

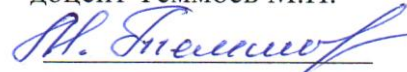
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**АГРОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета

доцент Теммиев М.И.



«25» мая 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.О.02(У) технологическая**

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

Квалификация - **бакалавр**

Курс обучения - **2;2 (3)**

Семестр - **4;4 (6)**

Форма обучения - **очная; очно-заочная (заочная)**

Рабочая программа учебной практики, Б2.О.02(У) технологическая разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. N 669 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, одобренного Ученым советом вуза (протокол № 6 от 26 апреля 2023 г.)

Составитель рабочей программы:

к.с.-х.н., доцент З.А. Иванова З.А. Иванова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

протокол от «13» мая 2023 г. № 10

Заведующий кафедрой

д.с.-х.н., профессор М.Б. Хоконова М.Б. Хоконова

Одобрено методической комиссией факультета «Агрономический»

протокол от «21» мая 2023 г. № 7

Председатель МК факультета «Агрономический»

к.с.-х.н., доцент Н.И. Перфильева Н.И. Перфильева

Согласовано:

Директор научной библиотеки И.А. Шогенова И.А. Шогенова

«22» мая 2023 г.

### **1. Вид, способы и формы проведения практики**

Вид практики – учебная.

Тип практики – технологическая.

Способы проведения практики: стационарная; выездная.

Учебная практика может проводиться на предприятиях и организациях АПК различных организационно-правовых форм, на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

Форма проведения учебной, практики, технологическая – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

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

**2.1. Цели и задачи учебной практики, технологическая** - формирование у обучающихся теоретических знаний и опыта профессиональной деятельности.

Учебная практика, технологическая является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

**Цель практики** – овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства продукции растениеводства и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности

**Основными задачами учебной технологической практики являются:**

- развитие практических навыков в реализации технологий производства продукции растениеводства; реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- формирование навыков применения различных методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- формирование практических навыков и умений в реализации технологий переработки продукции растениеводства;
- формирование практических навыков и умений в реализации технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- приобретение опыта в эффективном использовании материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- формирование умения в организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

### **2.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Коды	Наименование	Код и	Результаты обучения
------	--------------	-------	---------------------

компетенций	компетенции	наименование индикатора достижения компетенции	
<b>УК-8</b>	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-1 <small>УК-8</small> . Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	<b>Знать:</b> безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты <b>Уметь:</b> использовать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты <b>Владеть:</b> безопасными и/или комфортными условиями труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
		ИД-2 <small>УК-8</small> . Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	<b>Знать:</b> методы выявления и устранения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте <b>Уметь:</b> выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте <b>Владеть:</b> методами выявления и устранения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
		ИД-3 <small>УК-8</small> . Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	<b>Знать:</b> действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты <b>Уметь:</b> осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты <b>Владеть:</b> методами осуществления действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
		ИД-4 <small>УК-8</small> . Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.	<b>Знать:</b> приемы участия в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций <b>Уметь:</b> принимать участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций <b>Владеть:</b> приемами участия в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций
<b>ОПК-1</b>	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-	ИД-1 <small>ОПК-1</small> . Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	<b>Знать:</b> основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции <b>Уметь:</b> использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции <b>Владеть:</b> использованием основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения

	коммуникационных технологий	ИД-2 опк-1. Демонстрирует знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	<b>Знать:</b> демонстрацию знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции <b>Уметь:</b> демонстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции <b>Владеть:</b> методами демонстрации знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-3 опк-1. Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	<b>Знать:</b> применение информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции <b>Уметь:</b> применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции <b>Владеть:</b> применением информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
<b>ОПК-4</b>	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 опк-4. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<b>Знать:</b> обоснование и реализацию современных технологий производства сельскохозяйственной продукции <b>Уметь:</b> обосновывать и реализовывать современные технологий производства сельскохозяйственной продукции <b>Владеть:</b> обоснованием и реализацией современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
		ИД-2 опк-4. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>Знать:</b> использование справочных материалов для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Уметь:</b> использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Владеть:</b> использованием справочных материалов для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		ИД-3 опк-4. Обосновывает элементы системы технологии в области производства,	<b>Знать:</b> обоснование элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства <b>Уметь:</b> обосновывать элементы системы технологии в области производства,

		переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства <b>Владеть:</b> обоснованием элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
<b>ПК-19</b>	Способен организовать и контролировать процессы кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	ИД-1 ПК-19. Планирует, организует и контролирует процессы кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	<b>Знать:</b> планирование, организацию и контролирование процессов кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных <b>Уметь:</b> планировать, организовывать и контролировать процессы кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных <b>Владеть:</b> планированием, организацией и контролированием процессов кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных
<b>ПК-20</b>	Способностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	ИД-1 ПК-20. Диагностирует наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывает первую ветеринарную помощь	<b>Знать:</b> диагностирование наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказание первой ветеринарной помощи <b>Уметь:</b> диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь <b>Владеть:</b> диагностированием наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказанием первой ветеринарной помощи

### 3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика (технологическая) входит в Блок 2 «Практика», и относится к обязательной части Блока 2 «Практика», включенной в учебный план направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Для обучающихся очной формы обучения учебная практика, технологическая проводится на 2 курсе в 4 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения учебная, технологическая проводится на 3 курсе в 6 учебном семестре.

### 4. Объем практики

Объем и продолжительность учебной практики 6 зачетных единиц (216 академических часов, 4 недели).

### 5. Содержание практики

#### 5.1. Структура и содержание учебной практики (технологическая)

Содержание учебной практики (технологическая) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся изучает организационную структуру предприятия; овладевает умениями и навыками организации и реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; составляет отчет о прохождении практики.

### Вид работ и содержание производственной практики, включая

**самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) очная форма обучения**

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа	Самостоятельная работа обучающегося	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
<b>1. Подготовительный этап</b>				
1.1	Установочная лекция	2		Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2		Инструктаж по прохождению практики и по технике безопасности
1.3	Знакомство с историей возникновения отрасли и предприятий, где проходит практика, организационной и управленческой структурой, особенностями осуществления производственной деятельности. Формирование краткой характеристики видов деятельности. Формулирование авторского мнения с помощью руководителя практики о структуре организации, ее технологической эффективности.	2	2	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
<b>2. Производственный этап</b>				
2.1	Знакомство с основными технологическими процессами в организации, с производственными, технологическими показателями его работы (знакомство с производственным направлением, перспективами развития, структурой, схемой предприятия и компоновкой производственного корпуса с размещением технологического оборудования).	20	24	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Знакомство с технологическими схемами производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой, видами растительного и животного сырья, с организацией системы контроля качества, вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции, с требованиями к составу и качеству сырья.	20	24	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.

2.3	Ознакомление с методиками исследований, работой производственных лабораторий предприятий, методами отбора проб сырья и готовой продукции. Знакомство с требованиями к составу и качеству сырья и готового продукта.	20	22	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
<b>3. Аналитический этап</b>				
3.1	Формирование базы аналитических данных.	8	10	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов; изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной сельскохозяйственной науки.	14	16	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.3	Оценка производственных процессов предприятий, по которым проходила практика.	8	12	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка индивидуальных заданий.
<b>4. Заключительный этап</b>				
4.1	Оформление отчета по практике, сдать его в печатном виде на проверку руководителю, подготовка доклада по	2	4	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и



	отчету.			навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Защита отчета на кафедре.	2	2	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
<b>Итого: 216</b>		<b>100</b>	<b>116</b>	

**Вид работ и содержание производственной практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) очно-заочная форма обучения**

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа	Самостоятельная работа обучающегося	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
<b>1. Подготовительный этап</b>				
1.1	Установочная лекция	2		Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2		Инструктаж по прохождению практики и по технике безопасности
1.3	Знакомство с историей возникновения отрасли и предприятий, где проходит практика, организационной и управленческой структурой, особенностями осуществления производственной деятельности. Формирование краткой характеристики видов деятельности. Формулирование авторского мнения с	2	2	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики

	помощью руководителя практики о структуре организации, ее технологической эффективности.			
<b>2. Производственный этап</b>				
2.1	Знакомство с основными технологическими процессами в организации, с производственными, технологическими показателями его работы (знакомство с производственным направлением, перспективами развития, структурой, схемой предприятия и компоновкой производственного корпуса с размещением технологического оборудования).	20	24	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Знакомство с технологическими схемами производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой, видами растительного и животного сырья, с организацией системы контроля качества, вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции, с требованиями к составу и качеству сырья.	20	24	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.3	Ознакомление с методиками исследований, работой производственных лабораторий предприятий, методами отбора проб сырья и готовой продукции. Знакомство с требованиями к составу и качеству сырья и готового продукта.	20	22	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
<b>3. Аналитический этап</b>				
3.1	Формирование базы аналитических данных.	8	10	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов; изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной сельскохозяйственной науки.	14	16	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении

