

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 22.11.2024 16:25:12
Уникальный программный ключ:
790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ МИНИСТЕРСТВА
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

Кафедра зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства

Принято Ученым советом
Университета Вернадского
«30» августа 2023 г., протокол №1



Кудрявцев М.Г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОЕКТНАЯ (тип практики)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

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

Программа практики разработана зав. кафедрой зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства, д-р с.-х. наук Федосеевой Н.А., доц. Мухтаровым А.М.

Рецензент: (ученая степень, звание, должность, название организации, ФИО)

Введение

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

Целью проведения учебной (проектной) практики является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обучение основам профессиональной деятельности, приобретение новых и закрепление уже полученных знаний в соответствии с выбранным направлением обучения.

Задачами практики являются:

- приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование представлений о специфике деятельности технолога сельскохозяйственного производства, осознание мотивов и ценностей в избранной профессии;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- изучение технологий переработки продукции животноводства;
- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: учебная

Тип практики: проектная

Форма проведения практики: дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики. Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения.

Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, а также в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между Университетом и профильной организацией. Место прохождения практики и представленные к защите материалы должны соответствовать приказу ректора университета о прохождении учебной (проектной) практики.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении учебной практики (проектной), соотнесенные с установленными в ОПОП ВО компетенциями

2.1. Перечень компетенций, формируемых при прохождении практики

В результате прохождения учебной практики (проектной) у студента формируются следующие компетенции: общепрофессиональные и профессиональные (ОПК; ПК). Профессиональные компетенции формируются на основе профессиональных стандартов.

Код и наименование компетенции
Общепрофессиональная компетенция
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
Профессиональная компетенция
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных

технологических линиях

ПК-6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

2.2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Индикатор сформированности компетенции
Общепрофессиональная компетенция	
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Знать (З): основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	Уметь (У): осуществлять поиск, анализ, обработку информации для решения поставленных задач в профессиональной деятельности с использованием информационных технологий и компьютерных сетей
	Владеть (В): основными положениями, законами и методами естественных наук и математики с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач
Профессиональная компетенция	
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знать (З): потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ на основе технологических карт производства
	Уметь (У): разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест
	Владеть (В): и реализовывать технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать (З): методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	Уметь (У): проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания
	Владеть (В): и определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях
ПК-6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Знать (З): и обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения
	Уметь (У): подготавливать предложения по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов
	Владеть (В): и внедрять безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья

3. Место практики в структуре ОПОП ВО

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

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

Общая трудоемкость учебной практики (проектной) составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

5. Руководство практикой

Для руководства учебной практикой (проектной) назначаются руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства (далее - руководитель практики от Университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации) (при прохождении практики в профильной организации).

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от Университета и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики (Приложение 1).

Руководитель практики от Университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2);
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики (Приложение 3);
- оформляет лист планируемых результатов обучения при прохождении практики (Приложение 4);
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- вносить проект приказа о направлении обучающихся на практику в форме практической подготовки;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися в форме отзыва о работе студента в период прохождения практики (Приложение 5).

Руководитель практики от профильной организации (при прохождении практики в профильной организации):

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты обучения при прохождении практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- контролирует ведение обучающимися дневника прохождения практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися в форме отзыва о работе студента в период прохождения практики (Приложение 6);
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

6. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Код и наименование компетенции
1	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка	
2	Подготовительный этап	ОПК-1, ПК-1, ПК-4, ПК-6
3	Учебно-практический	ОПК-1, ПК-1, ПК-4, ПК-6
4	Заключительный	ОПК-1, ПК-1, ПК-4, ПК-6

Перед началом учебной практики (проектной) обучающийся должен:

- явиться в назначенное время на общее организационное собрание (инструктаж);
- получить от преподавателя - руководителя практики от Университета необходимые инструкции и консультации;

- изучить предусмотренные программой практики материалы.

Обучающиеся в период прохождения учебной практики (проектной) обязаны:

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

7. Формы отчетности по практике

Формами отчетности по учебной практике (проектной) являются дневник (приложение 7) прохождения практики. По результатам выполнения индивидуальных заданий студенты отчитываются в форме устного ответа на вопросы руководителя практики.

8. Особенности организации учебной практики (проектной) обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Освоение практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для адаптации программы освоения практики используются следующие методы:

- для лиц с нарушениями слуха используются методы визуализации информации (презентации, использование компьютера для передачи текстовой информации интерактивная доска, участие сурдолога и др);
- для лиц с нарушениями зрения используются такие методы, как увеличение текста, картинок (в программах Windows), программы-синтезаторы речи, в том числе в ЭБС звукозаписывающие устройства (диктофоны), компьютеры с соответствующим программным аппаратным обеспечением и портативные компьютеризированные устройства.

