

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева
«31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 С. И. Завалишин
«31» августа 2023 г.

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.05 (П) «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»

Направление подготовки

35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х продукции»

Направленность (профиль)

**«Технология производства и переработки продукции животноводства и
растениеводства»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2023

Программа технологической практики составлена на основе требования федерального государственного образовательного стандарта высшего образования №669 от 17.07.2017 по направлению подготовки 36.03.07 Технология производства и переработки с-х родукции

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 22 от 05.06. 2023г.

И.о. зав.кафедрой, к.с.-х. н., доцент  В.В.Горшков

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 9 от «31» августа 2023 г.

Председатель методической комиссии
к.б..н., доцент  Л.А.Бондырева

Составитель
к.с.-х.н., доцент  В.Н.Гетманец

Содержание

1	Название типа, способа и формы проведения производственной практики.	4
2	Цель и задачи производственной (технологической) практики	4
3	Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.	5
4	Место производственной практики в структуре образовательной программы	9
5	Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часах	9
6	Содержание производственной практики	12
7	Форма отчетности практики	15
8	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	16
9	Список учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики	19
10	Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).	20
	Приложения	21

1. Название типа, способа и формы проведения технологической практики

Вид – производственная практика.

Тип - производственная (технологическая)

Способ проведения - выездная.

Форма проведения - дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

2. Цель и задачи технологической практики

Целью технологической практики является формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами практики являются:

- освоение технологий производства продукции растениеводства и животноводства;
- получение практических знаний в области способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- освоение технологий переработки продукции растениеводства и животноводства и эксплуатации технологического оборудования;
- изучение организационной структуры перерабатывающего предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;
- организация контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- - изучение нормативной документации, регламентирующей
- технологические процессы и требования к качеству сырья, материалов и готовой продукции;
- - изучение вопросов экономики и организации производства;
- - ознакомление со структурой и функциями производственной химико-технологической лаборатории;
- изучение прав и обязанностей мастера и других должностных обязанностей производства;

- проверка профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- - развить способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.
- знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда.
- составление отчета по выполненному заданию.

Технологическая практика, как часть основной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программ теоретического и практического обучения. В период технологической практики студенты наряду со сбором материалов для написания выпускной квалификационной работы (бакалаврская работа) должны по возможности участвовать в решении текущих производственных задач.

Базами производственной (технологической) практики являются объекты учебно-научно-производственного комплекса Университета, агропромышленные предприятия различных форм собственности, соответствующего профиля по направлению подготовки, расположенных в Алтайском крае, с которыми заключен договор на проведение производств практики со студентами Алтайского ГАУ.

3. Планируемые результаты обучения при прохождении технологической практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенции обучающегося):

- ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

Студент должен знать:

Основные категории и виды нормативной и технической документации и принципы

оформления протоколов, актов и деклараций.

Студент должен уметь:

Использовать для решения профессиональных задач положения, изложенные в технических регламентах, государственных стандартах, нормах и правилах; оформлять протоколы испытаний, акты проверок качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, уметь оформлять рабочие листы по требованиям систем качества, уметь оформлять декларации о соответствии.

Студент должен владеть навыками:

Владеть навыками создания и утверждения нормативной и технической документации; владеть навыками оформления протоколов испытаний качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, оформления рабочих листов и деклараций соответствия.

- ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;

Студент должен знать:

Знать технологические процессы производства основных видов сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, а также факторы, оказывающие влияние на формирование их качества.

Студент должен уметь:

Уметь прогнозировать последствия несоблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическим процессам производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, уметь прогнозировать изменения качественных характеристик сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Студент должен владеть навыками:

Владеть методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

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

Студент должен знать:

Знать принципы работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.

Студент должен уметь:

Уметь находить взаимосвязь отклонений качественных показателей продуктов с отклонениями в работе технологического оборудования.

Студент должен владеть навыками:

Уметь подбирать соответствующие режимы работы технологического оборудования с целью выпуска качественной продукции соответствующей требованиям стандартов.

- ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

Студент должен знать:

Методики постановки исследований, постановку цели и определения задач.

Студент должен уметь:

Правильно определять схему проведения экспериментального исследования в профессиональной деятельности.

Студент должен владеть навыками:

Постановки, проведения экспериментального исследования в профессиональной деятельности и делать правильные выводы.

- ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.

Студент должен знать:

Знать принципы разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведения маркетинга.

Студент должен уметь:

Уметь разрабатывать бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проводить маркетинговые исследования.

Студент должен владеть навыками:

Способами разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведения маркетинговых исследований.

ОПК -7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Студент должен знать:

Принципы работы современных технологий.

Студент должен уметь:

Реализовывать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности.

Студент должен владеть

Способностью ориентироваться в цифровых технологиях и инструментах работы с учетом профессиональных потребностях, используя цифровые технологии с целью эффективного решения задач.

- ПК-1 Способен реализовывать технологии переработки продукции сельского

хозяйства;

Студент должен знать:

Знать технологии первичной обработки и хранения животноводческого сырья и продуктов его переработки. А так же способы переработки животноводства сырья, механические, автоматические устройства для переработки продукции животноводства.

Студент должен уметь:

Уметь определять режимы хранения животноводческого сырья и продуктов его переработки, оценивать их эффективность, рассчитывать технические параметры первичной обработки и хранения животноводческой продукции.

Студент должен владеть навыками:

Владеть методами оценки качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки.

- ПК-2 Способен обосновывать и реализовывать методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Студент должен знать:

Современные методы научных исследований, технологий в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Студент должен уметь:

Применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Студент должен владеть навыками:

Владеть методами современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

- ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции сельского хозяйства

Студент должен знать:

Знать факторы влияющие на получение качественной продукции, основные типы и виды сельскохозяйственных животных, и виды растений.

Студент должен уметь

Определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы влияющие на получения качественной продукции.

Студент должен владеть навыками:

Владеть основными методами определения качества продукции сельского хозяйства.

- ПК-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Студент должен знать:

Знать методики исследований качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Студент должен уметь:

Уметь проводить исследования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки согласно требованиям ГОСТов и ТР ТС.

Студент должен владеть навыками:

Владеть современными методами проведения исследований качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

ПК-5 Способен планировать и организовывать эффективное использование материалов и оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Студент должен знать:

Знать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; виды личных доходов и расходов; основные финансовые инструменты, используемые для управления личными финансами.

Студент должен уметь:

Уметь применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей; использовать финансовые инструменты для управления личными финансами в различных областях жизнедеятельности.

Студент должен владеть навыками:

Владеть навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла индивида; методами оценивания индивидуальных рисков, связанных с экономической деятельностью и использованием инструментов управления личными финансами.

Перечень дисциплин к предшествующим технологической практики: основы ветеринарии; безопасность жизнедеятельности, экономика АПК; кормление сельскохозяйственных животных; оборудование перерабатывающих производств; экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья; технология мяса и мясопродуктов; технология глубокой переработки мяса и мясопродуктов; современные технологии производства продукции животноводства; достижение современной науки в производстве продукции животноводства; основы разведения сельскохозяйственных животных; племенное дело в промышленном животноводстве; практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и

навыков научно-исследовательской деятельности (ознакомительная); практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (зоология . ботаника); практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (общее животноводство); практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (скотоводства, свиноводство), практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Перечень последующих изучаемых дисциплин: подготовка выпускной квалификационной работы

4. Место производственной (технологической) практики в структуре образовательной программы

Технологическая практика входит в Б2. О. 05 (П) «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции».

Технологическая практика проводится в 6 и 7 семестре очной и в 8 и 9 семестре заочной форме обучения.

5. Объем учебной практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часах

Технологическая практика по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» осуществляется в следующем объеме:

Наименование работы	Трудоемкость работы	
	очное обучение	заочное обучение
Общая трудоемкость практики (з.ед./академ.час), в т.ч.:	12 з.ед./432 академ.час.	12 з.ед./432 академ.час.
контактная работа со студентами (академ.час.)	6	1
самостоятельная работа студентов (академ.час.)	426	431

Продолжительность учебной практики составляет ____14____недель.

Перед прохождением практики студенту необходимо ознакомиться с программой практики.

