

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Производственная Технологическая практика


рабочая программа практики

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	35.03.07_2023_943.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	21 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	756	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 6, 7	
аудиторные занятия	378		
самостоятельная работа	360		
часов на контроль	17,7		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		7 (4.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Неделя						
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Практические	162	378	216		378	378
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15	0,3	0,3
Итого ауд.	162	378	216		378	378
Контактная работа	162,15	378,15	216,15	0,15	378,3	378,3
Сам. работа	153	360	207		360	360
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85	17,7	17,7
Итого	324	747	432	9	756	756

Программу составил(и):

к.с.х.н, доцент, Наквасина Е.И. 

**Производственная
Технологическая практика**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 26.12.2022 протокол № 12.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 18.05.2023 протокол № 10

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> - путем непосредственного участия студента в деятельности производственной, научно-исследовательской или учебной организации закрепить теоретические знания, полученные во время аудиторных занятий, учебных практик, приобрести профессиональные умения и опыт;
1.2	<i>Задачи:</i> - закрепить теоретические знания; - изучить технологические процессы возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях производства; - формирование осознания социальной значимости своей будущей профессии, мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Кормопроизводство
2.1.2	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.3	Организация производства сельскохозяйственных предприятий
2.1.4	Плодоводство и овощеводство
2.1.5	Проектная деятельность в сельском хозяйстве
2.1.6	Технология переработки и хранения продукции растениеводства
2.1.7	Экономическая культура и финансовая грамотность
2.1.8	Культура и межкультурное взаимодействие
2.1.9	Проектная деятельность
2.1.10	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.11	Растениеводство
2.1.12	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
2.1.13	Теоретические основы товароведения и экспертизы
2.1.14	Технологическая практика
2.1.15	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.1.16	Фитопатология, энтомология и защита растений
2.1.17	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
2.1.18	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
2.1.19	Кормление сельскохозяйственных животных
2.1.20	Механизация сельского хозяйства
2.1.21	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности
2.1.22	Основы научных исследований
2.1.23	Производство продукции животноводства
2.1.24	Физиология и биохимия растений
2.1.25	Микробиология
2.1.26	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.27	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.1.28	Сельскохозяйственная экология
2.1.29	Основы информационной культуры
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
2.2.2	Переработка зерна и хлебопечение
2.2.3	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
2.2.4	Технология бродильных производств
2.2.5	Преддипломная практика
2.2.6	Технология возделывания лекарственных растений
2.2.7	Технология производства Алтайских национальных продуктов на основе животноводческого сырья
2.2.8	Технология производства вин
2.2.9	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки
2.2.10	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности
2.2.11	Консервирование плодов и овощей

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.
ИД-1.УК-1: Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи.
- способен проанализировать задачи реализуемые на предприятии, выделяя их базовые составляющие;
ИД-2.УК-1: Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.
- находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи на предприятии;
ИД-3.УК-1: Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
- способен рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;
ИД-4.УК-1: Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.
- грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки.
- способен отличить факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.
ИД-5.УК-1: Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
- способен определить последствия возможных решений задач на предприятии;
ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.
ИД-1.ОПК-1: Знать методы и пути приобретения новых математических и естественнонаучных знаний.
- знает методы и пути приобретения новых естественнонаучных знаний.
ИД-2.ОПК-1: Уметь применять математические и естественнонаучные знания в профессиональной деятельности.
- умеет применять математические и естественнонаучные знания в профессиональной деятельности.
ИД-3.ОПК-1: Владеть навыками использования современных образовательных и информационно-коммуникационных технологий для повышения квалификации профессиональной деятельности.
- способен использовать современные информационно-коммуникационных технологий для повышения квалификации профессиональной деятельности.
ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.
ИД-1.ОПК-2: Знать объекты профессиональной деятельности и нормативно-правовую базу.
- знает объекты профессиональной деятельности на предприятии и нормативно-правовую базу;
ИД-2.ОПК-2: Уметь принимать на практике решения в области профессиональной деятельности.
- способен принимать на практике решения в области профессиональной деятельности.
ИД-3.ОПК-2: Владеть навыками разработки и реализации требований по обеспечению эффективной профессиональной деятельности и оформления специальной документации.
- способен реализовать требований по обеспечению эффективной профессиональной деятельности и оформлению специальной документации.
ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.
ИД-1.ОПК-3: Знать систему обеспечения безопасности выполнения производственных процессов, а также соблюдение требований охраны труда на производстве и охраны окружающей среды, нормы содержания технических средств и выполнение установленных правил безопасности по кругу своих обязанностей, о роли человеческого фактора в обеспечении безопасности, концепцию бережливого производства, методы, направленные на уменьшение всех возможных издержек и увеличение производительности.
- знает требований охраны труда на производстве и охраны окружающей среды, нормы содержания технических средств и выполнение установленных правил безопасности по кругу своих обязанностей;
- знает концепцию бережливого производства, методы, направленные на уменьшение всех возможных издержек и увеличение производительности.
ИД-2.ОПК-3: Уметь соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на производстве.
- соблюдает правила техники безопасности и охраны труда на производстве.
ИД-3.ОПК-3: Владеть знаниями о бережливом производстве и навыками учёта и анализа состояния и эффективности использования материально-технической базы, топливно-энергетических, финансовых ресурсов предприятия.
- владеет навыками учёта и анализа использования материально-технической базы, топливно-энергетических, финансовых ресурсов подразделения предприятия.
ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