				аналитического этапа.
3.3	Оценка производственных процессов предприятий, по которым проходила практика.	8	12	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка индивидуальных заданий.
<b>4. Заключительный этап</b>				
4.1	Оформление отчета по практике, сдать его в печатном виде на проверку руководителю, подготовка доклада по отчету.	2	4	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Защита отчета на кафедре.	2	2	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
<b>Итого: 216</b>		<b>100</b>	<b>116</b>	

**Вид работ и содержание производственной практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) заочная форма обучения**

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа	Самостоятельная работа обучающегося	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
<b>1. Подготовительный этап</b>				
1.1	Установочная лекция	2		Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2		Инструктаж по прохождению практики и по технике безопасности
1.3	Знакомство с историей возникновения отрасли и предприятий, где проходит практика, организационной и управленческой структурой, особенностями осуществления производственной деятельности. Формирование краткой характеристики видов деятельности. Формулирование авторского мнения с помощью руководителя практики о структуре организации, ее технологической эффективности.	2	2	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
<b>2. Производственный этап</b>				
2.1	Знакомство с основными технологическими процессами в организации, с производственными, технологическими показателями его работы (знакомство с производственным направлением, перспективами развития, структурой, схемой предприятия и компоновкой производственного корпуса с размещением технологического оборудования).	20	24	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Знакомство с технологическими схемами производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой, видами растительного и животного сырья, с организацией системы контроля качества, вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции, с требованиями к составу и качеству сырья.	20	24	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.

2.3	Ознакомление с методиками исследований, работой производственных лабораторий предприятий, методами отбора проб сырья и готовой продукции. Знакомство с требованиями к составу и качеству сырья и готового продукта.	20	22	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
<b>3. Аналитический этап</b>				
3.1	Формирование базы аналитических данных.	8	10	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов; изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной сельскохозяйственной науки.	14	16	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.3	Оценка производственных процессов предприятий, по которым проходила практика.	8	12	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка индивидуальных заданий.
<b>4. Заключительный этап</b>				
4.1	Оформление отчета по практике, сдать его в печатном виде на проверку руководителю, подготовка доклада по отчету.	2	4	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков,

				полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Защита отчета на кафедре.	2	2	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
<b>Итого: 216</b>		<b>100</b>	<b>116</b>	

## 6. Форма отчетности по практике

По итогам учебной практики (технологическая) обучающийся представляет на кафедру «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 1).

Отчет учебной практики (технологическая) должен иметь следующую структуру:

*Титульный лист* – является первой страницей отчета о прохождении технологической практики;

- содержание;
- основная часть (анализ выполненной работы);
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (по необходимости).

*Основная часть* работы должна быть структурирована на 2 раздела:

### **РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ**

В этом разделе необходимо рассмотреть общую характеристику предприятия, а именно:

- организационно-правовая форма;
- цель деятельности;
- виды выпускаемой продукции;
- объем производства;
- организационная структура управления;

### **РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ РАСТЕНИЕВОДЧЕСКОГО И ЖИВОТНОВОДЧЕСКОГО СЫРЬЯ**

В этом разделе студент на основе увиденного на практике и с использованием рекомендованной литературы излагает организацию технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.

В *заключении* логически последовательно излагаются основные выводы, к которым пришел студент в ходе прохождения практики, выявляются положительные и отрицательные моменты деятельности предприятия.

*Список литературы* должен содержать перечень литературных источников, использованных при выполнении работы.

В *приложении* должны быть представлена документация, послужившая информационной базой для выполнения работы.

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу студента с указанием особенностей организации производственной деятельности предприятия.

Объем отчета не должен превышать 20-25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт 14, Times New Roman, интервал 1,5. Отчет брошюруется в папку.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам производственной практики является зачет.

По окончании учебной практики (технологическая) представляется отчет о проделанной работе, являющийся результатом прохождения данной практики обучающегося, который подлежит защите на заседании комиссии, созданной по распоряжению декана агрономического факультета.

Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии с презентацией основных положений отчета о практике.

