

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

ФАКУЛЬТЕТ «АГРОНОМИЧЕСКИЙ»

**КАФЕДРА «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета
доцент Б.Б. Бесланеев



« 27 » мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.05 (Пд) Преддипломная

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки растениеводческой продукции

Квалификация выпускника - **бакалавр**

Курс обучения - **4; 5 (5)**

Семестр - **8; 9 (10)**

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

НАЛЬЧИК - 2025

Рабочая программа производственной практики, Б2.О.05(Пд) преддипломная разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 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.

Составитель рабочей программы,

к.с.-х.н., доцент



Иванова З.А.

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

от «23» 05 2025 г., протокол № 10

Зав. кафедрой, профессор



Хоконова М.Б.

Одобрено методической комиссией факультета «Агрономический»

Протокол от «23» 05 2025 № 9

Председатель МК факультета «Агрономический»

к.с.-х.н., доцент



Б.Б.Бесланеев

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» 05 2025 г.

1. Вид, способы и формы проведения

Вид практики - производственная.

Тип практики – преддипломная.

Способ проведения практики - стационарная; выездная.

Производственная практика (преддипломная) 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 производственной практики (преддипломная) - дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения 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 производственной практики (преддипломная) .

Целью практики является сбор, обобщение и анализ материалов необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- применение современных методов научных исследований при выполнении выпускной квалификационной работы;
- проведение статистической обработки и анализа данных, полученных в результате лабораторных, вегетационных, полевых и производственных опытов;
- изучение и применение при выполнении выпускной квалификационной работы информации и данных из научной, учебно-методической и периодической литературы, нормативно-справочной и правовой информации по теории и практике исследуемой проблемы;
- изучение и применение при выполнении выпускной квалификационной работы отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований;
- использование современных информационных технологий, в том числе базы данных и пакеты программ;
- организация сбора, обработки и представления первичной информации, необходимой для написания бакалаврской работы по направлению, предполагаемой будущей профессиональной деятельности;
- анализ результатов научных исследований, формулирование выводов, подготовка материалов к написанию бакалаврской работы;
- оформление выпускной квалификационной работы.

2.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
------------------	--------------------------	--	---------------------

		петенции	
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 <small>ОПК-1</small> . Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: использованием основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения
		ИД-2 <small>ОПК-1</small> . Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Знать: демонстрацию знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: демонстрировать знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: методами демонстрации знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-3 <small>ОПК-1</small> . Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Знать: применение информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

			ции Владеть: применением информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ПК-2	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-1 ПК-2. Решает задачи в области развития науки, техники и технологии, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности	Знать: решение задачи в области развития науки, техники и технологии, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности Уметь: решать задачи в области развития науки, техники и технологии, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности Владеть: решением задачи в области развития науки, техники и технологии, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности
ПК-3	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1 ПК-3. Реализует на практике технологии производства различных видов продукции растениеводства	Знать: реализацию на практике технологии производства различных видов продукции растениеводства Уметь: реализовывать на практике технологии производства различных видов продукции растениеводства Владеть: реализацией на практике технологии производства различных видов продукции растениеводства
ПК-4	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1 ПК-4. Применяет на практике технологии производства различных видов продукции животноводства	Знать: применение на практике технологии производства различных видов продукции животноводства Уметь: применять на практике технологии производства различных видов продукции животноводства Владеть: применением на практике технологии производства различных видов продукции животноводства
ПК-6	Способен реализовывать технологии производства плодовоовощной продукции	ИД-1 ПК-6. Эффективно применяет навыки реализации технологии производства плодовоовощной продукции	Знать: эффективное применение навыков реализации технологии производства плодовоовощной продукции Уметь: эффективно применять навыки реализации технологии производства плодовоовощной продукции Владеть: эффективным применением навыков реализации технологии производства плодовоовощной продукции

			ции
ПК-7	Способен разрабатывать технологии функциональных продуктов из растительного сырья	ИД-1 _{ПК-7} . Демонстрирует владение навыками разработки технологий функциональных продуктов из растительного сырья	Знать: технологии функциональных продуктов из растительного сырья Уметь: рационально применять технологии функциональных продуктов из растительного сырья Владеть: навыками разработки технологий функциональных продуктов из растительного сырья
ПК-8	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 _{ПК-8} . Применяет технологии хранения различных видов продукции животноводства	Знать: применение технологии хранения различных видов продукции животноводства Уметь: применять технологии хранения различных видов продукции животноводства Владеть: применением технологии хранения различных видов продукции животноводства
		ИД-2 _{ПК-8} . Обладает навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства	Знать: обладание навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства Уметь: обладать навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства Владеть: обладанием навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства
ПК-9	Способен реализовывать технологии переработки продукции плодовогодства, овощеводства и виноградарства	ИД-1 _{ПК-9} . Умеет реализовывать в производственных условиях технологии переработки продукции плодовогодства, овощеводства и виноградарства	Знать: умение реализовывать в производственных условиях технологии переработки продукции плодовогодства, овощеводства и виноградарства Уметь: реализовывать в производственных условиях технологии переработки продукции плодовогодства, овощеводства и виноградарства Владеть: умением реализовывать в производственных условиях технологии переработки продукции плодовогодства, овощеводства и виноградарства
ПК-21	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{ПК-21} . Решает задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Знать: решение задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции Уметь: решать задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции Владеть: решением задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции

ПК-23	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	ИД-1 ПК-23. Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	Знать: определение экономической эффективности производства, хранения и переработки растениеводческой продукции Уметь: определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции Владеть: определением экономической эффективности производства, хранения и переработки растениеводческой продукции
--------------	--	--	--

3. Место преддипломной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) 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, направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки растениеводческой продукции.

Для обучающихся очной формы обучения учебная практика (ознакомительная, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится на 4 курсе в 8 учебном семестре.

Для обучающихся очно- заочной формы обучения учебная практика (ознакомительная, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится на 5 курсе в 9 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения учебная практика (ознакомительная, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится на 5 курсе в 10 учебном семестре.

4. Объем практики

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

5.Содержание практики

5.1.Структура и содержание производственной практики (преддипломная)

Содержание производственной практики (преддипломная) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся изучает организационную структуру предприятия, на базе которого пишется выпускная квалификационная работа; осваивает современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции по тематике ВКР; изучает отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований; проводит, статистическую обработку и анализ данных, полученных в результате исследования, сбор и оформление первичной информации, необходимой для написания бакалаврской работы; оформляет выпускную квалификационную работу.

Вид работ и содержание производственной практики (преддипломная), включающая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) очная форма обучения

№ п/ п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самос- стоя- тель- ная работа обу- чаю- щегося	Форма теку- щего контро- ля и проме- жуточной ат- тестации
		кон- суль- тация руко- води- теля прак- тики от уни- верси- тета	индиви- дуаль- ные кон- сульта- ции с руково- дителем практи- ки от пред- приятия	сбор и анализ данных, выпол- нение инди- виду- ального задания под ру- ковод- ством специа- листов пред- при- ятий и руко- водите- лей практи- ки		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	2	2			Проверка по- сещаемости и получение индивидуаль- ных заданий; перечень пла- нируемых ре- зультатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2			Инструктаж по прохожде- нию практики и по технике безопасности
1.3	Знакомство с организацион- ной и управленческой струк- турой организации, особен- ностями осуществления про- изводственной деятельности в организации; определение обязанностей.		2	8	12	Проверка вы- полнения эта- па Изучение со- держания дневника практики

	<p>Формирование краткой характеристики видов деятельности.</p> <p>Формулирование авторского мнения с помощью руководителя практики о структуре организации, ее экономической эффективности</p>					
2. Производственный этап						
2.1	Анализ основных технологических процессов; изучение технологической схемы предприятия, технологического оборудования с его краткой технической характеристикой.	2	2	8	12	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Изучение и освоение методик исследований и участие в проведении технологических процессов.	2	2	8	12	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3. Аналитический этап						
3.1	<p>Комплексный анализ собранных данных с использованием статистических методов; изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной сельскохозяйственной науки.</p>	2		8	25	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Оценка реализации экологически безопасных и экономич-	2				Проверка посещаемости.

	мически эффективных технологий производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.			8	25	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
4. Заключительный этап						
4.1	Интерпретация полученных результатов.	2		8	40	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Оформление отчета по практике. Подготовка к защите отчета	2		6	10	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
	Итого: 216	16	10	54	136	

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

№ п/	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоя-	Форма текущего контро-
		кон-	индиви-	сбор и		

п		сультация руководителя практики от университета	дуальные консультации с руководителем практики от предприятия	анализ данных, выполнение индивидуального задания под руководством специалистов предприятий и руководителей практики	тельная работа обучающегося	ля и промежуточной аттестации
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	2	2			Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2			Инструктаж по прохождению практики и по технике безопасности
1.3	Знакомство с организационной и управленческой структурой организации, особенностями осуществления производственной деятельности в организации; определение обязанностей. Формирование краткой характеристики видов деятельности. Формулирование авторского мнения с помощью руководителя практики о структуре		2	8	12	Проверка выполнения этапа Изучение содержания дневника практики