ИД-1.ОПК-4: Знать основные тенденции и направления развития методов решения научно-технических задач в профессиональной деятельности.
- знает основные тенденции и направления развития научно-технических задач в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
ИД-2.ОПК-4: Уметь использовать технические средства для решения научно-технических задач в своей профессиональной деятельности; применять новые методы исследований и решения; применять компьютерные системы, устройства и современное программное обеспечение.
- уметь использовать технические средства для решения задач в своей профессиональной деятельности; - применяет компьютерные системы, устройства и современное программное обеспечение.
ИД-3.ОПК-4: Владеть методами решения наудотехнических задач в области современных технологий, навыками самостоятельной научноисследовательской деятельности в области проведения поиска и отбора информации.
- владеет навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности для проведения поиска и отбора информации в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
ОПК-5: Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.
ИД-1.ОПК-5: Знать основные методы исследований; этапы планирования эксперимента; правила составления программы наблюдений и учетов; методику закладки и проведения опытов, порядок ведения документации и отчетности.
- знает основные методы исследований; этапы планирования эксперимента; правила составления программы наблюдений и учетов; методику закладки и проведения опытов, порядок ведения документации и отчетности в области производств, хранения и переработки продукции.
ИД-2.ОПК-5: Уметь осуществлять постановку проблем исследования, обосновывать гипотезы и определять цель и задачи исследования, разработать программу и методику исследований, составлять отчет о проведении научно-исследовательской работы
- умеет осуществлять постановку проблем исследования, обосновывать гипотезы и определять цель и задачи исследования, разработать программу и методику исследований, составлять отчет о проведении научно-исследовательской работы в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
ИД-3.ОПК-5: Владеть методами планирования и организации проведения экспериментальных исследований, обработки данных на основные математических и статистических методов, с использованием стандартных пакетов программного обеспечения, умением анализировать и интерпретировать результаты исследований.
- владеет методами планирования и организации проведения экспериментальных исследований; - способен обработать данных основными статистическими методами, с использованием стандартных пакетов программного обеспечения; - умеет анализировать и интерпретировать результаты исследований.
ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.
ИД-1.ОПК-6: Знать основы экономики производства и особенности экономической деятельности предприятия и его подразделений, основы трудового законодательства; состав, порядок формирования и методы оценки эффективности использования ресурсов; методы организации и планирования производственных процессов; современные методы управления персоналом; основные финансовые документы при планировании производственно-хозяйственной деятельности и составлении отчетности предприятия.
- знает основы экономики производства и особенности экономической деятельности предприятия и его подразделений; - знает основы трудового законодательства и методы управления персоналом на конкретном предприятии; - знает состав, порядок формирования и методы оценки эффективности использования ресурсов в подразделении предприятия; - знает методы организации и планирования производственных процессов и основные финансовые документы в подразделении предприятия ;
ИД-2.ОПК-6: Уметь принимать экономически обоснованные организационные и управленческие решения; применять современные экономические методы повышения эффективности использования ресурсов; разрабатывать бизнес-планы инновационных проектов; производить расчеты и анализ основных экономических показателей.
- умеет анализировать организационные и управленческие решения, принимаемые на предприятии; - способен проанализировать и оценить методы повышения эффективности использования ресурсов на конкретном предприятии; - способен производить расчеты и анализ основных экономических показателей предприятия.
ИД-3.ОПК-6: Владеть навыками результативного общения с персоналом предприятия и клиентами; методами эффективного управления подразделением и предприятием; навыками поиска техникоэкономической информации; навыками применения полученной информации при организации инновационной деятельности на предприятии.
- владеет навыками общения с персоналом предприятия где проходит практику; - знает методы эффективного управления подразделением и предприятием на месте прохождения практики; - способен проводить поиск техникоэкономической информации; применять полученную информации при организации деятельности на предприятии.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. 6 семестр						
1.1	Подготовительный этап Инструктаж по технике безопасности, знакомство с организационной структурой хозяйства, предприятия, организации. /Пр/	6	36	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-4.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	Журнал по технике безопасности, дневник