Результаты защиты оцениваются заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

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

### **7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Практика технологическая направлена на формирование следующих компетенций:

**УК-8** - Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

**ОПК-1** - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно- коммуникационных технологий

**ОПК-4** - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

**ПК-19** - Способен организовать и контролировать процессы кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных

**ПК-20** - Способностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь

### **Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Учебная практика, технологическая»**

<b>УК-8</b>	ФТД.01 Гражданское население в противодействии распространению	1
-------------	--	---

	идеологии терроризма	
	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности	4
	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	1,2
	<b>Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая</b>	<b>4</b>
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
<b>ОПК-1</b>	Б1.О.09 Математика и математическая статистика	1
	Б1.О.10 Физика	1
	Б1.О.11 Информатика	1
	Б1.О.19.01 Ботаника	1
	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	1,2
	Б1.О.08 Химия	2
	Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология	2
	Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	2
	Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность	2
	Б1.О.19.02 Физиология и биохимия растений	2
	ФТД.02 Сертификация и метрология	2
	Б1.О.12 Микробиология	3
	Б1.О.18 Генетика растений и животных	3
	Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
	Б1.О.20.01 Зоология	3
	Б1.О.23 Биохимия с.х. продукции	3
	Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	4
	Б1.О.19.04 Растениеводство	4
	Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений	4
	Б1.О.20.02 Морфология и физиология с.х. животных	4
	Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства	4
	<b>Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая</b>	<b>4</b>
	Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства	6
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		
<b>ОПК-4</b>	Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	2
	Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
	Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	3
	Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	4
	Б1.О.19.04 Растениеводство	4
	Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства	4
	Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
	<b>Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая</b>	<b>4</b>
	Б1.О.19.05 Кормопроизводство	5
	Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства	5
	Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства	6
	Б1.О.20.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	6
	Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства	6
	Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства	6
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6



	Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	7
	Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств	8
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
<b>ПК-19</b>	<b>Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая</b>	<b>4</b>
	Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства	6
	Б1.О.20.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	6
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
<b>ПК-20</b>	<b>Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая</b>	<b>4</b>
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

\* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

## 7.2 Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
2.	ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
3.	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
	<b>ПК-19</b> Способен	Подготовительный этап.	Текущий контроль:

4.	организовать и контролировать процессы кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
5.	<b>ПК-20</b> Способностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет

### 7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Контроль уровней сформированности компетенции осуществляется с позиций оценивания составляющих ее частей по трехкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения учебной технологической практики оценивается по трехуровневой шкале:

-пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;

-средний уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенции по завершении проведения технологической практики;

-высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенции и является важным качественным ориентиром для самосовершенствования.

#### Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций\*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 ук-8. Обеспечивает безопасные и/или	Знать: безопасные и/или комфортные	Не знает безопасные и/или комфортные	Частично знает безопасные и/или комфортные	Знает достаточно хорошо безопасные и/или	Знает на высоком уровне безопасные и/или комфортные











	области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ной продукции
	Владеть: применением информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Не владеет применением информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Не в полной мере владеет применением информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеет на достаточном уровне применением информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеет применением информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ИД-1 опк-4. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции (4 этап)	Знать: обоснование и реализацию современных технологий производства сельскохозяйственной продукции	Не знает обоснование и реализацию современных технологий производства сельскохозяйственной продукции	Частично знает обоснование и реализацию современных технологий производства сельскохозяйственной продукции	Знает достаточно хорошо обоснование и реализацию современных технологий производства сельскохозяйственной продукции	Знает на высоком уровне обоснование и реализацию современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
	Уметь: обосновывать и реализовывать современные технологий производства сельскохозяйственной продукции	Не обладает умениями обосновывать и реализовывать современные технологий производства сельскохозяйственной продукции	Частично обладает умениями обосновывать и реализовывать современные технологий производства сельскохозяйственной продукции	Умеет фрагментарно обосновывать и реализовывать современные технологий производства сельскохозяйственной продукции	Умеет обосновывать и реализовывать современные технологий производства сельскохозяйственной продукции
	Владеть: обоснованием и реализацией современных технологий производства сельскохозяйственной продукции	Не владеет обоснованием и реализацией современных технологий производства сельскохозяйственной продукции	Не в полной мере владеет обоснованием и реализацией современных технологий производства сельскохозяйственной продукции	Владеет на достаточном уровне обоснованием и реализацией современных технологий производства сельскохозяйственной продукции	Владеет обоснованием и реализацией современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
ИД-2 опк-4. Использует справочные материалы для разработки	Знать: использование справочных материалов для разработки	Не знает использование справочных материалов для разработки и	Частично знает использование справочных материалов для разработки и	Знает достаточно хорошо использование справочных материалов для разработки	Знает на высоком уровне использование справочных материалов для разработки





