

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

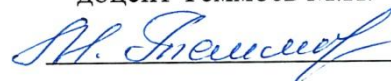
Факультет Агрономический

Кафедра Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета

доцент Теммиев М.И.



«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.02(П) Технологическая

Направление подготовки **35.04.04 Агрономия**

Направленность (профиль) программы **Технология производства и переработки растениеводческой продукции**

Квалификация выпускника – **магистр**

Программа подготовки – академическая магистратура

Год обучения **2**

Семестр **3,4**

Форма обучения **очная**


Рабочая программа производственной практики Б2.О.02(П) **Технологическая** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия, утвержденного приказом Минобрнауки России от 26 июля 2017г. №708 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению, одобренного Ученым советом вуза (протокол № 7 от 23 апреля 2021 г.)

Составитель рабочей программы

д.с.-х.н., профессор  М.Б. Хоконова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.-х. продукции»

протокол от «26» мая 2021 г. № 9

И.о. зав. кафедрой, доцент  Т.Б. Жеруков

Одобрено методической комиссией факультета «Агрономический»

протокол от «28» мая 2021 г. № 9

Председатель МК факультета «Агрономический»

к.с.-х.н., доцент  Н.И. Перфильева

Согласовано:

/ Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова
«24» мая 2021 г.

1. Вид, тип, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – технологическая.

Способы проведения практики – стационарная, выездная и выездная полевая.

Технологическая практика может проводиться на предприятиях сферы хранения и переработки продукции растениеводства на основе прямых договоров, заключенных между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М.Кокова».

Форма проведения производственной практики – технологическая – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

2.1. Цели и задачи производственной практики (технологическая)

Цель практики - закрепление теоретических и практических знаний на основе детального изучения работы предприятий, приобретение необходимых практических навыков в области технологии переработки сельскохозяйственной продукции, организации полевых работ, повышения объема выпуска (реализации) продукции.

Основными задачами технологической практики являются:

-ознакомление со структурой и функциями подразделений предприятий, занимающихся проблемами технологии производства и переработки продукции растениеводства;
-изучение организации работой команды, выработка командной стратегии для достижения поставленной цели;

-изучение и анализ экологически безопасных приемов и технологии производства высококачественной продукции растениеводства;

-приобретение навыков сокращения и устранения потерь на всех стадиях производства и увеличение выхода готовой продукции;

-уметь оценивать качество растениеводческой продукции с учетом ее последующего направления на переработку или хранение.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	ИД-1.ук-3. Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для цели достижения поставленной цели.	Знать: возможные стратегии для достижения поставленной цели. Уметь: организовывать работу команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели. Владеть навыками: руководства работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.
		ИД-2. ук-3. Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности	Знать: интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих

		<p>интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.</p>	<p>действий. Уметь: учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей. Владеть навыками: взаимодействия, в том числе посредством корректировки действий в своей социальной и профессиональной деятельности.</p>
		<p>ИД-4.ук-3. Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.</p>	<p>Знать: результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий. Уметь: оценивать результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий. Владеть навыками: предвидения результатов как личных, так и коллективных действий.</p>
ОПК-6	Способен управлять коллективами и организовывать процессы производства.	<p>ИД-3.опк-6. Применяет методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой.</p>	<p>Знать: методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов. Уметь: применять методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой. Владеть навыками: управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой.</p>
ПК-6	Способен разрабатывать и реализовывать экологически безопасные приемы и технологии производства высококачественной продукции растениеводства с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности.	<p>ИД-3.пк-6. Разрабатывает экологически безопасные приемы с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности.</p>	<p>Знать: экологически безопасные приемы с учетом свойств агроландшафтов. Уметь: реализовывать экологически безопасные приемы и технологии производства высококачественной продукции растениеводства. Владеть навыками: разработки экологически безопасных приемов с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности.</p>
ПК-7	Способен обосновать специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	<p>ИД-2.пк-7. Обосновывает и определяет специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.</p>	<p>Знать: виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации. Уметь: определять специализации выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации. Владеть навыками: обоснования специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.</p>
ПК-8	Способен сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции.	<p>ИД-1.пк-8. Определяет и сокращает виды потерь на стадиях производства.</p>	<p>Знать: виды потерь на стадиях производства. Уметь: определять виды потерь на стадиях производства. Владеть навыками: сокращения различных потерь на стадиях производства.</p>