1.2	Производственный этап. Изучение технологических процессов возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях производства; /Пр/	6	126	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	Консультация, дневник практики
1.3	Технологические процессы возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. /Ср/	6	108	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5	0	Собеседование

1.4	Оборудование перерабатывающих производств. /Ср/	6	45	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Собеседование
Раздел 2. 7 семестр							
2.1	Изучение технологических процессов возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях производства; /Пр/	6	126	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	Дневник практики

2.2	Производственный этап. Изучение организационной структуры и управления предприятием. /Пр/	6	36	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	Дневник практики
2.3	Подготовка отчета по практике. Сбор материала к отчету. Написание, оформление отчета, дневника практики, подготовка презентации к защите отчета Итоговая конференция по практике. /Пр/	6	54	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник практики. Отчет по практике, презентация

2.4	Технологических процессы возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. /Ср/	6	207	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	Собеседование
Раздел 3. Промежуточная аттестация (зачёт)							
3.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	6	8,85	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	

3.2	Контактная работа /КСРАтт/	6	0,15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
	Раздел 4. Промежуточная аттестация (зачёт)						
4.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	7	8,85	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	

4.2	Контактная работа /КСРАтт/	7	0,15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
-----	----------------------------	---	------	---	-------------------------	---	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной технологической практики.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме дневника практики и промежуточной аттестации в 6 семестре - дневник практики, 7 семестре - отчет по практике.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Дневник практики.

Ежедневное описание проделанной работы с характеристикой технологических процессов. При заполнении дневника студент должен ежедневно подробно описать работу, в выполнении которой он принимал участие, требования к качеству, марки машин, оборудования, технологические параметры, объем выполненных работ.

Заполняется от руки в тетради или на компьютере и на бумаге формата А4 каждый день (приложение 1).

Дневник практики должен быть заверен печатью предприятия.

Критерии оценивания текущего контроля.

«отлично», 5 - Дневник оформлен грамотно, с использованием профессиональной терминологии, описания технологических процессов, видов и объемов работ. Присутствует анализ деятельности предприятия, подразделения. Студент выполнил 84-100 % программы практики. Студент предоставил положительную характеристику с предприятия.

«хорошо», 4 - Дневник оформлен грамотно, с использованием профессиональной терминологии, описания технологических процессов, объемов и видов работ. Студент предоставил положительную характеристику с предприятия. Студент выполнил 66-83 % программы практики.

«удовлетворительно», 3 - Дневник представлен с описанием технологических процессов. Студент предоставил положительную характеристику с предприятия. Студент выполнил 50-65 % программы практики.

«неудовлетворительно», 2 - Дневник практики не соответствуют требованиям.

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Не предусмотрены.

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Дневник по практике (6 и 7 семестр);

Отчет по практике (7 семестр);

При заполнении дневника студент должен ежедневно подробно описать работу, в выполнении которой он принимал участие, требования к качеству, марки машин, оборудования, технологические параметры, объем выполненных работ. Дневник практики должен быть заверен печатью предприятия.

Производственная практика заканчивается написанием и защитой отчета.

При написании отчета студент использует собранный материал по хозяйству, данные научных учреждений, отчеты хозяйства, перспективные планы, свои наблюдения и записи в дневнике.

Отчет предоставляется в печатном виде, объемом не менее 15 стр. Оформляется таблицами, фотографиями, графиками, схемами.

Отчет должен давать полное представление о деятельности хозяйства. Студенты анализируют технологии возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, делают выводы и предложения. Количество разделов в отчете может изменяться, в зависимости от специализации хозяйства, предприятия.

В отчете могут быть представлены материалы и результаты исследовательской работы студента, выполненной по тематике квалификационной работы или по заданию руководителей практики.

Критерии оценивания при промежуточной аттестации:

«отлично», 5 - Подробный грамотный, оформленный в соответствии с требованиями отчет с качественным анализом деятельности предприятия, технологических процессов, организационных и управленческих решений с выводами и предложениями. Дневник оформлен грамотно, с использованием профессиональной терминологии, описания технологических процессов. Студент выполнил 84-100 % программы практики. Студент предоставил положительную характеристику с предприятия.