	м элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	обоснованием элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	уровне обоснованием элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ИД-1 ПК-19. Планирует, организует и контролирует процессы кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных (4 этап)	Знать: планирование, организацию и контролирование процессов кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Не знает планирование, организацию и контролирование процессов кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Частично знает планирование, организацию и контролирование процессов кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Знает достаточно хорошо планирование, организацию и контролирование процессов кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Знает на высоком уровне планирование, организацию и контролирование процессов кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных
	Уметь: планировать, организовывать и контролировать процессы кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Не обладает умениями планировать, организовывать и контролировать процессы кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Частично обладает умениями планировать, организовывать и контролировать процессы кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Умеет фрагментарно планировать, организовывать и контролировать процессы кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Умеет планировать, организовывать и контролировать процессы кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных
	Владеть: планированием, организацией и контролированием процессов кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Не владеет планированием, организацией и контролированием процессов кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Не в полной мере владеет планированием, организацией и контролированием процессов кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Владеет на достаточном уровне планированием, организацией и контролированием процессов кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных	Владеет планированием, организацией и контролированием процессов кормопроизводства и кормления с учетом биологических особенностей животных
ИД-1 ПК-20. Диагностирует наиболее	Знать: диагностирование	Не знает диагностирование наиболее	Частично знает диагностирование наиболее	Знает достаточно хорошо диагностирование	Знает на высоком уровне диагностирование

распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывает первую ветеринарную помощь (4 этап)	наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказание первой ветеринарной помощи	распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказание первой ветеринарной помощи	распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказание первой ветеринарной помощи	наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказание первой ветеринарной помощи	наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказание первой ветеринарной помощи
	Уметь: диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	Не обладает умениями диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	Частично обладает умениями диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	Умеет фрагментарно диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	Умеет диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь
	Владеть: диагностикой наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказанием первой ветеринарной помощи	Не владеет диагностикой наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказанием первой ветеринарной помощи	Не в полной мере владеет диагностикой наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказанием первой ветеринарной помощи	Владеет на достаточном уровне диагностикой наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказанием первой ветеринарной помощи	Владеет диагностикой наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказанием первой ветеринарной помощи

\*На этапе освоения дисциплины

### Критерии оценивания результатов обучения

Результаты защиты оцениваются как оценка «зачтено» или «не зачтено» заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

При промежуточной аттестации по учебной практике предлагается руководствоваться следующим:

- оценку **«зачтено»** заслуживает студент, выполнивший установленный по практике объем самостоятельных работ, овладевший всеми компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения практики; умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой; усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; а при ответах на вопросы подтверждает наличие необходимых знаний, умений и навыков не ниже экзаменационного критерия, соответствующего оценке «удовлетворительно».

- оценка **«не зачтено»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала; не в полной мере овладевший компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения практики; допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившего установленный по дисциплине объем самостоятельных работ или при выполненных самостоятельных работах его ответы на поставленные вопросы соответствуют критерию экзаменационной оценки «неудовлетворительно».

К защите допускаются студенты, выполнившие программу практики, написавшие отчет. Защита отчетов по практике проводится в установленные сроки на кафедре руководителем практики от кафедры.

Во время защиты отчета студент должен уметь объяснить, как составлен отчет, а также обосновать свои выводы и предложения.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «не зачтено» по результатам защиты практики, могут быть отчислены из университета за невыполнение обязанностей по добросовестному освоению основной профессиональной образовательной программы и выполнению учебного плана.