ПК-9	Способен контролировать качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.	ИД-3.пк.9. Контролирует качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.	Знать качественные показатели растениеводческой продукции. Уметь: оценивать качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства. Владеть навыками: контроля качества растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.
ПК-10	Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.	ИД-2.пк-10. Реализует технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Знать: различные технологии хранения и переработки плодов и овощей. Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей. Владеть навыками: реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей.
ПК-11	Способен оценивать качество растениеводческой продукции с учетом ее последующего направления на переработку или хранение.	ИД-2.пк-11. Оценивает качество растениеводческой продукции с учетом ее последующего направления на переработку или хранение.	Знать: критерии направления продукции на переработку или хранение. Уметь: направлять продукцию на переработку или хранение. Владеть навыками: оценки качества растениеводческой продукции.
ПК-13	Способен разработать и совершенствовать технологии производства и переработки продукции растениеводства.	ИД-2.пк-13. Разрабатывает и совершенствует технологии производства и переработки продукции растениеводства.	Знать: технологии производства и переработки продукции растениеводства. Уметь: совершенствовать технологии производства и переработки продукции растениеводства. Владеть навыками: разработки технологии производства и переработки продукции растениеводства.

3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (технологическая) входит в обязательную часть Блока 2 «Практика», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04 Агронимия на направленность (профиль) Технология производства и переработки растениеводческой продукции.

Для обучающихся очной формы обучения производственная практика (технологическая) проводится на 2 году обучения в 3,4 учебном семестрах.

4. Объем практики технологическая

Объем и продолжительность производственной практики (технологическая), технологическая 9 зачетных единиц (324 академических часа, 6 недель).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики

Содержание производственной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся должен освоить компетенции по закреплению теоретических и практических знаний на основе детального изучения работы предприятий, приобретению необходимых практических навыков в области технологии переработки сельскохозяйственной продукции, организации полевых работ, повышения объема выпуска (реализации) продукции для оценки качества растениеводческой продукции с учетом ее последующего направления на переработку или хранение.

Вид работ и содержание производственной практики (технологическая), включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	индивидуальные консультации с руководителем практики от предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуально-заданного задания под руководством специалистов предприятий и руководителей практики		
3 семестр						
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	2	2			Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	1	2			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Знакомство с историей создания и развития предприятия, организационной и управленческой структурой предприятия, уставом, учредительными документами, правилами внутреннего распорядка и особенностями осуществления производственно-технологической деятельности в организации, определение обязанностей специалиста отдела, где осуществляется практика. Формирование краткой характеристики видов деятельности. Формулирование авторского мнения с помощью руководителя практики о структуре организации, ее экономической эффективности			2	5	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
2. Производственный этап						
2.1	Характеристика основных технологических процессов на предприятии.	2	2	8	15	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление зна-

	<p>Характеристика перечня оказываемых услуг, выполняемых работ.</p> <p>Изучение структуры аппарата реализующего производственную деятельность на предприятии и его место в системе агропромышленного комплекса, прямых и обратных связей с другими подразделениями управления АПК.</p> <p>Характеристика предприятия, характеристика сырья, выращиваемого на предприятии, характеристика работ осуществляемых на предприятии, оценка качества полученной продукции.</p>					<p>ний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.</p>
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных	1			6	<p>Проверка посещаемости.</p> <p>Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.</p>
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	2		8	14	<p>Проверка посещаемости.</p> <p>Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.</p>
3.3	Оценка степени эффективности и результативности деятельности производственных отделов предприятия, построение собственных ресурсосберегающих технологий, выявление существующих недостатков, причин их возникновения, проведение прочих исследований. Выработка рекомендаций по со-				8	<p>Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.</p> <p>Представление собранных материалов руководителю практики.</p>

	вершению работы производственных отделов предприятия					
3.4	Интерпретация полученных результатов.					Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Окончательная проверка гипотез, построение системы предложений и рекомендаций по совершенствованию деятельности предприятия-места прохождения практики	2	2		10	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Подготовка отчета по практике	2		2	10	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого - 108		12	8	20	68	
4 семестр						
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	2	5			Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	5			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Знакомство с историей создания и развития предприятия, организационной и управленческой структурой предприятия, уставом, учредительными документами, правилами внутреннего распорядка и особенностями осуществления производственно-технологической деятельности в организации, определение обязанно-			10	15	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики

	стей специалиста отдела, где осуществляется практика. Формирование краткой характеристики видов деятельности. Формулирование авторского мнения с помощью руководителя практики о структуре организации, ее экономической эффективности					
2. Производственный этап						
2.1	Характеристика основных технологических процессов на предприятии. Характеристика перечня оказываемых услуг, выполняемых работ. Изучение структуры аппарата реализующего производственную деятельность на предприятии и его место в системе агропромышленного комплекса, прямых и обратных связей с другими подразделениями управления АПК. Характеристика предприятия, характеристика сырья, выращиваемого на предприятии, характеристика работ осуществляемых на предприятии, оценка качества полученной продукции.	2	5	10	25	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных	4			20	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	5		10	20	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полу-

						ченных при прохождении аналитического этапа.
3.3	Оценка степени эффективности и результативности деятельности производственных отделов предприятия, построение собственных ресурсосберегающих технологий, выявление существующих недостатков, причин их возникновения, проведение прочих исследований. Выработка рекомендаций по совершенствованию работы производственных отделов предприятия				20	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики.
3.4	Интерпретация полученных результатов.					Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Окончательная проверка гипотез, построение системы предложений и рекомендаций по совершенствованию деятельности предприятия-места прохождения практики	3	5		20	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Подготовка отчета по практике	2		10	16	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого – 216		20	20	40	136	

Практика проводится в соответствии с программой и рабочим графиком (планом) прохождения практики, составленным совместно руководителем практики от Университета и руководителем практики от организации (Приложение 1).

6. Форма отчетности по практике

По окончании научно-исследовательской работы обучающийся представляет на кафедру дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2),

подписанный руководителем практики от базы практики и заверенный печатью и письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Работа по составлению отчета проводится обучающимся систематически на протяжении всего периода практики.

Письменный отчет по производственной практике состоит из частей:

1. Титульный лист;
2. Содержание;
3. Введение;

Введение представляет собой описание цели практики и рабочих задач, которые ставит перед собой обучающийся в ходе прохождения практики, краткое обоснование актуальности направления деятельности объекта исследования.

4. Практическая часть, которая состоит из трех разделов:

Раздел 1. Характеристика объекта исследования

В данном разделе предполагается:

- инструктаж по технике безопасности рабочего места студента;
- организация рабочего места студента;
- изучение объектов и методов исследований.

Объем до 3-4 страницы.

Раздел 2. Экспериментальная часть

В данном разделе предполагается:

- ознакомиться с характеристикой предприятия;
- изучить технологические процессы производства, хранения или переработки продукции растениеводства;
- изучить используемое оборудование;
- определить качественные показатели сырья и готовой продукции.

Объем до 6-7 страниц.

Раздел 3. Индивидуальное задание

Данный раздел предусматривает изучение конкретного объекта, процесса исследований, вида продукции или способа хранения.

5. Заключение:

В заключении делаются краткие выводы о том, в какой степени студенту удалось достичь поставленной цели отчета, обобщается материал исследования, приводятся выводы, даются предложения по совершенствованию предмета исследования. Выводы и предложения должны непосредственно вытекать из содержания практической части отчета. (1-2 листа);

6. Список литературы. В конце отчета приводится *список литературы* и нормативных материалов (оформленный в соответствии с ГОСТом);

7. Приложения.

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу обучающегося.

Требования к оформлению отчета

Объем отчета (без приложений) должен составлять 10-15 страниц. Работа печатается на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А4. Шрифт Times New Roman, если текст набирается в пакете Microsoft Word, или аналогичный при наборе текста в других системах верстки и редактирования текста. Размер 14 пт. Межстрочный интервал 1,5. Выравнивание по ширине. Отступ первой строки (абзац) – 1,25 см. Поля на странице: левое поле – 30 мм; правое поле – 15 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм. Отчет брошюруется в папку.

Страницы отчета с рисунками и приложениями (по необходимости) должны иметь сквозную нумерацию.

Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не проставляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы проставляется вверху по правому краю.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам производственной практики является зачет с оценкой.

Отчет по практике, подлежит защите на заседании комиссии. Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии.

Результаты защиты оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Технологическая практика направлена на формирование следующих компетенций:

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

ОПК-6. Способен управлять коллективами и организовывать процессы производств

ПК-6.Способен разрабатывать и реализовывать экологически безопасные приемы и технологии производства высококачественной продукции растениеводства с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности.