	организации, ее экономической эффективности					
2. Производственный этап						
2.1	Анализ основных технологических процессов; изучение технологической схемы предприятия, технологического оборудования с его краткой технической характеристикой.	2	2	8	12	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Изучение и освоение методик исследований и участие в проведении технологических процессов.	2	2	8	12	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3. Аналитический этап						
3.1	Комплексный анализ собранных данных с использованием статистических методов; изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной сельскохозяйственной науки.	2		8	25	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Оценка реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.	2		8	25	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при про-

						хождении аналитиче- ского этапа.
4. Заключительный этап						
4.1	Интерпретация полученных результатов.	2		8	40	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Оформление отчета по практике. Подготовка к защите отчета	2		6	10	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
	Итого: 216	16	10	54	136	

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

№ п/ п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоя- тельная работа обучаю- щегося	Форма теку- щего контро- ля и проме- жуточной ат- тестации
		кон- суль- тация руко- води- теля прак- тики от	индиви- дуаль- ные кон- сульта- ции с руково- дителем	сбор и анализ данных, выпол- нение инди- виду- ального		

		университета	практики от предприятия	задания под руководством специалистов предприятий и руководителей практики		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	2	2			Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2			Инструктаж по прохождению практики и по технике безопасности
1.3	<p>Знакомство с организационной и управленческой структурой организации, особенностями осуществления производственной деятельности в организации; определение обязанностей.</p> <p>Формирование краткой характеристики видов деятельности.</p> <p>Формулирование авторского мнения с помощью руководителя практики о структуре организации, ее экономической эффективности</p>		2	8	12	<p>Проверка выполнения этапа</p> <p>Изучение содержания дневника практики</p>
2. Производственный этап						
2.1	Анализ основных технологических процессов; изучение технологической схемы	2	2	8	12	Проверка посещаемости. Устный оп-

	предприятия, технологического оборудования с его краткой технической характеристикой.					рос- закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Изучение и освоение методик исследований и участие в проведении технологических процессов.	2	2	8	12	Проверка посещаемости. Устный опрос- закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3. Аналитический этап						
3.1	Комплексный анализ собранных данных с использованием статистических методов; изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной сельскохозяйственной науки.	2		8	25	Проверка посещаемости. Устный опрос- закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Оценка реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.	2		8	25	Проверка посещаемости. Устный опрос- закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
4. Заключительный этап						
4.1	Интерпретация полученных результатов.	2		8	40	Проверка посещаемости. Устный оп-

						рос- закрепление знаний, уме- ний и навы- ков, получен- ных при про- хождении аналитиче- ского этапа. Представле- ние собран- ных материа- лов руководи- телю практи- ки.
4.2	Оформление отчета по прак- тике. Подготовка к защите отчета	2		6	10	Представле- ние собран- ных материа- лов руководи- телю практи- ки. Проверка вы- полненного этапа. Сдача и за- щита отчета по производ- ственной практике.
	Итого: 216	16	10	54	136	

6. Форма отчетности по практике

По итогам производственной практики (преддипломная) обучающийся представля-
ет на кафедру дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в При-
ложении 2), подписанный руководителем практики от базы практики и заверенный печат-
тью; письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Прило-
жении 3).

Отчет по производственной практике (преддипломная) должен иметь следующую
структуру:

Титульный лист – является первой страницей отчета о прохождении преддиплом-
ной 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;
- расчет основных технико-экономических показателей

РАЗДЕЛ 2. ТЕМА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

Примерная тематика индивидуальных заданий:

Тема 1. Изучение производственной деятельности сельскохозяйственного предприятия. Изучение производственного направления, перспективы развития, структуры, схема предприятия и компоновка производственного корпуса с размещением технологического оборудования.

Тема 2. Ознакомление с организацией контроля качества за проведением технологических процессов. Анализ стандартов и нормативов, которыми руководствуется предприятие.

Тема 3. Исследование технологических схем производства, с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Знакомство с организацией системы контроля качества вырабатываемых продуктов.

Тема 4. Изучение технологического оборудования. Характеристика основных технологических процессов. Расчеты фактической производительности машин по очистке и сушке семян.

Тема 5. Изучение технологических процессов производства и переработки продукции животноводства. Знакомство с организацией производства продуктов питания животного происхождения, с требованиями к качеству сырья.

Тема 6. Изучение технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства. Исследование переработки зерна в муку, технологической схемы производства пшеничной муки. Ознакомление с основным технологическим оборудованием размольного отделения мукомольного завода.

Тема 7. Изучение требований к качеству сырья с учетом выбранного ассортимента; Знакомство с подготовкой сырья к пуску в производство.

Тема 8. Изучение обоснования выбора способа производства, режимов тех или иных способов хранения или переработки.

Тема 9. Знакомство с методиками расчета технико-экономических показателей работы предприятия, расчета суточной потребности основного и дополнительного сырья, расчета необходимого количества сырья с учетом норм его хранения, расчета площади для хранения сырья.

Тема 10. Изучение методов расчета производственной рецептуры.