При наличии уважительных причин возможен перенос сроков прохождения практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

#### **7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции в процессе ИД-1 УК-8., ИД-2 УК-8., ИД-3 УК-8., ИД-4 УК-8., ИД-1 ОПК-1., ИД-2 ОПК-1., ИД-3 ОПК-1., ИД-1 ОПК-4., ИД-2 ОПК-4., ИД-3 ОПК-4., ИД-1 ПК-19., ИД-1 ПК-20. освоения ОПОП**

##### **7.4.1. Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:**

Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации по учебной практике (технологическая), в зависимости от индивидуального задания могут быть следующими:

1. Значение зерновых культур в жизни человека.
2. История развития науки хранения в России.
3. Потери сельскохозяйственных продуктов и борьба с ними.
4. Факторы, влияющие на сохранность продукции.
5. Классификация принципов хранения продукции.
6. Химический состав зерна и семян и факторы, на него влияющие.
7. Классификация показателей качества товарных партий зерна.
8. Классификация показателей качества семенных партий.
9. Клейковина, ее состав и свойства.
10. Факторы, влияющие на количество и качество клейковины.
11. Классификация пшеницы по содержанию и свойствам клейковины.
12. Хлебопекарная оценка ржи.
13. Оценка макаронных качеств зерна пшеницы.
14. Состав зерновых масс и значение их компонентов.
15. Основные физические свойства зерновых масс.
16. Теплофизические свойства зерновых масс и их значение при хранении.
17. Долговечность зерна и семян при хранении.
18. Дыхание. Факторы на него влияющие.
19. Основные физиологические свойства зерновых масс.
20. Микроорганизмы и факторы, влияющие на их развитие.
21. Вред, наносимый насекомыми и клещами во время хранения зерновых масс.
22. Меры борьбы с насекомыми и клещами.
23. Типы стационарных зернохранилищ.
24. Временное хранение зерна.
25. Размещение зерна в стационарных хранилищах.
26. Активное вентилирование, достоинства приема, установки.
27. Характеристика способов сушки зерновых масс.
28. Условия и режимы сушки зерна в зерносушилках.
29. Техника сушки в шахтных и барабанных зерносушилках.
30. Технологический процесс производства муки.
31. Способы производства растительного масла.
32. Производство растительного масла в хозяйстве. Показатели качества масла.

33. Особенности сочной продукции как объекта хранения.
34. Факторы, влияющие на сохранность картофеля, плодов и овощей.
35. Физические свойства картофеля, плодов и овощей.
36. Физиологические свойства сочной продукции.
37. Физиологические расстройства, возникающие при хранении.
38. Причины порчи сочной продукции.
39. Комплекс мероприятий, сокращающий потери плодоовощной продукции.
49. Основные показатели режима хранения, влияющие на сохранность плодоовощной продукции.
50. Хранение продукции в регулируемых газовых средах.
51. Хранение сочной продукции в стационарных хранилищах.
52. Подготовка хранилищ к приему нового урожая.
53. Технология хранения лука и чеснока различного назначения.
54. Технология хранения плодовых овощных культур.
55. Технология хранения семечковых и косточковых культур.
56. Принципы микробиологической переработки сочной продукции.
57. Консервирование сахаром, производство соков.
58. Технология замораживания плодов и овощей, длительность и условия хранения продукции.
59. Технология сушки сочной продукции.

Задания для обучающихся на учебную практику (технологическая).

Во время прохождения учебной практики (технологическая), обучающийся должен провести комплексную оценку степени эффективности производства; эффективности использования технологического оборудования и технологических операции; системы мероприятий по повышению качества производства, переработки и хранения с.х. культур и др.

### **7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Надежность использование единообразных стандартов и критериев оценки.
2. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.

5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности в полной мере находят свое отражение в материалах, собранных и (или) подготовленных в процессе прохождения практики, решении задач практики, качестве выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержании доклада на его защите и ответах на вопросы.

При этом под указанными категориями понимается:

«знать» – воспроизводить и объяснять освоенный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;

«уметь» – решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;

«владеть» – решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по учебной практике (технологическая) оценивается:

- полнота собранных материалов, оценивается своевременность сдачи отчета по практике, его полнота и качество выполнения заданий (руководителем практики);

- защита отчета (ответы на вопросы).

Для оценивания результатов обучения в виде знаний, полученных в результате прохождения практики возможно использование, таких типов контроля, как тестирование, индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

Индивидуальное собеседование, устный опрос проводятся по разработанным вопросам по отдельным разделам содержания практики.

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить (индивидуальное задание).

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся производится в результате исполнения ими следующих требований:

– отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.

– в результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень (Аттестационный лист по практике (Приложение 2)).

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета. Оценка складывается из оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценку содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по учебной практике (технологическая) выставляется на титульном листе работы, в зачетной ведомости и зачетной книжке студента.