Для маломобильных групп населения имеется необходимое материально-техническое обеспечение (пандусы, оборудованные санитарные комнаты, кнопки вызова персонала, оборудованные аудитории для лекционных и практических занятий) возможно применение ассистивных технологий и средств.

Форма проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических

особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере в форме тестирования и т.п.), при необходимости выделяется дополнительное время на подготовку и предоставляются необходимые технические средства.

9. Оценочные материалы по практике

Оценочные материалы по учебной практике (проектной) представлены в виде фонда оценочных средств к программе практики.

10. Методические указания для обучающихся по прохождению практики

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

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

- использование информационных ресурсов и баз данных (электронные каталоги библиотек и полнотекстовые электронные базы литературных источников используются при поиске материала);
- использование проблемно-ориентированного междисциплинарного подхода к изучению наук (использование моделей и прикладных проблем в параллельно изучаемых дисциплинах);
- использование методов, основанных на изучении практики;
- компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.;
- вербально - коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками массовых профессий предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов);
- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);
- при прохождении учебной практики студент использует при необходимости должностные инструкции, программные продукты и т.п.

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

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов на учебной практике (проектной) являются:

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

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

Учебно-методическое обеспечение проведения практики:

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Ссылка на ЭОР в ЭБС
	Методические указания по прохождению учебной (проектной) практики	

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

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
1.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев, Р. Р. Шайдуллин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 624 с.	http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/103
2.	Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 290 с.	https://urait.ru/bcode/519341
3.	Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 417 с.	https://urait.ru/bcode/517552
4.	Санитарная микробиология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. Х. Волков, А. К. Галиуллин, А. И. Ибрагимова. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 240 с.	http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/18
5.	Федосеева Н.А. Основы переработки продукции животноводства: учеб.пособие / Н.А. Федосеева, М.С. Мышкина, В.Л. Киселев. Балашиха: ФГБОУ ВО РГАЗУ, 2018. – 286 с.	
6.	Шалапугина Э.П.Технология молока и молочных продуктов : учеб.пособие / Э.П.Шалапугина, Н.В.Шалапугина. -М. : Дашков и К", 2014. -303с.	
7.	Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: учеб. пособие / Л.В. Голубева, О.В.Богатова,Н.Г.Догарева. -СПб. : Лань. 2012. –378 с.	
8.	Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / составитель В. В. Крючкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 232 с.	

12. Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией

2. Договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям издательства «Лань» №527/21 от 11.05.2021

3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно

4. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно

5. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/>
Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021

6. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ

7. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

13. Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Система дистанционного обучения Moodle www.portfolio.rgazu.ru (свободно распространяемое)
2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната. Стандартная лицензия до 1000 пользователей на 1 месяц (Лицензионный договор № 77/03/22 – К от 25 апреля 2022)
3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017)
4. Образовательный интернет – портал Российского государственного аграрного заочного университета (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

14. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений (свободно распространяемое)
2. linuxmint.com <https://linuxmint.com/> (свободно распространяемое)
3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014)
4. Официальная страница ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный заочный университет» <https://vk.com/rgazuru> (свободно распространяемое)
5. Портал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный аграрный заочный университет» (свободно распространяемое)
<https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>
6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

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

В процессе прохождения практики используется материально-техническая база Университета и организации, обеспечивающей проведение практики. Для оформления результатов практики необходимо рабочее место, оборудованное вычислительной и офисной техникой.

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

Предназначение помещения (аудитории)	Наименование корпуса, № помещения (аудитории)	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения*
Для самостоятельной работы	Учебно-административный корпус. Читальный зал	Персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет
Для самостоятельной работы	Учебно-лабораторный корпус. Каб. 320	Специализированная мебель, персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет
Для промежуточной аттестации	Учебно-административный корпус. Ауд. 436	Специализированная мебель, проектор, экран настенный, персональный компьютер в сборке с выходом в интернет

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ МИНИСТЕРСТВА
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной
аттестации обучающихся учебной практики (проектной)**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

Балашиха, 2023

1. Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по учебной практике (проектной)