Технологической практике предшествует изучение дисциплин (практик):

Экономическая теория
Химия

Физика
Информатика
Зоология
Генетика растений и животных
Безопасность жизнедеятельности
Микробиология
Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
Сельскохозяйственная экология
Введение в профессиональную деятельность
Ботаника с основами кормопроизводства
Физиология и биохимия растений
Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарная экспертиза
Процессы и аппараты перерабатывающих производств
Производство продукции животноводства
Производство продукции растениеводства
Бизнес планирование
Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (зоология, ботаника)
Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (общая технология отрасли)
Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (животноводство)
Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (основы переработки сельскохозяйственной продукции)
Технология производства муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий

Производственная практика «Технологическая» является логическим завершением изучения данных дисциплин.

Освоение практики является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик)

Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий

Технология молока и молочных продуктов

Технология переработки продукции пчеловодства, пантового оленеводства

Технология мяса и мясопродуктов

Преддипломная практика

6. Содержание технологической практики

Таблица 3 – Тематический план прохождения технологической практики , реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

№ п/п	Наименование этапа (периода)	Изучаемые вопросы	Объем контактной работы со студентами (академические часы)	Объем самостоятельной работы студентов (академические часы)	Форма текущего контроля	Формируемые компетенции
1	1.1.Организационный (в университете)	1 Инструктаж по технике безопасности	0,5/	2/2	проверка знаний по технике безопасности	ОПК-3,
		2 Согласование плана производственной практики с руководителем от университета	2,5/1	2/2	собеседование по программе практики, проверка знаний по технике безопасности	ОПК-4 ОПК-2 ПК-1
	1.2 Организационный (на рабочем месте)	Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана производственной практики. Инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническими требованиями на предприятии		1/1	проверка записей в дневнике практики	ОПК-3 ОПК-4 ОПК-2 ПК-1 ОПК-5
2	Основной	Индивидуальное задание. Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики от кафедры с учетом возможностей базы практики, ее отраслевой принадлежности и должна быть внесена в задание на практику и дневник студента перед началом практики. Постановка эксперимента (сбор информации для выполнения ВКР)		200/200	Проверка наличия календарного плана проведения наблюдений учетов, наличия записей в дневнике практики	ПК-4, ПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ОПК-6 ОПК-5
		Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении		4/4		ОПК-3 ОПК-4

		Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями		4/4	ОПК-3 ПК4
		Ознакомление с технологией производства продукции. Технологические операции и их характеристики.		9/9	ОПК-2 ОПК-4 ОПК-6 ПК-1 ПК-3
		Хранение, транспортировка, реализация продукции		10/10	ПК-3 ОПК-6
		Изучение экономической эффективности производства продукции		10/10	ОПК-4 ОПК-6
		Организационно-технические мероприятия по обеспечению охраны труда на предприятии		10/10	ОПК-2
		Изучение оборудования предприятия.		10/10	ОПК-2 ПК-1
		Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательных материалов и производимой продукции,		10/10	ОПК-2
		Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции		10/10	ОПК-2, ОПК-3 ПК-4
		Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов		228/230	ПК-4 ПК-5, ПК-1, ОПК-3
		Изучение результатов экономической		10/10	ПК-4 ПК-5,

		деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности изучаемых в эксперименте вариантов.				
		Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной (технологической) практике		7/10	Проверка наличия отчета дневника, в том числе и наличия в отчете предварительных результатов эксперимента	ОПК-6, ПК-2
		Утверждение отчета руководителем практики от предприятия		2/2	Проверка наличия заверенного руководителем от предприятия дневника. Отчета производственной практики , характеристикой на студента	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3,
...	Заключительный этап	Защита отчета на кафедре проводится в конце 6 семестра и в последний день практики на кафедре	3/0,5		Зачёт, Зачет с оценкой/зачёт с оценкой	ПК-4; ПК-5
	Итого		6/1	426/431		

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Положением «Об организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ».

7. Форма отчетности технологической практики

7.1 На заключительном этапе технологической практики в 6 семестре (очное) и в 8 (заочное) обучающиеся представляют раздел 1. «Характеристика предприятия» (включает месторасположение, основную характеристику сырьевой базы и вырабатываемый ассортимент продукции ...).

В 7 (очное) и в 9 (заочное) семестре студент предоставляет в соответствии с требованиями Отчет о прохождении производственной (технологической) практики .

7.2. Отчет должен содержать следующие структурные элементы:

- Титульный лист.
- Содержание (в соответствии с направлением подготовки);
- Введение

Раздел 1. Характеристика предприятия.

Раздел 2. Материально-техническая база предприятия.