Тема 11. Изучение технологии хранения растениеводческой продукции, технических условий, норм, стандартов. Исследование и анализ санитарно-гигиенических требований к предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности;

Тема 12. Изучение технологии хранения и переработки животноводческой продукции.

В *заключении* последовательно излагаются основные выводы, к которым пришел автор в ходе исследования, выявляются положительные и отрицательные моменты деятельности предприятия.

Список использованной 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 в организации и разработанными практическими рекомендациями по выявленным недостаткам.

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 (преддипломная) является зачет с оценкой.

По окончании производственной практики (преддипломная) представляют 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 по пятибалльной системе и 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

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций:

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

ПК-2 - Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

ПК-3 - Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

ПК-4 - Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК-6 - Способен реализовать технологии производства плодоовощной продукции

ПК-7 - Способен разрабатывать технологии функциональных продуктов из растительного сырья

ПК-8 - Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

ПК-9 - Способен реализовывать технологии переработки продукции плодоводства, овощеводства и виноградарства

ПК-21 - Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции

ПК-23 - Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции

В процессе освоения образовательной программы компетенции ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-21; ПК-23; - формируются при изучении дисциплин, прохождения практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы *
ОПК-1	Б1.О.09 Математика и математическая статистика	1
	Б1.О.10 Физика	
	Б1.О.11 Введение в информационные технологии	
	Б1.О.19.01 Ботаника	
	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	
	Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	
	Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность	
	Б1.О.19.02 Физиология и биохимия растений	
	ФТД.02 Сертификация и метрология	
	Б1.О.12 Микробиология	3
	Б1.О.18 Генетика растений и животных	
	Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
	Б1.О.20.01 Зоология	
	Б1.О.23 Биохимия с.х. продукции	
	Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений	4
	Б1.О.20.02 Морфология и физиология с.х. животных	
	Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая	6
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	
	Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-2	Б1.О.07 Правоведение	3
	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	
ПК-3	Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	3
	Б1.О.23 Биохимия с.х. продукции	
	Б1.О.19.04 Растениеводство	4
	Б1.О.19.05 Кормопроизводство	5
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7

	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-4	Б1.О.20.01 Зоология	3
	Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
	Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
	Б1.О.23 Биохимия с.х. продукции	
	Б1.О.20.02 Морфология и физиология с.х. животных	4
	Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства	
	Б1.О.20.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	6
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-6	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б1.В.1.02 Овощеводство и плодоводство	8
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Б1.В.1.02 Технология бродильного производства	5
	Б1.В.1.03 Технология мукомольного и крупяного производства	6
	Б1.О.27 Производство функциональных продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.В.1.04 Технология хлебопечения	
	Б2.О.03(П) Производственная практика (технологическая)	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	
ПК-8	Б1.В.1.10 Технология виноделия	8
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
	Б1.О.29 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
	Б2.О.03(П) Производственная практика (технологическая)	6
ПК-9	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств	8
	Б1.В.1.08 Основы биотехнологии переработки растениеводческой продукции	
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-9	Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства	6
	Б1.В.1.07 Холодильная техника и технологии	
	Б1.В.1.ДВ.02.01 Элеваторно-складское хозяйство	

	Б1.В.1.ДВ.02.02 Технология зерносушения	
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	
	Б1.В.1.07 Хранение и переработка плодов и овощей Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
ПК-21	Б2.О.05 (П) Преддипломная практика	8
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной и квалификационной работы	
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	7
ПК-23	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
	Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	7
ПК-23	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется 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.	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	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
2.	ПК-2 - Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет

3.	ПК-3 - Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
4.	ПК-4 - Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
5.	ПК-6 - Способен реализовать технологии производства плодоовощной продукции	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
6.	ПК-7 - Способен разрабатывать технологии функциональных продуктов из растительного сырья	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
7.	ПК-8 - Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
8.	ПК-9 - Способен реализовывать технологии переработки продукции плодового, овощеводства и виноградарства	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
9.	ПК-21 - Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
10.	ПК-23 - Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	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 преддипломной 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 преддипломной 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 ОПК-1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Не знает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Частично знает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знает достаточно хорошо основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знает на высоком уровне основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
сельскохозяйственной продукции	Уметь: использовать основные законы естественнона-	Не обладает умениями использовать основные за-	Частично обладает умениями использовать основные за-	Достаточно умеет использовать основ-	Хорошо умеет использовать основ-

	учных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	веннонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	коны естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	научных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	Владеть: использованием основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения	Не владеет использованием основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения	Не в полной мере владеет использованием основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения	Владеет на достаточном уровне использованием основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения	Владеет на высоком уровне использованием основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения
ИД-2 опк-1. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения	Знать: демонстрацию знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Не знает демонстрацию знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Частично знает демонстрацию знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знает достаточно хорошо демонстрацию знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знает на высоком уровне демонстрацию знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	Уметь: де-	Не обладает	Частично об-	Достаточно	Хорошо умеет