Код и наименование компетенции	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
<p>ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Умеет: осуществлять поиск, анализ, обработку информации для решения поставленных задач в профессиональной деятельности с использованием информационных технологий и компьютерных сетей</p> <p>Владеет: основными положениями, законами и методами естественных наук и математики с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Собеседование</p>
	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Твердо знает: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уверенно умеет: осуществлять поиск, анализ, обработку информации для решения поставленных задач в профессиональной деятельности с использованием информационных технологий и компьютерных сетей</p> <p>Уверенно владеет: основными положениями, законами и методами естественных наук и математики с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач</p>	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Сформировавшееся систематические знания: основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Сформировавшееся систематическое умение: осуществлять поиск, анализ, обработку информации для решения поставленных задач в профессиональной деятельности с использованием информационных технологий и компьютерных сетей</p> <p>Сформировавшееся систематическое владение: основными положениями, законами и методами естественных наук и математики с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач</p>	
<p>ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает: потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ на основе технологических карт производства</p> <p>Умеет: разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест</p> <p>Владеет: и реализовывает технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Собеседование</p>
	<p>Продвинутый</p>	<p>Твердо знает: потребность в средствах производства и рабочей силе для</p>	

	(хорошо)	выполнения общего объема работ на основе технологических карт производства Уверенно умеет: разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест Уверенно владеет: и реализовывает технологии производства продуктов питания животного происхождения	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ на основе технологических карт производства Сформировавшееся систематическое умение: разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест Сформировавшееся систематическое владение: и реализация технологии производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-4 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Умеет: проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания Владеет: и определяет соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях	Дневник прохождения практики Собеседование
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Уверенно умеет: проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания Уверенно владеет: и определяет соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Сформировавшееся систематическое умение: проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания Сформировавшееся систематическое владение: и определение соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях	
ПК-6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: и обосновывает режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения Умеет: подготавливать предложения по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение	Дневник прохождения практики Собеседование

технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения		расходов сырья и материалов Владеет: и внедряет безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья	
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: и обосновывает режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения Уверенно умеет: подготавливать предложения по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов Уверенно владеет: и внедряет безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: режимов операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения Сформировавшееся систематическое умение: подготавливать предложения по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов Сформировавшееся систематическое владение: безотходными и малоотходными технологиями переработки животного сырья	

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

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

		графика (плана) прохождения практики		
--	--	--------------------------------------	--	--

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

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Собеседование	на менее 60% поставленных вопросов были даны плохо сформулированные ответы в недостаточном объеме, студентом была проявлена слабая научная и образовательно-культурная эрудиция	на 60% - 70% поставленных вопросов студентом были даны полные ответы, студентом была проявлена ограниченная научная и образовательно-культурная подготовленность	на 70% - 80% поставленных вопросов студентом были даны квалифицированные ответы в полном объеме, студент показал достаточную научную и образовательно-культурную эрудицию	на 80% и более поставленных вопросов студентом были даны четко сформулированные квалифицированные ответы в полном объеме, студент проявил повышенную научную и образовательно-культурную эрудицию

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

Ведение дневника прохождения практики

Дневник прохождения практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении программы практики. Во время учебной практики (проектной) обучающийся ежедневно записывает в дневник все, что им проделано по выполнению программы. Не реже одного раза в неделю студент обязан представить дневник прохождения практики на просмотр руководителю практики, который подписывает его после просмотра, делает свои замечания и дает, если необходимо, дополнительные задания.

КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

собеседования по итогам прохождения учебной практики (проектной).

1. Технология производства молока при привязном способе содержания коров.
2. Технология производства молока при беспривязном способе содержания коров.
3. Технология производства молока при лагерно-пастбищном содержании коров.
4. Технология производства молока при круглогодичном стойловом содержании коров.
5. Технология производства молока при стойлово-пастбищном содержании коров.
6. Технология производства говядины в молочном скотоводстве (полный цикл производства говядины, т. е. выращивание телят-молочников и откорм молодняка).
7. Поточно-цеховая система производства молока.
8. Технология производства говядины в молочном скотоводстве при полном цикле ее производства.
9. Технология производства говядины в молочном скотоводстве за счет доращивания и откорма молодняка с использованием кормов полевого кормопроизводства.
10. Технология производства говядины в молочном скотоводстве за счет доращивания и откорма молодняка с использованием отходов пищевой промышленности.
11. Технология производства говядины в молочном скотоводстве с использованием нагула молодняка.
12. Технология производства говядины с использованием жома (барды) в молочном скотоводстве.
13. Технология производства говядины в молочном скотоводстве (заключительный откорм на силосе).
14. Технология производства говядины в молочном скотоводстве (заключительный откорм на сенаже).
15. Технология производства говядины в молочном скотоводстве (заключительный откорм на жоме).
16. Технология производства говядины в молочном скотоводстве (заключительный откорм на барде).
17. Технология производства говядины в молочном скотоводстве (заключительный откорм на зеленых кормах).
18. Технология откорма выбракованных коров.
19. Технология нагула скота.

