолосС, 2005. – 512 с.
6. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / под ред. Н.М. Личко. – М.: КолосС, 2008. – 616 с.
7. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, И.В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В.И. Манжесова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-4066-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/114687/#1>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Технология производства и переработки животноводческой продукции : учебное пособие / под ред. Н.Г. Маканцева. – Калуга: Манускрипт, 2005. – 688 с.
9. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства: учебное пособие / под ред. А.Ф. Крисанова, Д.П. Хайсанова. – М.: Колос, 2000. - 207 с.
10. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / под ред. В.И. Манжесова. – СПб.: Троицкий мост, 2012.- 536 с.

Дополнительная литература:

1. Агробиологические основы производства и переработки картофеля : учеб. пособие / И.Н. Романова и др.- Смоленск, 2006. – 192 с.
2. Курдина, В.Н. Практикум по хранению и переработке сельскохозяйственных продуктов. – М.: Колос, 1992. – 176 с. 140 экз.
3. Нечаев, В.И. Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник / В.И. Нечаев, П.Ф. Парамонов, Ю.И. Бершицкий ; под общей редакцией П.Ф. Парамонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 472 с. — ISBN 978-5-8114-2251-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/108320/#1>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / под ред. В.И. Филатова. – М.: КолосС, 2004. – 624 с.

5. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / под ред. В.И. Филатова. – М. : КолосС, 2002. – 624 с.
6. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : практикум. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с.
7. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учеб. пособие. – СПб.: РАПП, 2008. – 408 с.
8. Технология переработки продукции растениеводства / под ред. Н.М. Личко. – М.: Колос, 2000. – 552 с.
9. Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов : учебник – М.: Колос, 1991. – 414 с.
10. Широков, Е.П. Технология хранения и переработки плодов и овощей с основами стандартизации : учебник – М.: Агропромиздат, 1988. – 319 с.

Ресурсы сети «Интернет»

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

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. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка MicrosoftImaginePremium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)
2. Офисное ПО из состава пакета MicrosoftOffice 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

16. 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 (технологическая практика) 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).

**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 2019

1. Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций

Код и наименование компетенции	Критерии освоения компетенции	Показатели оценивания сформированности компетенций	Процедуры оценивания
готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6)	Пороговый (удовлетворительно)	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности и способы хранения плодов и овощей, устройство и работу оборудования для её хранения. - технологический процесс переработки плодов и овощей, устройство и работу применяемого оборудования. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать технологии хранения и оборудование для хранения плодов и овощей, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования. - организовывать технологический процесс переработки плодов и овощей, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации технологий хранения плодов и овощей. - навыками реализации технологий переработки плодов и овощей. 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности и способы хранения плодов и овощей, устройство и работу оборудования для её хранения. - технологический процесс переработки плодов и овощей, устройство и работу применяемого оборудования. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать технологии хранения и оборудование для хранения плодов и овощей, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования. - организовывать технологический процесс переработки плодов и овощей, 	

		<p>осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования.</p> <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации технологий хранения плодов и овощей. - навыками реализации технологий переработки плодов и овощей. 	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематическое знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности и способы хранения плодов и овощей, устройство и работу оборудования для её хранения. - технологический процесс переработки плодов и овощей, устройство и работу применяемого оборудования. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать технологии хранения и оборудование для хранения плодов и овощей, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования. - организовывать технологический процесс переработки плодов и овощей, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации технологий хранения плодов и овощей. - навыками реализации технологий переработки плодов и овощей. 	
<p>готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7)</p>	Пороговый (удовлетворительно)	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		<p>продуктов его переработки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - уровнем знаний нормативной и законодательной базы при переработке сельскохозяйственного сырья. 	
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - уровнем знаний нормативной и законодательной базы при переработке сельскохозяйственного сырья. 	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематическое знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - нормативную и законодательную 	