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При этом студенты, не выполнившие программу учебной практики без уважительной причины, получившие отрицательный отзыв о работе или «не зачет» при защите отчета, не допускаются к государственной итоговой аттестации и отчисляются из университета, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

## **8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики**

*Основная литература:*

1. Биологические основы получения высоких урожаев овощных культур [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. П. Котов, Н. А. Адрицкая, Т. И. Завьялова. - СПб. : Изд-во "Лань", 2010. - 128 с.
2. Рогожин В. В. Практикум по физиологии и биохимии растений [Текст] : учебное пособие для студ. биологических, технических и сельскохозяйственных вузов / В. В. Рогожин, Т. В. Рогожина. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 352 с
3. Фурсова А.К. ЭБС Лань: Растениеводство: лабораторно-практические занятия. Том 1. Зерновые культуры: учебное пособие 2013.-432с.
4. Фурсова А.К. ЭБС Лань: Растениеводство: лабораторно-практические занятия. Том 2. Зерновые культуры: учебное пособие 2013.-384 с.
5. Романова, Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.В. Романова, В.В. Введенский. - М. : Российский университет дружбы народов, 2010. - 188 с.- Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
6. Инновационные технологии переработки плодоовощной продукции [Текст] : учебное пособие для студ. вузов / ред.: С. Родригес, Ф. А.Н. Фернандес. - СПб. : Профессия, 2011. - 456 с.
7. Бузетти, К. Д. Технология сушки [Текст] : учебник для студ. вузов/ К. Д. Бузетти, Г. Д. Кавецкий. - М. : КолосС, 2011. - 255 с.
8. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : учебное пособие для студ. вузов / И. С. Витол [и др.] ; ред. А. П. Нечаев. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 720 с.

#### *Дополнительная литература:*

1. Интенсификация и оптимизация продукционного процесса сельскохозяйственных растений. Материалы Международной научно-практической конференции [Текст]: научное издание / ред. Н. Л. Ермакова. - Орел : Орел ГАУ, 2009. - 432 с.
2. Ковриго В.П. Почвоведение с основами геологии. – М.: Колос С, 2008. – 438с.
3. Ганжара Н.Ф., Борисов П.А., Байбеков Р.Ф. Практикум по почвоведению – М.: Агроконсалт. 2002.- 280с.
4. Физиологические аспекты продуктивности растений. Ч. 1 [Текст] : материалы научно-методической конференции / Под ред. Коломейченко В.В. - Орел : Изд. Дом "ОРЛИК", 2004. - 396 с.
5. Физиологические аспекты продуктивности растений. Ч. 2 [Текст] : материалы научно-методической конференции / Под ред. Коломейченко В.В. - Орел : Изд. Дом "ОРЛИК", 2004. - 272 с.
6. Физиология растений - основа рационального земледелия [Текст] : материалы третьей научной конференции / Под ред. Коломейченко В.В. - М. : Клуб "Реалисты", 1999. - 160 с
7. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст] : учебное пособие для студ. вузов/ С. Я. Корячкина [и др.]. - М. : ДеЛи плюс, 2012. - 496 с.
8. Пашенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник для студ. вузов / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова. - СПб. : Изд-во "Лань", 2011. - 672 с.
9. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Текст] : учебник для студ. вузов/ В. А. Шевченко [и др.]. - СПб. : Издательство "Лань", 2011. - 400 с.
10. Бегеулов, М.Ш. Основы переработки семян сои. [Текст] :учебник для вузов/ М.Ш. Бегеулов. - М.: ДеЛипринт, 2006.– 181 с.
11. Пашенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий [Текст] : учебник для вузов / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова. - М : КолосС, 2008. - 389 с.

12. Поморцева, Т. И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции [Текст] : учебное пособие / Т.И. Поморцева; Рец. Ю.А. Каликинский. - 2-е изд. стереот. - М. : Академия, 2003. - 136 с.

13. Технология хранения зерна [Текст] : учебник для вузов / Под ред. Е.М. Вобликова. - СПб. : Лань, 2003. - 448 с.

14. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Текст] : учебник для студ. вузов / В. А. Шевченко [и др.]. - СПб. : Издательство "Лань", 2014. - 400 с.

15. ГОСТ Р 53049-2008 Рожь. Технические условия.– М.: Стандартинформ, 2009. – 6 с.

16. ГОСТ Р 52554-2006. Пшеница. Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2006. –10 с.