хранения сельскохозяйственной продукции	монстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	умениями демонстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ладает умениями демонстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	умеет демонстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	демонстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	Владеть: методами демонстрации знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Не владеет методами демонстрации знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Не в полной мере владеет методами демонстрации знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеет на достаточном уровне методами демонстрации знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеет на высоком уровне 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 <small>ОПК-1</small> . Применяет информационно-	Знать: применение информационно-	Не знает применение информационно-	Частично знает применение информационно-	Знает достаточно хорошо применение информационно-	Знает на высоком уровне применение информационно-

[illegible]

[illegible]

[illegible]

	продукции животноводст- ва	ции животно- водства	видов продук- ции животно- водства	различных ви- дов продукции животноводства	видов продук- ции животно- водства
ИД-1 ПК-6. Эффективно применяет навыки реа- лизации тех- нологии про- изводства плодоовощ- ной продук- ции	Знать: эф- фективное применение навыков реализации технологии производства плодо- овощной продукции	Не знает при- менение навы- ков реализации технологии производства плодоовощной продукции	Частично знает применение навыков реали- зации техноло- гии производст- ва плодоовощ- ной продукции	Знает доста- точно хорошо применение навыков реали- зации техноло- гии производст- ва плодоовощ- ной продукции	Знает на высо- ком уровне применение навыков реали- зации техноло- гии производст- ва плодоовощ- ной продукции
	Уметь: эффек- тивно приме- нять навыки реализации технологии производства плодоовощной продукции	Не обладает умениями эф- фективно при- менять навыки реализации тех- нологии произ- водства плодо- овощной про- дукции	Частично об- ладает умения- ми эффективно применять на- выки реализа- ции технологии производства плодоовощной продукции	Достаточно умеет эффек- тивно приме- нять навыки реализации тех- нологии произ- водства плодо- овощной про- дукции	Хорошо умеет эффективно применять на- выки реализа- ции технологии производства плодоовощной продукции
	Владеть: эф- фективным применением навыков реа- лизации тех- нологии про- изводства пло- доовощной продукции	Не владеет эф- фективным применением навыков реали- зации техноло- гии производст- ва плодоовощ- ной продукции	Не в полной мере владеет эффективным применением навыков реали- зации техноло- гии производст- ва плодоовощ- ной продукции	Владеет на достаточном уровне эффек- тивным приме- нением навыков реализации тех- нологии произ- водства плодо- овощной про- дукции	Владеет на вы- соком уровне эффективным применением навыков реали- зации техноло- гии производст- ва плодоовощ- ной продукции
ИД-1 ПК-7. Демонстри- рует владение на- выками разработ- ки техноло- гии функ- циональных продуктов из растительно- го сырья	Знать: ра- циональное применение технологии хранения функ- циональных продуктов из расти- тельного сырья	Не знает ра- циональное применение технологии хранения функ- циональных продуктов из растительного сырья	Частично знает рациональное применение технологии хранения функ- циональных продуктов из растительного сырья	Знает доста- точно хорошо рациональное применение технологии хранения функ- циональных продуктов из растительного сырья	Знает на высо- ком уровне ра- циональное применение технологии хранения функ- циональных продуктов из растительного сырья
	Уметь: ра- ционально применять технологии хранения функциональ- ных продуктов из расти- тельного	Не обладает умениями ра- ционально при- менять техноло- гии хранения функциональ- ных продуктов из растительно- го сырья	Частично об- ладает умения- ми рационально применять тех- нологии хране- ния функцио- нальных про- дуктов из расти- тельного сырья	Достаточно умеет рацио- нально приме- нять технологии технологии хра- нения функцио- нальных про- дуктов из расти- тельного сырья	Хорошо умеет рационально применять тех- нологии хране- ния функцио- нальных про- дуктов из расти- тельного сырья

