

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ 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



Проректор по образовательной деятельности
Кудрявцев М.Г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ (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

Балашиха, 2023

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

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

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

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

Задачами практики являются:

- приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- обучение современным информационным и производственным технологиям при планировании и реализации производства и переработки продукции животноводства;
- освоение методологии проведения научно-исследовательской работы по профилю подготовки;
- проведение комплекса подготовительной и экспериментальной работы с целью выполнения и защиты выпускной квалификационной работы;
- приобретение умений и навыков формулировать и решать задачи, возникающие в процессе производства и переработки продукции животноводства

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: производственная

Тип практики: технологическая

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 отчеты должны соответствовать приказу ректора университета о прохождении производственной практики.

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

2.1. Перечень компетенций, формируемых при прохождении практики

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

Код и наименование компетенции
Общепрофессиональная компетенция
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных

процессов;
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Профессиональная компетенция
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2 Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-3 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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

2.2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Индикатор сформированности компетенции
Общепрофессиональная компетенция	
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Знать (З): существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства
	Уметь (У): оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	Владеть (В): нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	Знать (З): безопасные условия труда
	Уметь (У): осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с радиоактивным загрязнением
	Владеть (В): и обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению чрезвычайных ситуаций и профессиональных заболеваний
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Знать (З): основы зоотехнии, ветеринарии, физиологии, морфологии, кормления и разведения сельскохозяйственных животных
	Уметь (У): осуществлять проверку работоспособности и настройку инструмента, оборудования, сельскохозяйственной техники
	Владеть (В): современными технологиями производства продукции растениеводства и животноводства
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Знать (З): базовые знания в проведении исследований, связанных с профессиональной деятельностью

	Уметь (У): проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Владеть (В): методами исследований для оценки качества сырья и продукции
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	Знать (З): общие закономерности экономической системы в процессе производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	Уметь (У): определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Владеть (В): принципами управления персоналом на предприятиях
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Знать (З): основы информатики и принципы работы современных технологий
	Уметь (У): применять информационные технологии для решения задач в сфере производства сельскохозяйственной продукции
	Владеть (В): принципами работы современных информационных технологий и применять их для решения задач профессиональной деятельности
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-2 Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знать (З): методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
	Уметь (У): производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов
	Владеть (В): базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях
ПК-3 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	Знать (З): системы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	Уметь (У): проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения
	Владеть (В): и использовать специализированное программное обеспечение в производстве
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

3. Место практики в структуре ОПОП ВО

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

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

Общая трудоемкость производственной практики (технологической) составляет 12 зачетных единиц (432 часа).

5. Руководство практикой

Для руководства производственной практикой (технологической) 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

Разделы (этапы) практики	Код и наименование компетенции
Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка	
Сбор информации о деятельности организации	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7
Ознакомление со структурой организации	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-6
Изучение и анализ технологического процесса производства продукции животноводство	ОПК-4, ОПК-7, ПК-1, ПК-2
Совершенствование работы организации	ПК-3, ПК-4
Формирование отчета о прохождении практики	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4

Перед началом производственной практики (технологической) 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 производственной практики (технологической) обязаны:

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

7. Формы отчетности по практике

Формами отчетности по производственной практике (технологической) являются дневник прохождения практики (Приложение 7) и отчет о прохождении практики. Отчет должен содержать сведения о выполненной работе в период практики и материал, отражающий содержание разделов программы практики, рабочего графика (плана) проведения практики и индивидуального задания.

8. Особенности организации производственной практики (технологической) 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 производственной практике (технологической) представлены в виде фонда оценочных средств к программе практики.

10. Методические указания для обучающихся по прохождению практики

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

На заключительном этапе обучающийся готовит отчет по практике и защищает его. Титульный лист на отчет по практике представлен в приложении 8.

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов на производственной практике (технологической) являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;

2. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики (технологической).

11. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения 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 производственной (технологической) 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. Ибрагимов. — 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.

Для подготовки отчета по практике 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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ 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 производственной практики (технологической)

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 производственной практике (технологической)

Код и наименование компетенции	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства Умеет: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства Владеет: нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства Уверенно умеет: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства Уверенно владеет: нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства Сформировавшееся систематическое умение: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства Сформировавшееся систематическое владение: нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства	
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: и создает безопасные условия труда Умеет: осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с радиоактивным загрязнением Владеет: и обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению чрезвычайных ситуаций и профессиональных заболеваний	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: и создает безопасные условия труда Уверенно умеет: осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с радиоактивным загрязнением Уверенно владеет: и обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению чрезвычайных ситуаций и профессиональных заболеваний	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: и создание безопасных условий труда Сформировавшееся систематическое умение: осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с радиоактивным загрязнением Сформировавшееся систематическое владение: и обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению чрезвычайных ситуаций и	