ПК-7. Способен обосновать специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.

ПК-8. Способен сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции.

ПК-9. Способен контролировать качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства

ПК-10. Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.

ПК-11. Способен оценивать качество растениеводческой продукции с учетом ее последующего направления на переработку или хранение.

ПК-13. Способен разработать и совершенствовать технологии производства и переработки продукции растениеводства.

В процессе освоения образовательной программы компетенций УК-3, ОПК-6, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-13 также формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
УК-3	Б1.О.06 Стратегический менеджмент на предприятиях АПК	1
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ОПК-6	Б1.О.06 Стратегический менеджмент на предприятиях АПК	1
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4

ПК-6	Б1.О.08 Инновационные технологии в агрономии	1
	Б1.О.08 Инновационные технологии в агрономии	2
	Б1.О.08 Инновационные технологии в агрономии	
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-7	Б1.В.01 Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи Б1.В.02 Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и кормового зерна Б1.В.04 Современные способы хранения плодоовощной продукции	2
	Б1.В.04 Современные способы хранения плодоовощной продукции	
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	4
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8	Б1.В.06 Современные методы определения качества растительной продукции Б1.В.ДВ.03.01 Новые подходы в производстве ликероводочной продукции Б1.В.ДВ.03.02 Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков	2
	Б1.В.05 Инновационные технологии производства макаронных изделий Б1.В.06 Современные методы определения качества растительной продукции Б1.В.ДВ.04.01 Инновационные технологии в бродительном производстве Б1.В.ДВ.04.02 Современное производство быстрозамороженных картофеля, овощей и плодов	
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	4
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-9	Б1.В.03 Современные способы улучшения качества хлеба	2
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	4
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-10	Б1.В.04 Современные способы хранения плодоовощной продукции	2
	Б1.В.04 Современные способы хранения плодоовощной продукции Б1.В.ДВ.02.01 Совершенствование технологии переработки плодов и овощей Б1.В.ДВ.02.02 Технология крахмало-паточного производства	
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	4
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-11	Б1.В.01 Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи Б1.В.02 Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и кормового зерна Б1.В.03 Современные способы улучшения качества хлеба Б1.В.04 Современные способы хранения плодоовощной продукции Б1.В.06 Современные методы определения качества растительной продукции Б1.В.ДВ.01.01 Современные технологии хранения и переработки масличных культур Б1.В.ДВ.01.02 Использование достижений биотехнологии в переработке растениеводческой продукции	2
	Б1.В.04 Современные способы хранения плодоовощной продукции Б1.В.06 Современные методы определения качества растительной продукции Б1.В.ДВ.02.01 Совершенствование технологии переработки плодов и овощей Б1.В.ДВ.02.02 Технология крахмало-паточного производства	
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	4
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

ПК-13	Б1.В.03 Современные способы улучшения качества хлеба Б1.В.06 Современные методы определения качества растительной продукции Б1.В.ДВ.01.01 Современные технологии хранения и переработки масличных культур Б1.В.ДВ.01.02 Использование достижений биотехнологии в переработке растениеводческой продукции Б1.В.ДВ.03.01 Новые подходы в производстве ликероводочной продукции Б1.В.ДВ.03.02 Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков	2
	Б1.В.05 Инновационные технологии производства макаронных изделий Б1.В.06 Современные методы определения качества растительной продукции Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б2.О.02(П) Производственная практика, технологическая Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется семестром изучения дисциплин и прохождения практик*

7.2. Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	УК-3-Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	Подготовительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет
2.	ОПК-6-Способен управлять коллективами и организовывать процессы производства.	Подготовительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет
3.	ПК-6-Способен разрабатывать и реализовывать экологически безопасные приемы и технологии производства высококачественной продукции растениеводства с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности.	Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет
4.	ПК-7-Способен обосновать специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет
5.	ПК-8-Способен сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции.	Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет

6.	ПК-9-Способен контролировать качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.	Производственный этап Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет
7.	ПК-10-Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Производственный этап Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет
8.	ПК-11-Способен оценивать качество растениеводческой продукции с учетом ее последующего направления на переработку или хранение.	Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет
9.	ПК-13-Способен разработать и совершенствовать технологии производства и переработки продукции растениеводства.	Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Контроль уровней сформированности компетенции осуществляется с позиций оценивания составляющих ее частей по трехкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения учебной практики оценивается по трехуровневой шкале:

-пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;

-средний уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенции по завершении проведения практики;

-высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенции и является важным качественным ориентиром для самосовершенствования.