		<p>базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья.</p> <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - уровнем знаний нормативной и законодательной базы при переработке сельскохозяйственного сырья. 	
<p>готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8)</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, технические характеристики, устройство и работу оборудования. - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять тип технологического оборудования и обосновывать его выбор. - применять правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативно-технической документацией оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. - способностью безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. 	<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"> - классификацию, технические 	

		<p>характеристики, устройство и работу оборудования.</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять тип технологического оборудования и обосновывать его выбор. - применять правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативно-технической документацией оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. - способностью безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. 	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематическое знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, технические характеристики, устройство и работу оборудования. - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять тип технологического оборудования и обосновывать его выбор. - применять правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативно-технической документацией оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. - способностью безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. 	
ГОТОВНОСТЬЮ	Пороговый	Знает:	Дневник

<p>реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9)</p>	<p>(удовлетворительно)</p>	<p>- классификацию, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемые технологии.</p> <p>- организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Умеет:</p> <p>- производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией.</p> <p>- решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Владеет:</p> <p>- навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>- технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе.</p>	<p>прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает твердо:</p> <p>- классификацию, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемые технологии.</p> <p>- организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Умеет уверенно:</p> <p>- производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и</p>	

		<p>животноводства в соответствии с технологией.</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. - технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе. 	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Имеет сформировавшееся систематическое знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемые технологии. - организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией. - решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и 	

		<p>животноводства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе. 	
<p>готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10)</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, конструктивные особенности и работу механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - назначение, классификацию, конструктивные особенности и работу автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль за работой механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - осуществлять контроль за работой автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать механические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - способностью использовать автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. 	<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"> - классификацию, конструктивные особенности и работу механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - назначение, классификацию, конструктивные особенности и работу автоматических устройств 	

		<p>при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль за работой механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - осуществлять контроль за работой автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать механические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - способностью использовать автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. 	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематическое знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, конструктивные особенности и работу механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - назначение, классификацию, конструктивные особенности и работу автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль за работой механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - осуществлять контроль за работой автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и 	

		<p>животноводства.</p> <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать механические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - способностью использовать автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. 	
Способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления (ПК-15)	Пороговый (удовлетворительно)	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы и методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекты управления. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами и методами анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления. 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы и методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекты управления. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами и методами анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, 	

		животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления.	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематическое знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы и методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления. <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекты управления. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами и методами анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления. 	
владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22)	Пороговый (удовлетворительно)	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений. - свойства химических веществ, используемых в лабораторной и производственной практике. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв. - проводить несложные анализы по определению безопасности проб сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее. - проводить анализ сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками проведения анализа качества сельскохозяйственного 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		<p>сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений.</p> <ul style="list-style-type: none"> - опытом проведения анализа по определению качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений. 	
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений. - свойства химических веществ, используемых в лабораторной и производственной практике. <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв. - проводить несложные анализы по определению безопасности проб сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее. - проводить анализ сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее. <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками проведения анализа качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений. - опытом проведения анализа по определению качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений. 	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематическое знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений. - свойства химических веществ, используемых в лабораторной и производственной практике. <p>Имеет сформировавшееся</p>	

		<p>систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв. - проводить несложные анализы по определению безопасности проб сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее. - проводить анализ сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее. <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками проведения анализа качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений. - опытом проведения анализа по определению качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений. 	
--	--	---	--

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Ведение дневника прохождения практики	Дневник не вёлся (не заполнен) / дневник не заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; содержание дневника не соответствует требованиям программы практики, расходится с рабочим	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	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	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

	графиком (планом) прохождения практики, не отражает выполнение индивидуального задания	соответствует требованиям программы практики, частично отражает выполнение индивидуального задания; имеются небольшие отклонения от рабочего графика (плана) прохождения практики	дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания не в полном объеме	программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания в полном объеме
--	--	---	--	--