		профессиональных заболеваний	
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: основы зоотехнии, ветеринарии, физиологии, морфологии, кормления и разведения сельскохозяйственных животных Умеет: осуществлять проверку работоспособности и настройку инструмента, оборудования, сельскохозяйственной техники Владеет: современными технологиями производства продукции растениеводства и животноводства	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: основы зоотехнии, ветеринарии, физиологии, морфологии, кормления и разведения сельскохозяйственных животных Уверенно умеет: осуществлять проверку работоспособности и настройку инструмента, оборудования, сельскохозяйственной техники Уверенно владеет: современными технологиями производства продукции растениеводства и животноводства	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: основ зоотехнии, ветеринарии, физиологии, морфологии, кормления и разведения сельскохозяйственных животных Сформировавшееся систематическое умение: осуществлять проверку работоспособности и настройку инструмента, оборудования, сельскохозяйственной техники Сформировавшееся систематическое владение: современными технологиями производства продукции растениеводства и животноводства	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: базовые знания в проведении исследований, связанных с профессиональной деятельностью Умеет: проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеет: методами исследований для оценки качества сырья и продукции	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: базовые знания в проведении исследований, связанных с профессиональной деятельностью Уверенно умеет: проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уверенно владеет: методами исследований для оценки качества сырья и продукции	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: базовых знаний в проведении исследований, связанных с профессиональной деятельностью Сформировавшееся систематическое умение: проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Сформировавшееся систематическое владение: методами исследований для оценки качества сырья и продукции	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ОПК-6 Способен использовать базовые	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: общие закономерности экономической системы в процессе производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Дневник прохождения практики

знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности		Умеет: определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеет: принципами управления персоналом на предприятиях	Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: общие закономерности экономической системы в процессе производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Уверенно умеет: определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уверенно владеет: принципами управления персоналом на предприятиях	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: общие закономерности экономической системы в процессе производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Сформировавшееся систематическое умение: определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции Сформировавшееся систематическое владение: принципами управления персоналом на предприятиях	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: основы информатики и принципы работы современных технологий Умеет: применять информационные технологии для решения задач в сфере производства сельскохозяйственной продукции Владеет: принципами работы современных информационных технологий и применять их для решения задач профессиональной деятельности	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: основы информатики и принципы работы современных технологий Уверенно умеет: применять информационные технологии для решения задач в сфере производства сельскохозяйственной продукции Уверенно владеет: принципами работы современных информационных технологий и применять их для решения задач профессиональной деятельности	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: основы информатики и принципы работы современных технологий Сформировавшееся систематическое умение: применять информационные технологии для решения задач в сфере производства сельскохозяйственной продукции Сформировавшееся систематическое владение: принципами работы современных информационных технологий и применять их для решения задач профессиональной деятельности	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов	Пороговый (удовлетворительно)	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	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

питания животного происхождения		Владеет: и реализовывает технологии производства продуктов питания животного происхождения	
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: потребность в средствах производства и рабочей силе для 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	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	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	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ПК-2 Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения Умеет: производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов Владеет: базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения Уверенно умеет: производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов Уверенно владеет: базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения Сформировавшееся систематическое умение: производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов Сформировавшееся систематическое владение: базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ПК-3 Способен внедрять системы управления	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: системы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Дневник прохождения практики

качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения		Умеет: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения Владеет: и использует специализированное программное обеспечение в производстве	Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: системы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Уверенно умеет: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения Уверенно владеет: и использует специализированное программное обеспечение в производстве	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: системы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Сформировавшееся систематическое умение: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения Сформировавшееся систематическое владение: и использование специализированное программное обеспечение в производстве	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
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 Отчет о прохождении практики
	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	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	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	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

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

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

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

	формирования компетенций, дает неправильные ответы	формирования компетенций, дает неверные ответы	знаний, умений, навыков для формирования компетенций	правильно отвечает на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций
--	---	---	---	---

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

Ведение дневника прохождения практики

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

Защита отчета о прохождении практики

Отчет о прохождении практики, подписанный руководителем практики от предприятия, студент предоставляет на кафедру для проверки после окончания практики. Руководитель практики от Университета проверяет отчет и допускает (или не допускает) его к защите.

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

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

КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

собеседования по итогам прохождения производственной практики (технологической).

1. Охарактеризуйте структуру предприятия.
2. Назовите перспективные направления развития предприятия.
3. Что входит в технологическую часть Вашего отчета?
4. Приведите основные технологические схемы и параметры процессов обработки сырья на предприятии.
5. Основные требования, предъявляемые к сырью.
6. Опишите технологическое оборудование, автоматизацию производственных процессов.
7. Перечислите основную нормативную документацию, используемую на предприятии.
8. Как организован санитарно-гигиенический контроль на предприятии?
9. Опишите схему теххимического контроля одного из видов готовой продукции.