	<p>тельного сырья</p> <p>Владеть: рациональным применением технологии хранения функциональных продуктов из растительного сырья</p>	<p>Не владеет рациональным применением технологии хранения функциональных продуктов из растительного сырья</p>	<p>Не в полной мере владеет рациональным применением технологии хранения функциональных продуктов из растительного сырья</p>	<p>Владеет на достаточном уровне рациональным применением технологии хранения функциональных продуктов из растительного сырья</p>	<p>Владеет на высоком уровне рациональным применением технологии хранения функциональных продуктов из растительного сырья</p>
ИД-1ПК-8. Применяет технологии хранения различных видов продукции животноводства	<p>Знать: применение технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>	<p>Не знает применение технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>	<p>Частично знает применение технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>	<p>Знает достаточно хорошо применение технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>	<p>Знает на высоком уровне применение технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>
	<p>Уметь: применять технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>	<p>Не обладает умениями применять технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>	<p>Частично обладает умениями применять технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>	<p>Достаточно умеет применять технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>	<p>Хорошо умеет применять технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>
	<p>Владеть: применением технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>	<p>Не владеет применением технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>	<p>Не в полной мере владеет применением технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>	<p>Владеет на достаточном уровне применением технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>	<p>Владеет на высоком уровне применением технологии хранения различных видов продукции животноводства</p>
ИД-2ПК-8. Обладает навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства	<p>Знать: обладание навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства</p>	<p>Не знает обладание навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства</p>	<p>Частично знает обладание навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства</p>	<p>Знает достаточно хорошо обладание навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства</p>	<p>Знает на высоком уровне обладание навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства</p>
	<p>Уметь: обладать навыками применения</p>	<p>Не обладает умениями обладать навыками применения в</p>	<p>Частично обладает умениями обладать навыками при</p>	<p>Достаточно умеет обладать навыками применения в про</p>	<p>Хорошо умеет обладать навыками применения в производ</p>

[illegible]

	виноградарства	дарства	ства и виноградарства	водства и виноградарства	ства
ИД-1 ПК-21. Решает задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Знать: решение задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Не знает организацию производства сельскохозяйственной продукции	Частично знает организацию производства сельскохозяйственной продукции	Знает достаточно хорошо организацию производства сельскохозяйственной продукции	Знает на высоком уровне организацию производства сельскохозяйственной продукции
	Уметь: решать задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Не обладает умением решать задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Частично обладает умениями решать задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Достаточно умеет решать задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Хорошо умеет решать задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции
	Владеть: решением задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Не владеет решением задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Не в полной мере владеет решением задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Владеет на достаточном уровне решением задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Владеет на высоком уровне решением задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции
ИД-1 ПК-23. Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции.	Знать: определение экономической эффективности производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	Не знает определение экономической эффективности производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	Частично знает определение экономической эффективности производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	Знает достаточно хорошо определение экономической эффективности производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	Знает на высоком уровне определение экономической эффективности производства, хранения и переработки растениеводческой продукции
	Уметь: определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	Не обладает умением определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	Частично обладает умениями определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	Достаточно умеет определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	Хорошо умеет определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции

	водческой продукции	дукции	продукции		
	Владеть: определением экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Не владеет умением определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	Не в полной мере владеет умением определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	Владеет на достаточном уровне умением определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции	Владеет на высоком уровне умением определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки растениеводческой продукции

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

Результаты защиты оцениваются как оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчёт Защита отчета	Высокий уровень «5» (отлично)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению.	заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
	Средний уровень «4» (хорошо)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
	Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

		ды.	
	Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вообще.	заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

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 «неудовлетворительно» 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 ИД-1 опк-1., ИД-2 опк-1., ИД-3 опк-1., ИД-1 пк-2., ИД-1 пк-3., ИД-1 пк-4., ИД-1 пк-6., ИД-1 пк-7., ИД-2 пк-7., ИД-1 пк-8., ИД-2 пк-8, ИД-1 пк-9, ИД-1 пк-21, ИД-1 пк-23. в процессе освоения ОПОП

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

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

1. История развития науки хранения в России.
2. Потери сельскохозяйственных продуктов и борьба с ними.
3. Факторы, влияющие на сохранность продукции.
4. Классификация принципов хранения продукции.
5. Химический состав зерна и семян и факторы, на него влияющие.
6. Классификация показателей качества товарных партий зерна.
7. Классификация показателей качества семенных партий.
8. Клейковина, ее состав и свойства.
9. Факторы, влияющие на количество и качество клейковины.
10. Классификация пшеницы по содержанию и свойствам клейковины.
11. Хлебопекарная оценка ржи.
12. Оценка макаронных качеств зерна пшеницы.