20. Технология производства и переработки молока крупного рогатого скота в фермерских хозяйствах.
21. Технология производства свинины на предприятиях с законченным циклом мощностью 6 тыс. голов в год (трехфазная система выращивания молодняка).
22. Технология производства свинины на предприятиях с законченным циклом мощностью 12 тыс. голов в год (трехфазная система выращивания молодняка).
23. Технология производства свинины на предприятиях с законченным циклом мощностью 24 тыс. голов в год (трехфазная система выращивания молодняка).
24. Технология производства свинины на специализированном откормочном предприятии мощностью 12 тыс. голов в год.
25. Технология производства свинины на откормочной ферме мощностью 3 тыс. голов в год.
26. Технология производства свинины на специализированном откормочном предприятии мощностью 9 тыс. голов в год.
27. Технология мясного откорма свиней.
28. Технология беконного откорма свиней.
29. Технология откорма взрослых свиней до жирных кондиций.
30. Поточно-цеховая технология производства свинины.
31. Технология нагула и откорма овец.
32. Технология производства баранины.
33. Технология откорма овец при стойловом содержании.
34. Интенсивная технология откорма молодняка тонкорунных пород овец (стойловый откорм).
35. Промышленная технология производства овцеводческой продукции на примере волгоградской породы.
36. Технология производства шерсти тонкорунных овец (на примере породы: асканийской , кавказской, алтайской или советского меринуса)
37. Технология производства мяса и шерсти тонкорунных овец на примере грозненской породы (прекос или волгоградской).
38. Технология производства мяса и шерсти полутонкорунных овец на примере куйбышевской породы (северо-кавказская мясошерстная, горьковская, цыгайская).
39. Технология производства шубных овчин на примере романовской породы овец.
40. Технология производства смушек и молока на примере каракульской породы овец.
41. Технология производства молока и мяса на примере тушинской породы овец.
42. Стойловый откорм овец на традиционных кормах.
43. Технология производства и переработки молока овец (в каракульском овцеводстве).
44. Технология производства кумыса.
45. Технология производства конины в мясном коневодстве.
46. Технология производства молока кобыл и приготовления кумыса.
47. Технология нагула лошадей.
48. Технология производства конины в табунном коневодстве.
49. Технология производства молока кобыл.
50. Технология производства мяса уток.
51. Технология производства крупных мясных цыплят – ростеров.
52. Промышленная технология производства куриных яиц.
53. Технология производства перепелиных яиц.
54. Технология производства мяса цесарок.
55. Технология производства мяса перепелов.
56. Промышленная технология производства мяса кур.
57. Промышленная технология производства яиц кур (порода леггорн).
58. Технология производства бройлеров.

59. Технология производства инкубационных яиц.
60. Откорм гусей на жирную печень.
61. Технология производства гусиного пуха.
62. Технология выращивания бройлеров на глубокой подстилке.
63. Технология выращивания бройлеров на сетчатых полах.
64. Технология выращивания бройлеров в клеточных батареях.
65. Технология производства мяса бройлеров в фермерских хозяйствах.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
 ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
 (Университет Вернадского)

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

проведения учебной практики

вид практики

технологическая

тип практики

студента _____ курса _____ группы заочной формы обучения по
 направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

код и наименование направления подготовки

направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной
 продукции

ФИО обучающегося

Место прохождения практики _____

полное наименование организации, адрес

Сроки прохождения практики: с «__» _____ 20__ г.

по «__» _____ 20__ г.

Планируемые виды работ практики

№	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка о выполнении
1.	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка		Проведение вводного инструктажа	
2.	Выполнение индивидуального задания		Дневник	
3.	Аттестация итогов практики		Зачетная (экзаменационная) ведомость	
4.				
5.				
6.				

Руководитель практики

от Университета _____
должность подпись ФИО

Дата составления «__» _____ 20__ г.

Ознакомлен _____
подпись обучающегося ФИО обучающегося

Дата ознакомления « ____ » _____ 20 ____ г.

Согласовано:

руководитель практики от

профильной организации _____

должность

подпись

ФИО

Дата согласования « ____ » _____ 20 ____ г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
 ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
 (Университет Вернадского)

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)
 прохождения учебной практики
вид практики
проектная
тип практики

студента _____ курса _____ группы _____ формы обучения
 по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции

код и наименование направления подготовки

направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной
 продукции

ФИО обучающегося (полностью)

с _____ по _____

№	Содержание практики	Период выполнения видов работ и заданий	Отметка о выполнении
1.	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка		
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			

Руководитель практики
 от Университета _____

должность

подпись

ФИО

Дата составления « ____ » _____ 20 ____ г.