10. Как организована работа производственной лаборатории?
11. Как используются нормы расхода сырья и материалов на единицу готовой продукции?
12. Дайте характеристику тепло- и электроснабжению на предприятии.
13. Как организована охрана окружающей среды на предприятии?
14. Перечислите основные меры безопасности и охраны труда
15. Опишите работу по специальности и основные должностные обязанности мастера цеха и менеджера.
16. Опишите работу по специальности и основные должностные обязанности специалистов различных подразделений

ФЕДЕРАЛЬНОЕ 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 производственной 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.	Освоение компетенций при работе в организации		Дневник	
3.	Выполнение индивидуального задания		Мероприятия по сбору материала, составление раздела отчета по практике	
4.	Аттестация итогов практики		Отзыв руководителя практики от профильной организации	
5.	Подготовка отчета о прохождении практики		Отчет о прохождении практики	
6.	Защита отчета о прохождении практики на кафедре		Зачетная (экзаменационная) ведомость	

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

Дата согласования « ____ » _____ 20 ____ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ 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 производственной практики
вид практики
технологической
тип практики

студента _____ курса _____ группы _____ формы обучения
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.	Знакомство с нормативно-правовыми актами регламентирующими работу организации		
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.	Выполнение заданий руководителя практики от организации		
9.	Написание и оформление отчета. Оформление обязательных документов о практике.		

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.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ 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 производственной практики
вид практики
технологическая
тип практики

студента _____ курса _____ группы _____ формы обучения

ФИО обучающегося (полностью)

Целевая установка:

закрепление и углубление теоретических знаний, применение их при решении
 производственных задач, обучение студентов применять современные технологии
 производства продукции животноводства, а также использовать современные средства и
 системы контроля и управления качеством, в условиях предприятия

№ 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.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ 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 производственной практики

вид практики

технологическая

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 обще профессиональных и профессиональных компетенций:

Результаты освоения программы бакалавриата	Планируемые результаты практики
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Знать (З): существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства
	Уметь (У): оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	Владеть (В): нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	Знать (З): безопасные условия труда
	Уметь (У): осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с радиоактивным загрязнением
	Владеть (В): и обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению чрезвычайных ситуаций и профессиональных заболеваний
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Знать (З): основы зоотехнии, ветеринарии, физиологии, морфологии, кормления и разведения сельскохозяйственных животных
	Уметь (У): осуществлять проверку работоспособности и настройку инструмента, оборудования, сельскохозяйственной техники
	Владеть (В): современными технологиями производства продукции растениеводства и животноводства
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Знать (З): базовые знания в проведении исследований, связанных с профессиональной деятельностью
	Уметь (У): проводить экспериментальные

	<p>исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть (В): методами исследований для оценки качества сырья и продукции</p>
<p>ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</p>	<p>Знать (З): общие закономерности экономической системы в процессе производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
	<p>Уметь (У): определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
	<p>Владеть (В): принципами управления персоналом на предприятиях</p>
<p>ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать (З): основы информатики и принципы работы современных технологий</p>
	<p>Уметь (У): применять информационные технологии для решения задач в сфере производства сельскохозяйственной продукции</p>
	<p>Владеть (В): принципами работы современных информационных технологий и применять их для решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать (З): потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ на основе технологических карт производства</p>
	<p>Уметь (У): разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест</p>
	<p>Владеть (В): и реализовывать технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ПК-2 Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>Знать (З): методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Уметь (У): производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов</p>
	<p>Владеть (В): базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях</p>
<p>ПК-3 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать (З): системы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
	<p>Уметь (У): проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Владеть (В): и использовать специализированное программное обеспечение в производстве</p>
<p>ПК-4 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знать (З): методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Уметь (У): проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания</p>
	<p>Владеть (В): и определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях</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 _____ 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

в период прохождения производственной практики

вид практики

технологическая

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-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-2 Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	
ПК-3 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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	

Заключение:

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

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

² Оценка ставится в соответствии с критериями освоения компетенций

Руководитель практики
от Университета _____

должность

подпись

ФИО

Дата «____» _____ 20____ г.

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

о работе обучающегося _____ 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

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-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-2 Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	
ПК-3 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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	

Заключение:

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

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.

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

ДНЕВНИК

проведения производственной 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.

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.

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

ОТЧЕТ

о производственной практике
вид практики

технологическая
тип практики

Институт (Факультет) агро- и биотехнологий

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции

Место прохождения практики _____

наименование организации, адрес

Сроки практики с _____ по _____ 20__ г

Обучающийся

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

Группа

Руководитель

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

Зав. кафедрой

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

Дата допуска к защите

Итоговая оценка по практике _____

Балашиха 20____