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
Оценка					

тенции		неудовлетвори- тельно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
ИД-1.ук-3. Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для цели достижения поставленной цели. (3-4 этапы)	Знать: возможные стратегии для достижения поставленной цели.	Не знает возможные стратегии для достижения поставленной цели.	Частично знает возможные стратегии для достижения поставленной цели.	Знает на достаточно высоком уровне возможные стратегии для достижения поставленной цели.	На высоком уровне знает возможные стратегии для достижения поставленной цели.
	Уметь: организовывать работу команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	Не умеет организовывать работу команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	Не в полной мере умеет организовывать работу команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	На достаточно хорошем уровне умеет организовывать работу команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	На высоком уровне умеет организовывать работу команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.
	Владеть навыками: руководства работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	Не владеет навыками руководства работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	Не в полной мере владеет навыками руководства работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	Способен обеспечить на достаточно высоком уровне руководство, работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	На достаточно высоком уровне может руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.
ИД-2. ук-3. Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий. (3-4 этапы)	Знать: интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.	Не знает интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.	Частично знает интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.	Знает на достаточно высоком уровне знает интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.	На высоком уровне знает интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
	Уметь: учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей.	Не умеет учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей.	Не в полной мере умеет учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей.	На достаточно хорошем уровне умеет учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей.	На высоком уровне умеет учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Владеть навыками: взаимодействия, в том числе посредством корректировки действий в своей социальной и профессиональной деятельности.	Не владеет навыками взаимодействия, в том числе посредством корректировки действий в своей социальной и профессиональной деятельности.	Не в полной мере владеет навыками взаимодействия, в том числе посредством корректировки действий в своей социальной и профессиональной деятельности.	Способен обеспечить на достаточном уровне владеет навыками взаимодействия, в том числе посредством корректировки действий в своей социальной и профессиональной деятельности.	На достаточно высоком уровне владеет навыками взаимодействия, в том числе посредством корректировки действий в своей социальной и профессиональной деятельности.
ИД-4.ук-3. Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий. (3-4 этапы)	Знать: результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.	Не знает результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.	Частично знает результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.	Знает на достаточно высоком уровне знает результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.	На высоком уровне знает результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.
	Уметь: оценивать результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.	Не умеет оценивать результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.	Не в полной мере умеет оценивать результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.	На достаточно хорошем уровне умеет оценивать результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.	На высоком уровне умеет оценивать результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.
	Владеть навыками: предвидения результатов как личных, так и коллективных действий.	Не владеет навыками предвидения результатов как личных, так и коллективных действий.	Не в полной мере владеет навыками предвидения результатов как личных, так и коллективных действий.	Способен обеспечить на достаточном уровне владеет навыками предвидения результатов как личных, так и коллективных действий.	На достаточно высоком уровне владеет навыками предвидения результатов как личных, так и коллективных действий.
ИД-3.опк-6. Применяет методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов.	Знать: методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов.	Не знает методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов.	Частично знает методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов.	Знает на достаточно высоком уровне методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов.	На высоком уровне знает методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ния талантов, определения удовлетворенности работой. (3-4 этапы)	Уметь: применять методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой.	Не умеет применять методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой.	Не в полной мере умеет применять методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой.	На достаточно хорошем уровне умеет применять методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой.	На высоком уровне умеет применять методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой.
	Владеть навыками: управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой.	Не владеет навыками управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой.	Знаком с некоторыми навыками управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой.	Владеет навыками управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой.	В полной мере владеет навыками управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой.
ИД-3.пк-6. Разрабатывает экологически безопасные приемы с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности. (3-4 этапы)	Знать: экологически безопасные приемы с учетом свойств агроландшафтов.	Не знает экологически безопасные приемы с учетом свойств агроландшафтов.	Частично знает экологически безопасные приемы с учетом свойств агроландшафтов.	Знает на достаточно высоком уровне экологически безопасные приемы с учетом свойств агроландшафтов.	На высоком уровне знает экологически безопасные приемы с учетом свойств агроландшафтов.
	Уметь: реализовывать экологически безопасные приемы и технологии производства высококачественной продукции растениеводства.	Не умеет реализовывать экологически безопасные приемы и технологии производства высококачественной продукции растениеводства.	Не в полной мере умеет реализовывать экологически безопасные приемы и технологии производства высококачественной продукции растениеводства.	На достаточно хорошем уровне умеет реализовывать экологически безопасные приемы и технологии производства высококачественной продукции растениеводства.	На высоком уровне умеет реализовывать экологически безопасные приемы и технологии производства высококачественной продукции растениеводства.
	Владеть навыками: разработки экологически безопасные	Не владеет навыками разработки экологически безопасные	Знаком с некоторыми навыками разработки экологически безопасные	Владеет навыками разработки экологически безопасные	В полной мере владеет навыками разработки экологически безопасные