13. Состав зерновых масс и значение их компонентов.
14. Основные физические свойства зерновых масс.
15. 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. Развитие процесса самосогревания и его виды.
24. Характеристика режимов хранения зерна и анализ существующего режима в вашем хозяйстве.
25. Типы стационарных зернохранилищ.
26. Временное хранение зерна.
27. Размещение зерна в стационарных хранилищах.
28. Принципы очистки зерновых масс.
29. Активное вентилирование, достоинства приема, установки.
30. Режимы активного вентилирования.
31. Характеристика способов сушки зерновых масс.
32. Условия и режимы сушки зерна в зерносушилках.
33. Техника сушки в шахтных и барабанных зерносушилках.
34. Понятие выхода и сорта муки. Виды помолов.
35. Технологический процесс производства муки.
36. Показатели качества муки и ее хранение.
37. Принципы переработки зерна в крупы.
38. Технологический процесс производства хлеба.
39. Способы производства растительного масла.
40. Производство растительного масла в хозяйстве. Показатели качества масла.
41. Особенности сочной продукции как объекта хранения.
42. Факторы, влияющие на сохраняемость картофеля, плодов и овощей.
43. Физические свойства картофеля, плодов и овощей.
44. Биохимические процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении.
45. Физиологические свойства сочной продукции.
46. Физиологические расстройства, возникающие при хранении.
47. Причины порчи сочной продукции.
48. 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. Подготовка хранилищ к приему нового урожая.
52. Хранение овощей во временных хранилищах.
53. Технология хранения картофеля.
54. Технология хранения корнеплодов.
55. Технология хранения капусты.
56. Технология хранения лука и чеснока различного назначения.
57. Технология хранения плодовых овощных культур.
58. Технология хранения семечковых и косточковых культур.
59. Принципы микробиологической переработки сочной продукции.
60. Консервирование сахаром, производство соков.
61. Технология замораживания плодов и овощей, длительность и условия хранения продукции.
62. Технология сушки плодов и овощей.

7.4. 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 использования 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 преддипломной 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 практике оценивается:

- полнота и качество ведения дневника по практике;
- учитывается оценка, данная руководителем практики от организации - базы практики;
- 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, 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 преддипломной 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 5)).

Промежуточная аттестация по преддипломной практике проводится в форме зачета с оценкой. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценку за выполнение индивидуального задания, оценку содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по преддипломной практике 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 преддипломной практики без уважительной причины, получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку 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. Технология хранения зерна [Текст] : учебник для вузов / Под ред. Е.М. Вобликова. - СПб. : Лань, 2023. - 448 с.
2. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Текст] : учебник для студ. вузов / В. А. Шевченко [и др.]. - СПб. : Издательство "Лань", 2024. - 400 с.
3. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки "Зоотехния" и "Продукты питания животного происхождения" / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2022. - 624 с.
4. Методы исследований в биотехнологии: краткий курс лекций для аспирантов направления подготовки 06.06.01 Биологические науки (профиль подготовки - Биотехнология (в том числе бионанотехнологии) / Сост.: Б.И. Древко // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». - Саратов, 2024. - 67 с.
5. Методология научного исследования / под ред. Н.А. Слесаренко: Учебник. - СПб.: Изд-во «Лань», 2021. - 268 с.
8. Шкляр М. Ф. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2014. - 244 с. – Режим доступа – <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394021626.html>.
7. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: Колос, 2021. – 376 с.

Дополнительная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс].- Москва: Лань", 2016. - 621 с.: табл., ил. - Режим доступа:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771. - Библиогр.: с. 609-612. – ISBN 978-5-8114-1306-5
2. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине "Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства": учебно-методический документ для студ. напр. подготовки "Экономика" / сост.: М. И. Теммиев, Т. Б. Жеруков. - Нальчик : КБГАУ, 2016. - 94 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (Труды ученых КБГАУ). - (в кор.) : ~Б. ц.
3. Технология переработки мяса : учебное пособие для студ.напр. подг. "ТППСХП" / сост.: Т. Б. Жеруков, М. И. Теммиев. - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 354 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (в кор.) : ~Б. ц.
4. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. - Новосибирск : НГАУ, 2015. - 340 с.
5. Базарнова, Ю. Г. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения [Текст]: учебное пособие для вузов, обуч. по напр. "ТППСХП", "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Пищевая биотехнология" / Ю. Г. Базарнова, Т. Е. Бурова [и др.]. - СПб. : Проспект Науки, 2015. - 192 с.
6. Грачев Ю.А., Плаксин Ю.М. Математические методы планирования экспериментов. - М.: ДеЛи. принт, 2015. - 296 с.
7. Кукушкина В.В. Организация научно-исследовательской работы студентов: учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 263 с.
8. Пастухов И.П., Тарасова Н.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов. - М.: Академия ИЦ, 2015. - 160 с.
9. Манжесов, В. И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В. И. Манжесов, И. А. Попов [и др.]. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 624 с.
10. Манжесов, В. И. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. - [Б. м.] : ГИОРД, 2016. - 816 с. -ISBN 978-5-98879-185-0

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

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- 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/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

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

10.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

10.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Система «Антиплагиат»	www.antiplagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;
Консультат Плюс.	http://www.consultant.ru.
информационный портал «Пищевик»	www.mppnik.ru
сельский и фермерский бизнес	www.landwirt.ru

Точное земледелие в вопросах и ответах	svetich.info/publikacii
Сельское хозяйство - Земледелие	www.twirpx.com