Ознакомлен _____

подпись обучающегося

ФИО обучающегося

Дата ознакомления « ____ » _____ 20 ____ г.

Согласовано:

руководитель практики от
 профильной организации _____

должность

подпись

ФИО

Дата согласования « ____ » _____ 20 ____ г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
 ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

Кафедра зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства
наименование кафедры

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции

код и наименование направления подготовки

Направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной
 продукции

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
 для прохождения учебной практики

вид практики

проектная

тип практики

студента _____ курса _____ группы _____ формы обучения

ФИО обучающегося (полностью)

Целевая установка:

изучить

№ п/п	Вопросы, подлежащие изучению
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	

Руководитель практики
 от Университета _____

должность

подпись

ФИО

Дата составления « ____ » _____ 20 ____ г.

Задание получил _____

подпись обучающегося

ФИО обучающегося

Дата ознакомления « ____ » _____ 20 ____ г.

Согласовано:

руководитель практики от
 профильной организации _____

должность

подпись

ФИО

Дата согласования « ____ » _____ 20 ____ г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства

наименование кафедры

Федосеева Наталья Анатольевна

ФИО

_____ 20__ г.

**Планируемые результаты прохождения практики
(уровень сформированности компетенций)**

В результате прохождения учебной практики

вид практики

проектная

тип практики

по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

код и наименование направления подготовки

направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Результаты освоения программы бакалавриата	Планируемые результаты практики
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Умеет: осуществлять поиск, анализ, обработку информации для решения поставленных задач в профессиональной деятельности с использованием информационных технологий и компьютерных сетей Владеет: основными положениями, законами и методами естественных наук и математики с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знает: потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ на основе технологических карт производства Умеет: разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест Владеет: и реализовывает технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знает: методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Умеет: проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания Владеет: и определяет соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях

<p>ПК-6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает: и обосновывает режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения Умеет: подготавливать предложения по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов Владеет: и внедряет безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья</p>
---	---

Руководитель практики
от Университета _____

должность

подпись

ФИО

Руководитель практики от
профильной организации _____

должность

подпись

ФИО

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ УНИВЕРСИТЕТА

о работе обучающегося Университета Вернадского _____ курса
_____ группы _____ формы обучения по направлению
подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

код и наименование направления подготовки

направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

ФИО обучающегося

в период прохождения учебной практики

вид практики

проектная

тип практики

Критерии оценки прохождения практики	Оценка ¹
Выполнение программы практики	
Выполнение индивидуального задания	
Соблюдение графика прохождения практики	
Достижение планируемых результатов прохождения практики (уровень сформированности компетенций) ²	
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-4 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК-6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	

Заключение:

Студент в целом справился с заданием, прошел все этапы практики, выполнил все виды задания, освоил все компетенции

Руководитель практики
от Университета _____

должность

подпись

ФИО

Дата « ____ » _____ 20__ г.

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

² Оценка ставится в соответствии с критериями освоения компетенций

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

о работе обучающегося Университета Вернадского _____ курса
_____ группы _____ формы обучения по
направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

код и наименование направления подготовки

направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

в период прохождения _____ практики
ФИО обучающегося
вид практики
тип практики

Критерии оценки прохождения практики	Оценка ¹
Выполнение программы практики	
Выполнение индивидуального задания	
Соблюдение графика прохождения практики	
Выполнение заданий руководителя практики от профильной организации	
Соблюдение требований охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности ²	
Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка ²	
Достижение планируемых результатов прохождения практики (уровень сформированности компетенций) ³	
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-4 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК-6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	

Заключение:

Студент в целом справился с заданием, прошел все этапы практики, выполнил все виды задания, освоил все компетенции

Руководитель практики от
профильной организации _____

должность

подпись

ФИО

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

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

² В случае несоблюдения указать конкретные факты нарушений

³ Оценка ставится в соответствии с критериями освоения компетенций

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

ДНЕВНИК
проведения учебной практики

вид практики
проектная
тип практики

студента _____ курса _____ группы _____ формы обучения по
направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
код и наименование направления подготовки
направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

ФИО обучающегося

Место прохождения практики _____

полное наименование организации, адрес

Сроки прохождения практики: с «__» _____ 20__ г.
по «__» _____ 20__ г.

Дата	Краткое описание выполненной работы	Отметка о выполнении

Руководитель практики
от Университета _____
должность подпись ФИО

Руководитель практики от
профильной организации _____
должность подпись ФИО

Дата «__» _____ 20__ г.

Обучающийся _____
подпись ФИО

Дата «__» _____ 20__ г.