«хорошо», 4 - Грамотный, оформленный в соответствии с требованиями отчет с анализом деятельности предприятия, технологических процессов, с выводами. Дневник оформлен грамотно, с использованием профессиональной терминологии, описания технологических процессов. Студент предоставил положительную характеристику с предприятия. Студент выполнил 66-83 % программы практики.

«удовлетворительно», 3 - Отчет имеет замечания по оформлению и содержанию отчета. В отчете не сделан анализ деятельности предприятия. Дневник представлен с описанием технологических процессов. Студент предоставил положительную характеристику с предприятия. Студент выполнил 50-65 % программы практики.

«неудовлетворительно», 2 - Отчет и дневник практики не соответствуют требованиям.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Личко Н.М.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: учебник для вузов	Москва: ДеЛи плюс, 2013	
Л1.2	Романова Е.В., Введенский В.В.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие	Москва: Российский университет дружбы народов, 2010	http://www.iprbookshop.ru/11537.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Байкин С.В., Курочкин А.А., Шабурова [и др.] Г.В., Курочкин А.А.	Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства: учебное пособие для вузов	Москва: КолосС, 2007	
Л2.2	Курочкин А.А., Шабурова Г.В., Гордеев [и др.] А.С.	Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для вузов	Москва: КолосС, 2007	
Л2.3	Личко Н.М.	Технология переработки продукции растениеводства: учебник для вузов	Москва: КолосС, 2008	
Л2.4	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Сысоева [и др.] М.Г., Манжесов В.И.	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012	
Л2.5	Хромова Л.Г., Востроилов А.В., Байлова Н.В.	Молочное дело: учебник	Москва: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/129234

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.2	MS Office

6.3.1.3	MS WINDOWS
6.3.1.4	Яндекс.Браузер
6.3.1.5	LibreOffice
6.3.1.6	Moodle
6.3.1.7	NVDA
6.3.1.8	MS Windows
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	КонсультантПлюс
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.4	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
	конференция

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
313 В1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, мультимедиапроектор, кафедра, ноутбук с доступом в Интернет. Плакаты, сноповой материал с/х культур
217 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Проектор, интерактивная доска. Компьютеры с доступом в Интернет

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
<p>Способ проведения практики - стационарная.</p> <p>Форма проведения практики – дискретно.</p> <p>Производственная технологическая практика проводится в профильных организациях.</p> <p>Производственная технологическая практика проводится в течение 6 недель в 6 семестре и 8 недель в 7 семестре.</p> <p>Практика может проводиться в иные сроки согласно индивидуальному учебному плану студента.</p> <p>Взаимодействие университета и профильных организаций осуществляется на основе договоров о практической подготовке.</p> <p>Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.</p> <p>Руководитель практики от университета осуществляет учебно-методическое руководство.</p> <p>Контактная работа обучающихся и руководителя практики ГАГУ может быть организована в электронной информационно-образовательной среде. Для методического сопровождения и контроля прохождения студентами практики создаются электронные курсы в системе moodle.gasu.ru.</p> <p>Наполнение курса практики осуществляются в соответствии с программой практики и фондом оценочных средств.</p> <p>Сведения, необходимые для составления отчета, студент собирает самостоятельно, а так же использует данные, предоставленные различными отделами и службами хозяйства по указанию руководителя практики от предприятия.</p> <p>Производственная практика считается пройденной после выполнения ее программы и защиты отчета.</p> <p>Студент при прохождении производственной практики обязан:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полностью выполнить программу практики, подчиняться распоряжениям и указаниям администрации хозяйства и руководителя практики; - освоить весь комплекс производственных процессов, выполняемых в хозяйстве по данному профилю; - ежедневно вести дневник, где записывать выполняемую работу и свои замечания и предложения; два раза в месяц давать дневник на просмотр руководителю практики на производстве, который делает свои замечания и расписывается; - соблюдать режим рабочего дня, принятого в хозяйстве. - выполнять требования безопасности труда, пожарной безопасности,

производственной санитарии и охраны окружающей среды;

- бережно относиться к оборудованию, инструментам, материалам, машинам;
- собирать материал для написания отчета по практике. Результаты всех наблюдений и учетов, проводимых студентом (кой) в соответствии с требованиями программы, должны найти отражение в отчете.

Студенты-практиканты имеют право:

- на методическую помощь со стороны руководителей практики от университета и хозяйств во время прохождения практики и написания отчета;
- пользоваться документацией, необходимой для выполнения профессиональных обязанностей и написания отчета;
- на оплату труда, в соответствии с занимаемой должностью, по договоренности с руководителем хозяйства.

Методические рекомендации по написанию отчета о производственной технологической практике.