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитория для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Переносной мультимедийный комплект (ноутбук, проектор, экран) с выходом в интернет, демонстрационный материал, плакатная продукция; образцы продукции; наглядные пособия.
2.	Практика	Предприятия АПК различных организационно-правовых форм	1. Лаборатория исследования качества сырья и готовой продукции; 2. Методики анализа показателей качества сырья. 3. Методики анализов качества полученной продукции. 4. Методики сопутствующих наблюдений. 5. Машины и аппараты. 6. Реестр нормативной документации.
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютер в комплекте -13 шт. с выходом в Интернет, мультимедийный проектор – 1 шт., Интерактивная доска – 1 шт. Принтер Canon LBP-1120- 1 шт.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Агрономический»

Кафедра – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о декана агрономического факультета

_____ Теммоев М.И.

(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

**Рабочий график (план) прохождения производственной практики
(преддипломная)**

(тип практики)

Обучающегося _____

Направление - _____

курс ____ семестр ____

продолжительность (сроки) _____ недель (с _____ по _____)

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Нальчик 20__

ДНЕВНИК
производственной практики

Обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) _____

Курс _____ группа _____ Направление подготовки/специальность

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес)

Начат _____

Окончен _____

Нальчик 20__

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ДНЕВНИКА

1. Дневник, не заверенный подписями директора института и руководителем профильной организации, где проводится практика с гербовыми печатями, является недействительным.

2. Дневник заполняется чернилами (пастой) аккуратно, разборчивым почерком.

3. Ежедневно в дневник заносятся наблюдения и содержание работы обучающегося.

4. Отзыв профильной организации о работе обучающегося производственной практики производится в конце дневника. В отзыве должна быть отражено краткое содержание проведенной обучающимся работы, краткая характеристика его деятельности, оценка руководителя от профильной организации об уровне подготовки и уровне овладения умениями, навыками и компетенциями.

В разделе «Предложения и пожелания» обучающийся приводит свои предложения и пожелания по совершенствованию проведения практики.

5. Дневник по окончании практики, одновременно с отчетом в двух недельный срок со времени прибытия обучающегося в вуз, сдается на кафедру.

6. Обучающийся допускается к защите только при наличии отчета по производственной практике с обязательным приложением дневника.

1. Индивидуальное задание

№ п/п	Содержание задания

Руководитель практики от Университета: _____

Ф.И.О

подпись

Принял к исполнению обучающийся: _____

Ф.И.О.

подпись

2. Общие сведения

1. Срок практики по договору _____

с _____ по _____ 201__г.

2. Продолжительность практики _____

3. Тип практики по учебному плану _____

МП _____ декан факультета

3. Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы _____

2. Направлен(а) _____

(рабочее место, должность)

3. Приступил к работе _____

4. Дата окончание практики _____

Руководитель практики

от профильной организации

МП

4. Записи о работах, выполненных во время прохождения практики

Дата	Место работы	Краткое содержание выполненных работ

5. Отметка о посещении практики руководителями

Дата посещения	Фамилия руководителя	Подпись

Примечание: замечания о ходе технологической практики даются в тексте дневника в день посещения.

**6. Отзыв о работе обучающегося на практике
(заполняется профильной организацией)**

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(ая) _____

показал(а) _____ профессиональную подготовку,

(оценка)

Руководитель практики

от профильной организации

подпись

фамилия инициалы

МП

**7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения
практики**

Обучающийся

8. Заключение руководителя практики от Университета

Руководитель практики
от Университета

ПОДПИСЬ

фамилия инициалы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

Факультет – «Агрономический»

Кафедра – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

В _____
(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
направление подготовки
35.03.07 – «ТППСХП»
ФИО обучающегося
Руководитель практики:
должность, ФИО

Нальчик – 20__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 35.03.07 – «ТППСХП», успешно прошел(ла) производственную практику (преддипломная) в объеме 216 / 6 часов/з.ед. (4 недели) с «_____» _____ 20__ года по «_____» _____ 20__ года в организации _____

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

Наименование компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	пороговый	средний	высокий
ОПК-1	ИД-1 ОПК-1., ИД-2 ОПК-1., ИД-3 ОПК-1.			
ПК-2	ИД-1 ПК-2.			
ПК-3	ИД-1 ПК-3.			
ПК-4	ИД-1 ПК-4.			
ПК-6	ИД-1 ПК-6.			
ПК-7	ИД-1 ПК-7., ИД-2 ПК-7.			
ПК-8	ИД-1 ПК-8., ИД-2 ПК-8.			
ПК-9	ИД-1 ПК-9.			
ПК-21	ИД-1 ПК-21.			
ПК-23	ИД-1 ПК-23.			

Руководитель практики от университета

(подпись)

(Ф.И.О.)