Раздел 3. Основные результаты собственных исследований (индивидуальное задание).

- Заключение.
- Список использованной литературы.

- Приложения (рабочий график и индивидуальное задание, характеристика обучающегося с места прохождения практики; выписка из вводного инструктажа, приказ о принятии студента и назначении руководителя практики, дневник практики).

Рекомендуемые формы документов представлены в приложении 3-13.

Объем отчета производственной (технологической) практики составляет до 20-30 страниц машинописного текста, титульный лист оформляется согласно приложению 4. Все прилагаемые к отчету бланки, документы, инструкции выносятся в приложения.

Материалы практики после защиты хранятся на кафедрах факультета.

Защита студентом отчета о практике состоит в докладе (примерно 5-7 минут) и в ответах на вопросы.

Введение должно содержать цель, задачи практики, актуальность темы научной работы.

Характеристика предприятия включает характеристику финансово-хозяйственной деятельности предприятий пищевой или перерабатывающей промышленности и экспериментальную часть, в которой отражены цель и задачи, материалы и методика исследований, а также основные результаты исследований (эксперимента). В конце раздела приводится расчет экономической эффективности проведенных исследований. Выводы по выполненной работе должны отвечать определенным требованиям: логически вытекать из содержания исследования, основываться на полученных результатах, согласовываться теоретическими положениями, отражать научную новизну, быть конкретными, краткими, четкими. Количество выводов, как правило, соответствует числу поставленных задач.

Предложения производству должны отражать новизну технологии производства, оборудования, методы контроля качества, средства автоматизации, организации труда и др., технико-экономические показатели проектируемого предприятия, свидетельствующие о целесообразности введения инновации на перерабатывающем предприятии.

7.3 Форма проведения промежуточной аттестации:

Аттестация по итогам технологической практики:

6 (очная форма обучения) семестр – зачёт;

7 (очная форма) и в 9 (заочная форма) семестр - дифференцированный зачет.

Зачёт и оценка по технологической практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вопросы для проведения промежуточной аттестации по технологической практике:

6 семестр

1. Требования к приёмке сырья на перерабатывающих предприятиях.
2. Основные документы, сопровождающие сырьё (молоко, мясо, зерно....).
3. По каким нормативно-техническим документам ведётся приёмка сырья на перерабатывающих предприятиях.
4. Учёт и отчётность при закупке сырья (молоко, мясо.....).
5. Основные типы предприятий молочной промышленности. Формы организации производства.
6. Основные типы предприятий мясной промышленности. Формы организации производства.
7. Основные типы зерноперерабатывающих предприятий. Формы организации производства.

8. По каким показателям проводится контроль качества сырья.
9. Основные обязанности персонала структурного подразделения (мастер, лаборант ...).
10. Основной ассортимент выпускаемой продукции.
11. Основные рынки сбыта продукции.
12. Мощность перерабатывающего предприятия.
13. Как проводится контроль технологических параметров на производстве.
14. Основные направления промышленной переработки вторичного сырья.
15. Способы проведения нормализации .
16. Основная номенклатура показателей качества продукции животноводства, основные пути сокращения потерь и повышения качества животноводческой продукции.
17. Основные технологические схемы производства продуктов на данном предприятии (молочные, мясные.....).
18. Цель тепловой обработки.
19. Выбор и обоснования режимов проведения технологических операций.
20. Микробиологический контроль производства.
21. Нормируемые потери.
22. Технология производства продукции животноводства.
23. Технология производства продукции растениеводства.
24. Особенности кормления и содержания.
25. Структура посевных площадей.
26. Организация трудовых процессов в полеводстве.
27. Причины, вызывающие необходимость чередования культур?
28. Организация производства животноводческой продукции.
29. Организация воспроизводства стада.
30. По каким показателям определяют качество и безопасность сырья и готового продукта.

7 семестр

1. Особенности производства изучаемого продукта.
2. Требования к сырью для производства изучаемого продукта.
3. Цель проведения исследований.
4. Непосредственное Ваше участие в проведении исследований.
5. Микробиологический контроль производства.
6. Краткие результаты исследований.
7. Предмет или объект исследований.
8. Схема проведения исследования.
9. Актуальность проведенных исследований.