17. ГОСТ Р 52647-2006. Свекла сахарная. Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2007.  
– 6 с.

### Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Система «Антиплагиат»	<a href="http://www.antipolagiat.ru">www.antipolagiat.ru</a>
Справочно-правовая система ГАРАНТ	<a href="http://www.garant.ru;">http://www.garant.ru;</a>
Консультат Плюс	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru.</a>
Академия Google	<a href="https://scholar.google.ru/">https://scholar.google.ru/</a>
информационный портал «Пищевик»	<a href="http://www.mppnik.ru">www.mppnik.ru</a>
сельский и фермерский бизнес	<a href="http://www.landwirt.ru">www.landwirt.ru</a>
Национальный агрономический портал	<a href="http://agronationale.ru/">http://agronationale.ru/</a>
Агропромышленный комплекс.	<a href="http://www.agro.ru/news/main.aspx">http://www.agro.ru/news/main.aspx</a>

### 9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»  
ООО «Издательство Лань».  
Договор № 32 от 19.05.23 г. сроком на 1 год  
<http://e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека online»  
ООО «Директ-Медиа»  
Контракт № 55-04/2023 от 22.05.2023 г. сроком на 1 год  
<http://biblioclub.ru>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)  
ООО Научная электронная библиотека.  
Лицензионный договор № SIO-2114/2023 от 18.04.2023 сроком на 1 год  
<http://elibrary.ru>
- ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО  
ООО «Электронное издательство Юрайт»  
Договор № 5390 от 29.08.2022 г. сроком на 1 год  
<https://urait.ru/>



- Сетевая электронная библиотека  
ООО «ЭБС ЛАНЬ»  
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный  
<http://e.lanbook.com/>  
<http://seb.e.lanbook.com/>
- «Эй Ви Ди - Систем»  
Договор № А11722 от 12.04.2023 г. сроком на 1 год
- ООО «Гарант»  
№214-2023г. от 01.01.2023г.

## 10. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

### 10.1 Лицензионное программное обеспечение

Антиплагиат лицензионный договор №6632 от 16.05.2023 г. сроком на 1 год  
**Kaspersky Endpoint Security** для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 13С8-221021-143125-360-1530, договор №59 от 15.10.2021 г. (с 21.10.2021-30.10.2023 г.).

### 10.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Система «Антиплагиат»	<a href="http://www.antiplagiat.ru">www.antiplagiat.ru</a>
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	<a href="http://www.garant.ru;">http://www.garant.ru;</a>
Консультат Плюс.	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru.</a>
информационный портал «Пищевик»	<a href="http://www.mppnik.ru">www.mppnik.ru</a>
сельский и фермерский бизнес	<a href="http://www.landwirt.ru">www.landwirt.ru</a>
Точное земледелие в вопросах и ответах	<a href="http://svetich.info/publikacii">svetich.info/publikacii</a>
Сельское хозяйство - Земледелие	<a href="http://www.twirpx.com">www.twirpx.com</a>

## 11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
2.	Практика	Учебные аудитории на предприятиях	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук

3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки)	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет
----	------------------------	--	--

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В. М. КОКОВА**

Факультет Агрономический

Кафедра \_\_\_\_\_

**ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ  
(технологическая)**

в \_\_\_\_\_  
(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося \_\_\_\_\_ курса  
очной формы обучения  
направление подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Ф.И.О. обучающегося  
Руководитель практики:  
Должность, Ф.И.О.

Нальчик – 20\_\_

### Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О)

Обучающийся (аяся) \_\_\_\_\_ курса направления подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», успешно прошел учебную практику (технологическая) в объеме 216/6 часов/з.ед. (4 недели) с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_года по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_года в организации \_\_\_\_\_

В ходе практики обучающийся согласно рабочей программы практики освоил следующие компетенции.

Наименование компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	пороговый	средний	высокий
УК-8	ИД-1 УК-8., ИД-2 УК-8., ИД-3 УК-8., ИД-4 УК-8.			
ОПК-1	ИД-1 ОПК-1., ИД-2 ОПК-1., ИД-3 ОПК-1.			
ОПК- 4	ИД-1 ОПК-4. , ИД-2 ОПК-4., ИД-3 ОПК-4.			
ПК – 19	ИД-1 ПК-19.			
ПК – 20	ИД-1 ПК-20.			

Руководитель практики от университета

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