2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Оформление отчёта 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 отчёта 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	Доклад по основным результатам практики имеет ненаучный характер. Обучающийся не в полной мере владеет материалом, на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений,	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный стиль. Обучающийся владеет материалом, отвечает на большинство вопросов, направленных на выявление его	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный, академический стиль. Обучающийся свободно владеет материалом, правильно отвечает на

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

Защита отчета о прохождении практики

Отчет о прохождении практики, студент очной формы обучения предоставляет на кафедру для проверки после окончания практики (в случае наступления каникул в последние дни практики); студент заочной формы обучения – во время установочно-экзаменационной сессии, следующей за практикой, но до начала мероприятий государственной итоговой аттестации (в соответствии с календарным учебным графиком).

Во время защиты студент должен уметь анализировать проблемы, решения, статистику, которые изложены им в отчете и дневнике; обосновать сделанные им выводы и предложения, их законность и эффективность, отвечать на все вопросы по существу отчета.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты.

Оценка по производственной практике 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.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы производственной практики (технологическая практика)

1. Положение о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования.

3. Методические указания по организации и прохождению производственной практики (технологическая практика) студентов очной и заочной форм обучения, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / В.Н. Дышко, - Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2019. – 44 с. Режим доступа: https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/mu_praktika_tekhnologich_35_03_07.pdf

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 ____ формы обучения

по направлению подготовки _____
 код, наименование

(профиль _____)

 (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		
2		
3	Сбор исходных данных, характеризующих деятельность предприятия		
4		
5		
6		
7	Выполнение заданий руководителя практики от организации		
8	Написание и оформление отчета. Оформление обязательных документов о практике.		

Руководитель _____ от Академии: _____
 (_____) (подпись) (расшифровка)
 С рабочим графиком ознакомлен: _____
 (подпись) (Фамилия. И.О.) _____
 Согласовано _____
 руководитель от профильной организации: _____
 (_____) (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 _____

Направление подготовки _____

код, наименование

профиль _____

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
для прохождения производственной практики
(технологическая практика)**

студента ____ курса, _____ группы _____ формы обучения

(Ф.И.О. студента)

Целевая установка: изучить _____ **В**

(наименование предприятия)

№ п/п	Вопросы, подлежащие изучению
1	
2	
3	

Руководитель от Академии: _____

должность

(подпись)

(расшифровка)

Задание получил « ____ » _____

(дата)

(подпись)

(Фамилия. И.О.)

Согласовано

руководитель от профильной организации: _____

должность (подпись)

(расшифровка)

« » 20 Г.

В результате прохождения производственной практики (технологическая практика) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования _____ компетенций:

Результаты освоения программы бакалавриата	Планируемые результаты практики
ОПК- ПК-	Знает: Умеет: Владеет:

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

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 _____

код, наименование

(профиль _____)

 (Ф.И.О.)

в период прохождения производственной практики (технологическая практика)

Критерии оценки прохождения практики	Оценка ¹
Выполнение программы практики	
Выполнение индивидуального задания	
Соблюдение графика прохождения практики	
Достижение планируемых результатов прохождения практики (уровень сформированности компетенций) ²	
ОПК-	
ПК-	
ПК-	

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 _____

код, наименование

(профиль _____)

Число и месяц	Краткое описание выполненной работы	Отметка о выполнении
	Сбор, обработка и анализ материала для индивидуального задания	
	Оформление обязательных документов о практике. Оформление отчета по практике.	

Практикант: _____

(Ф.И.О. студента)

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 _____

код, наименование

(профиль

_____)

(Ф.И.О.)

в период прохождения производственной практики (технологическая практика)

Критерии оценки прохождения практики	Оценка³
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 прохождения практики (уровень сформированности компетенций) ⁵	
ОПК-	
ПК-	
ПК-	

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 _____ (профиль _____)
код, наименование

(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	Выполнение индивидуального задания		Мероприятия по сбору материала, составление раздела отчета по практике	
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) (расшифровка)

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

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 _____

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (технологическая практика)
студента ____ группы _____ формы обучения

(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки _____
профиль _____

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 прохождения 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