10. Методика проведения исследований.
11. Контроль качества готового продукта.
12. Контроль качества продукции животноводства.
13. Контроль качества растениеводческой продукции.
14. Нормативно-техническая документация на изучаемую продукцию.
15. Нормативно-техническая документация на вырабатываемый продукт.
16. Рецептура на изучаемый продукт.
17. Режимы хранения готового продукта.

Критерии оценивания:

Шкала оценивания (отметка)	Шкала оценивания (зачтено/ не зачтено)	Показатели оценивания	Уровень сформированн ых компетенций (для зачета с оценкой, оценкой)	Уровень с формир ованных компете нций (для зачета)
5(отлично)	зачтено	- демонстрирует глубокие познания ... - раскрывает содержание вопросов индивидуального задания, увязывая его с задачами профессиональной деятельности - не затрудняется с ответами на дополнительные вопросы - дает четкое обоснование принятых решений	повышенный	достато чный
4 (хорошо)		- правильно, по существу излагает содержание задания на практике - при ответах на вопросы допускает незначительные ошибки и неточности - освоил основные положения, пройденные на практике	достаточный	
3(удовлетворительн о)		- допускает ошибки и нарушает последовательность в изложении материала - задания выполнены не в полном объеме - испытывает затруднения при ответе на дополнительные вопросы - поверхностное изложение материала в дневнике прохождения учебной практики	пороговый	

2 (неудовлетворительно)	не зачтено	- не выполнил индивидуальное задание по учебной практике - не подготовил необходимую документацию - не смог ответить на дополнительные вопросы	недопустимый	недопустимый
----------------------------	------------	--	--------------	--------------

9. Ресурсное обеспечение

9.1. Список учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения производственной (технологической) практики

Список основной учебной литературы

1. Гетманец, В.Н. Методика проведения технологической практики : методические указания для студентов, обучающихся по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / В. Н.Гетманец, В. В. Русанова, О. М. Завалишина ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2021. - 59 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный
2. Владимиров Н.И. Технология хранения и переработки продукции птицеводства : учебно-методическое пособие / Н. И. Владимиров, Л. Н. Паутова ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2021. - 80 с. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - ~Б. ц. - Текст : электронный

Список дополнительной учебной литературы

1. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учебное пособие [Текст] / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. – 600 с.
2. [Завалишина, О. М.](#) Оценка качества зерна с основами послеуборочной обработки и хранения: учебно-методическое пособие для студентов очного и заочного отделения агрономического, биолого-технологического и экономического факультетов / О. М. Завалишина, Т. А. Кузнецова; Алтайский ГАУ. - Барнаул: Алтайский ГАУ, 2018. - 146 с. - Текст: непосредственный.
3. Мамаев, А. В. Молочное дело: учебное пособие / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1514-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168567>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Медведева, З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина ; Новосибирский ГАУ. - Новосибирск : Золотой колос, 2015. - 341 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71641>. — Загл. с экрана.
5. Повышение количественных и качественных показателей продуктивности овец и коз при использовании пробиотиков, премиксов и биологических препаратов : монография / Н. И. Владимиров, А. И. Яшкин, В. В. Горшков [и др.] ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский гос. ун-т, 2021. - 193 с. - ISBN 978-5-7904-2601-8. - Текст : электронный
6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для вузов / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8777-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180822>
7. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-

8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>

8. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов / О. К. Гогаев, З. А. Караева, Т. А. Кадиева, Д. Г. Моргоева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 208 с. — ISBN 978-5-507-48226-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352028>
9. Хранение и переработка картофеля, плодов и овощей: учебно-методическое пособие для студентов очного и заочного отделений агрономического и биолого-технологического факультетов / Алтайский ГАУ; сост.: Т. А. Кузнецова, О. М. Завалишина. - Барнаул: Алтайский ГАУ, 2021. - 219 с. - Загл. с титул.экрана. - Текст: электронный

9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Функционирующая в вузе электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.
2. Пакет программ Open Office для работы с текстовыми документами, электронными таблицами и для создания презентаций.
3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренной рабочей программой дисциплины, находящиеся в свободном доступе через электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ.
4. ЭБС: ЛАНЬ – e.lanbook.com; ZNANIUM.COM – znanium.com; BOOK.RU – book.ru; РУКОНТ – lib.rucont; НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА – elibrary.ru

9.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

- 1) [https://elibrary.ru](http://elibrary.ru) - научная электронная библиотека;
- 2) ЭБС «ЛАНЬ» - научная электронная библиотека;
- 3) ЭЛЕКТРОННЫЙ КАТАЛОГ БИБЛИОТЕКИ АЛТАЙСКОГО ГАУ.