Примерный план написания отчета по производственной технологической практике:

1. Общая характеристика предприятия
2. Расположение предприятия, почвенно-климатические условия, история хозяйства, его структура, структура управления и организация деятельности хозяйства.
3. Руководящий состав предприятия и его подразделений. Должностные обязанности руководителя, его заместителей, главных специалистов, руководителей подразделений.
4. Специализация хозяйства. Основная и сопутствующие отрасли. Перспективы развития хозяйства. Выпускаемый ассортимент продукции.
5. Материально-техническая база хозяйства. Производственные мощности. Механизация и автоматизация технологических процессов производства. Закономерности, принципы, формы организации производства.
6. Технологические процессы переработки сельскохозяйственной продукции.
Технология хранения и переработки зерна. Приемка и хранение зерна. Правила размещения зерна в хранилище и система наблюдения за хранящимся зерном.
Производство муки и круп: формирования помольных партий, отчистки от примесей, обработка (шлифовка, полировка) поверхности зерна, измельчения, сортирования, просеивание через сито, хранение.
Производство комбикормов: дозирование, измельчение смешивание, сдобривание, прессование гранулирование, брикетирование, хранение.
Ознакомление с технологией выпекания хлебобулочных и производства макаронных изделий, замеса и созревания теста, обработки теста, формирования, выпечки хлебобулочных и макаронных изделий.
Технология производства растительных масел и консервирования плодоовощного сырья. Ознакомление с технологией производства растительных масел: подготовительные операции, технология производства, методы очистки, хранение.
Ознакомление с технологией консервирования плодоовощной продукции: мойка, сортировка, тепловая обработка, хранение.
Бродильное производство. Подготовка сырья. Технология производства пива, плодово-ягодных вин.
7. Технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции; основные виды оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, их конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики.
8. Технологические схемы, режимы. Рецептура.
9. Организация труда. Производительность труда, факторы влияющие на этот показатель.
10. Безопасность жизнедеятельности на производстве. Безопасность труда при выполнении отдельных видов работы. Анализ состояния условий труда Индивидуальные защитные средства Санитарно-бытовые условия Противопожарные средства.
Производственная инструкция по охране труда.
11. Охрана окружающей природной среды.

Форма промежуточной аттестации по практике – зачет с оценкой.

Формы проведения промежуточной аттестации:

в 6 семестре - предоставление дневника практики в электронном виде в MOODL;

в 7 семестре – дневник практики, отчет о практике; публичная защита отчета на конференции.

При заполнении дневника студент должен ежедневно подробно описать работу, в выполнении которой он принимал участие, требования к качеству, марки машин, оборудования, технологические параметры, объем выполненных работ. Дневник практики должен быть заверен печатью предприятия.

Производственная практика заканчивается написанием и защитой отчета. С места прохождения практики студент должен привезти характеристику, заверенную руководителем хозяйства, в которой указывается его должность, начало и конец практики; как проявил себя в период практики.

При написании отчета студент использует собранный материал по хозяйству, данные научных учреждений, отчеты хозяйства, перспективные планы, свои наблюдения и записи в дневнике.

Отчет предоставляется в печатном виде, объемом не менее 15 стр. Оформляется таблицами, фотографиями, графиками, схемами.

Отчет должен давать полное представление о деятельности хозяйства. Студенты анализируют технологии возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, делают выводы и предложения. Количество разделов в отчете может изменяться, в зависимости от специализации хозяйства. При написании отчетов нужно руководствоваться программой производственной практики.

В отчете могут быть представлены материалы и результаты исследовательской работы студента, выполненной в хозяйстве по тематике квалификационной работы или по заданию руководителей практики.

В трехдневный срок после окончания практики на кафедре Агротехнологий и ветеринарной медицины предоставляются отчет, дневник и характеристика с места прохождения практики. Отчет и дневник рецензируется преподавателями кафедры. После проверки проводится публичная защита отчета на итоговой конференции в присутствии представителей дирекции ФМИТИ и преподавателей кафедры Агротехнологий и ветеринарной медицины, студентов. Оценка по практике ставится на основании отчета, характеристики из хозяйства и выступления студента на конференции.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)Кафедра**

агротехнологий и ветеринарной медицины

Отчет

по производственной технологической практике

Фамилия, имя, отчество студента _____

Курс _____ Группа _____

Направление подготовки _____

Профиль подготовки _____

Сроки практики _____

Место прохождения практики _____

Форма дневника производственной практики
Дневник

Дата	Краткое содержание выполненной работы, за день	Технологические параметры

Подпись студента _____

Подпись руководителя практики _____ (должность, подпись, Ф.И.О.)