10 Методические указания, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В процессе прохождения технологической практики студент должен закончить работу по анализу и обработке собранного фактического материала, предназначенного для включения в выпускную квалификационную работу.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета студента. Заслушивание отчета происходит на заседании кафедры. Особое внимание уделяется методике проведения работ и прежде всего умению использовать современные экспериментальные методы работы с продовольственным сырьем и пищевой продукцией в производственных и лабораторных условиях, навыки работы с современной аппаратурой. После доклада студенту задаются вопросы по его работе и оценивается объем и качество выполнения задания и качество представленного отчета. Определяется степень готовности собранного экспериментального материала для его последующего включения в выпускную квалификационную работы. По итогам аттестации заполняются аттестационные листы .

Приложение 1 к рабочей программе
« Технологической практики»

Аннотация

Производственной технологической практики

Цель практики: закрепление знаний, полученных студентами в процессе обучения в вузе, на основе изучения работы предприятия, учреждения и организации, на которых студенты проходят практику в сочетании с научно-исследовательскими изысканиями.

Освоение данной практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично учебной практикой
1	- ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
2	- ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
3	ОПК- 4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
4	ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;
5	- ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.
6	- ОПК -7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.
7	ПК-1 Способен реализовывать технологии переработки продукции сельского хозяйства;
8	- ПК-2 Способен обосновывать и реализовывать методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции
9	ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции сельского хозяйства
10	ПК-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
11	ПК-5 Способен планировать и организовывать эффективное использование материалов и оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направления подготовки
35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции»

Наименование работы	Трудоемкость работы	
	очное обучение	заочное обучение
Общая трудоемкость практики (з.ед./академ.час), в т.ч.:	12 з.ед./432 академ.час.	12 з.ед./432 академ.час.
контактная работа со студентами (академ.час.)	6	1
самостоятельная работа студентов (академ.час.)	426	431

Продолжительность учебной практики составляет ____14____ недель.

Формы промежуточной аттестации: зачёт, зачет с оценкой

Перечень изучаемых разделов:

1. Характеристика предприятия.
2. Выполнения индивидуального задания.
3. Подготовка отчета по практике.
4. Защита отчета по практике.

Приложение к программе практики
«Технологическая»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной литературы

№ п/п	Библиографическое описание издания	Кол-во экз.
1	Гетманец, В.Н Методика проведения технологической практики : методические указания для студентов, обучающихся по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / В. Н.Гетманец, В. В. Русанова, О. М. Завалишина ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2021. - 59 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.	Сайт Алтайского ГАУ, ЭК биб-ки

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной литературы

№ п/п	Библиографическое описание издания	Кол-во экз.
1	Владимиров Н.И Технология хранения и переработки продукции птицеводства : учебно-методическое пособие / Н. И. Владимиров, Л. Н. Паутова ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2021. - 80 с. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - ~Б. ц. - Текст : электронный	Сайт Алтайского ГАУ ЭК биб-ки
2	Гетманец, В.Н Технология производства молочных консервов : учебное пособие / В. Н. Гетманец ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2021. - 76 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.	Сайт Алтайского ГАУ, ЭК биб-ки
3	Завалишина, О. М. Оценка качества зерна с основами послеуборочной обработки и хранения: учебно-методическое пособие для студентов очного и заочного отделения агрономического, биолого-технологического и экономического факультетов / О. М. Завалишина, Т. А. Кузнецова; Алтайский ГАУ. - Барнаул: Алтайский ГАУ, 2018. - 146 с. - Текст: непосредственный.	48 экз.
4	Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов / О. К. Гогаев, З. А. Караева, Т. А. Кадиева, Д. Г. Моргоева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 208 с. — ISBN 978-5-507-48226-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/352028	ЭБС «Лань»
5	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: курс лекций / сост. А. А. Тарасов. - Курск: Курская ГСХА, 2017. - 233 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/134814 . - Режим доступа: для автор.пользователей. - Текст: электронный.	ЭБС «Лань»
6	Хранение и переработка картофеля, плодов и овощей: учебно-методическое пособие для студентов очного и заочного отделений агрономического и биолого-технологического факультетов / Алтайский ГАУ; сост.: Т. А. Кузнецова, О. М. Завалишина. - Барнаул: Алтайский ГАУ, 2021. - 219 с. - Загл. с титул.экрана. - Текст: электронный.	Сайт Алтайского ГАУ ЭК биб-ки
Периодические научные издания		
1	Переработка молока	
2	Мясные технологии	
3	Мясная Индустрия	

Составитель:

Доцент, канд. с.-х. наук

Список верен

Зав.библиотекой

В.Н.Гетманец

Е.Б. Городкова



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики от профильной
организации

подпись _____ ФИО
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

подпись _____ ФИО
«__» _____ 20__ г.

Рабочий график и индивидуальное задание

на прохождение _____ практики
обучающегося _____
(Ф И.О.)

№ п/ п	Сроки выполнения	Формулировка и содержание задания	Форма текущего контроля

Дата выдачи задания _____

Задание выдал руководитель практики от университета _____
подпись
ФИО

Задание принял к исполнению обучающийся _____
подпись
ФИО

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

О Т Ч Е Т
о прохождении технологической практики
по направлению подготовки
35.03.07.Технология производства и переработки с.-х. продукции
программа - прикладной бакалавриат

Отчет принят:
Руководитель практики от университета

подпись

ФИО

Отчет выполнен:
Обучающийся

подпись

ФИО

Отчет согласован с:
Руководителем от профильной организации

подпись

ФИО

Отметка, полученная по результатам защиты отчета _____

прописью

Барнаул 20__г.

ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося

ВЫПИСК

из журнала вводного инструктажа (название организации)

Дата	Фамилия ИО инструктору емого	Год рождения	Должность инструктируемого (практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия ИО инструктирующего	Подпись	
						инструктирующего	инструктируемого

Выписка верна:

Специалист по охране труда _____

«__» _____ 20__ г

НАПРАВЛЕНИЕ № _____ от «__» _____ 20__ г.

Обучающийся _____

_____,
Фамилия, имя, отчество
группа _____, курс _____, направление подготовки _____

согласно приказу ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ от «__» _____ 20__ г.
№ _____ направляется в _____

_____ наименование организации
для прохождения _____ практики

_____ вид практики
на период: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Декан _____
_____ подпись _____ Фамилия

И.О.

«__» _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(название факультета)

ДНЕВНИК*
прохождения практики обучающегося

(фамилия, имя, отчество обучающегося)
Курс _____ **Группа** _____
Направление подготовки _____
Направление (профиль) _____
Сроки практики _____
Место прохождения практики

(организация, район, область)

Руководитель практики от предприятия _____ / _____ /
(должность, подпись, Ф.И.О.)

МП

* Дневник оформляется при его наличии в программе практики

Договор
о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией,
осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей
деятельность по профилю соответствующей образовательной программы

г. Барнаул

«___» _____ 20__ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ), именуемое в дальнейшем «Организация», в лице проректора по учебной работе Завалишина Сергея Ивановича, действующего на основании доверенности от 30.04.2020 №728-ОД и приказа по университету от 30.04.2020 №121-ОД «О предоставлении права подписи должностным лицам университета», и _____ именуемое в дальнейшем «Профильная организация», в лице _____ действующего на основании _____, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся (далее – практическая подготовка).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение № 1).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в приложении № 1 к настоящему Договору (далее – компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение № 2).

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1. не позднее 10 рабочих дней до начала практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством практической подготовки;

2.1.2. назначить руководителя по практической подготовке от Организации, который: обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы; организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью; несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

- 2.1.3. при смене руководителя по практической подготовке в 10-дневный срок сообщить об этом Профильной организации;
- 2.1.4. установить в расписании занятий виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме практической подготовки, включая место и время их проведения;
- 2.1.5. направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме практической подготовки.

2.2. Профильная организация обязана:

- 2.2.1. создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;
- 2.2.2. назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации;
- 2.2.3. при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 10-дневный срок сообщить об этом Организации;
- 2.2.4. обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;
- 2.2.5. проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;
- 2.2.6. ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации;
- 2.2.7. провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;
- 2.2.8. предоставить обучающимся и руководителю по практической подготовке от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (приложение № 2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;
- 2.2.9. обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Организации.

2.3. Организация имеет право:

- 2.3.1. осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки требованиям настоящего Договора;
- 2.3.2. запрашивать информацию об организации практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

2.4. Профильная организация имеет право:

- 2.4.1. требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;
- 2.4.2. в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период

организации практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки в отношении конкретного обучающегося;

3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

4. Заключительные положения

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2 Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

5. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес:

(наименование должности, фамилия, имя,
отчество (при наличии))

(подпись)
М.П. (при наличии)

Организация:

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный
аграрный университет»

Адрес: 656049, г. Барнаул,
пр-т. Красноармейский, 98

Проректор по учебной работе

(подпись) С.И. Завалишин

М.П.

Приложение 1
к Договору № _____ от _____
о практической подготовке обучающихся

Компонент образовательной программы	Направление подготовки (специальность), направленность (профиль)	Курс	Количество/ ФИО обучающихся	Сроки практической подготовки		Вид практики
				начало	окончание	

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес:

Тел. _____
E-mail: _____

(наименование должности, фамилия, имя,
отчество (при наличии))

(подпись)
М.П. (при наличии)

Организация:

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный
аграрный университет»

Адрес: 656049, г. Барнаул,
пр-т. Красноармейский, 98

Проректор по учебной работе

_____ С.И. Завалишин
(подпись)

М.П.

<i>Помещение профильной организации</i>	<i>Адрес местонахождения</i>

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес:

(наименование должности, фамилия, имя,
отчество (при наличии))

(подпись)
М.П. (при наличии)

Организация:

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный
аграрный университет»

Адрес: 656049, г. Барнаул,
пр-т. Красноармейский, 98

Проректор по учебной работе

(подпись) С.И. Завалишин
М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ*

Тип: технологическая

Семестр: _____

учебной группы _____,

Ф.И.О. студента

проходившего(ей) производственную практику по направлению подготовки

В

организации _____

наименование организации, юридический адрес

Уровень сформированности компетенций

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Достаточный Недостаточный
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Достаточный Недостаточный
ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Достаточный Недостаточный
ОПК – 5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Достаточный Недостаточный
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Достаточный Недостаточный
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Понимает и использует принципы работы современных информационных технологий	Достаточный Недостаточный
- ПК-1 Способен реализовывать технологии переработки продукции сельского хозяйства;	Реализует технологии переработки продукции сельского хозяйства	Достаточный Недостаточный
ПК-2 Способен обосновывать и реализовывать методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	Достаточный Недостаточный
- ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции сельского хозяйства	Реализует технологии производства продукции животноводства	Достаточный Недостаточный

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ*

Тип: технологическая

Семестр: _____

учебной группы _____,

Ф.И.О. студента

проходившего(ей) производственную практику по направлению подготовки

В

организации _____

наименование организации, юридический адрес

Уровень сформированности компетенций

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Высокий Повышенный Пороговый Недостаточный
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Высокий Повышенный Пороговый Недостаточный
ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Высокий Повышенный Пороговый Недостаточный
ОПК – 5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Высокий Повышенный Пороговый Недостаточный
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность профессиональной деятельности	Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Высокий Повышенный Пороговый Недостаточный
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Понимает и использует принципы работы современных информационных технологий	Высокий Повышенный Пороговый Недостаточный
- ПК-1 Способен реализовывать технологии переработки продукции сельского хозяйства;	Реализует технологии переработки продукции сельского хозяйства	Высокий Повышенный Пороговый Недостаточный
ПК-2 Способен обосновывать и реализовывать методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	Высокий Повышенный Пороговый Недостаточный

- ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции сельского хозяйства	Реализует технологии производства продукции животноводства	<i>Высокий Повышенный Пороговый Недостаточный</i>
ПК-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Определяет качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<i>Высокий Повышенный Пороговый Недостаточный</i>
ПК-5 Способен планировать и организовывать эффективное использование материалов и оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<i>Высокий Повышенный Пороговый Недостаточный</i>

Уровень сформированности компетенций: высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, недостаточный уровень.

Заключение: аттестуемый (ая) _____ профессиональными компетенциями.
овладел(а)/не овладел(а)

Руководитель практики от предприятия _____
(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата _____ 202__ г.

* Аттестационный лист используется при форме контроля прохождения практики – зачет с оценкой.