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	приемы с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности.	ные приемы с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности.	безопасные приемы с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности.	приемы с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности..	безопасные приемы с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности.
ИД-2.пк-7. Обосновывает и определяет специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации. (3-4 этапы)	Знать: виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	Не знает виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	Частично знает виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	Знает на достаточно высоком уровне виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	На высоком уровне знает виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.
	Уметь: определять специализации выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	Не умеет определять специализации выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	Не в полной мере умеет определять специализации выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	На достаточно хорошем уровне умеет определять специализации выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	На высоком уровне умеет определять специализации выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.
	Владеть навыками: обоснования специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	Не владеет навыками обоснования специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	Знаком с некоторыми навыками обоснования специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	Владеет навыками обоснования специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.	В полной мере владеет навыками обоснования специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.
ИД-1.пк-8. Определяет и сокращает виды потерь на стадиях производства. (3-4 этапы)	Знать: виды потерь на стадиях производства.	Не знает виды потерь на стадиях производства.	Частично знает виды потерь на стадиях производства.	Знает на достаточно высоком уровне виды потерь на стадиях производства.	На высоком уровне знает виды потерь на стадиях производства.
	Уметь: определять виды потерь на стадиях производства.	Не умеет определять виды потерь на стадиях производства.	Не в полной мере умеет определять виды потерь на стадиях производства.	На достаточно хорошем уровне умеет определять виды потерь на стадиях производства.	На высоком уровне умеет определять виды потерь на стадиях производства.
	Владеть навыками: сокращения различных потерь на стадиях производства.	Не владеет навыками сокращения различных потерь на стадиях производства.	Знаком с некоторыми навыками сокращения различных потерь на стадиях производства.	Владеет навыками сокращения различных потерь на стадиях производства.	В полной мере владеет навыками сокращения различных потерь на стадиях производства.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-3.ПК-9. Контролирует качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства. (3-4 этапы)	Знать: качественные показатели растениеводческой продукции.	Не знает качественные показатели растениеводческой продукции.	Частично знает качественные показатели растениеводческой продукции.	Знает на достаточно высоком уровне качественные показатели растениеводческой продукции.	На высоком уровне знает качественные показатели растениеводческой продукции.
	Уметь: оценивать качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.	Не умеет оценивать качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.	Не в полной мере умеет оценивать качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.	На достаточно хорошем уровне умеет оценивать качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.	На высоком уровне умеет оценивать качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.
	Владеть навыками: контроля качества растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.	Не владеет навыками контроля качества растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.	Знаком с некоторыми навыками контроля качества растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.	Владеет навыками контроля качества растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.	В полной мере владеет навыками контроля качества растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.
ИД-2.ПК-10. Реализует технологии хранения и переработки плодов и овощей. (3-4 этапы)	Знать: различные технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Не знает различные технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Частично знает различные технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Знает на достаточно высоком уровне различные технологии хранения и переработки плодов и овощей.	На высоком уровне знает различные технологии хранения и переработки плодов и овощей.
	Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Не умеет реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Не в полной мере умеет реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.	На достаточно хорошем уровне умеет реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.	На высоком уровне умеет реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.
	Владеть навыками: реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Не владеет навыками реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Знаком с некоторыми навыками реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Владеет навыками реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей.	В полной мере владеет навыками реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей.
ИД-2.ПК-11. Оценивает качество растениеводческой продукции с учетом ее последую-	Знать: критерии направления продукции на переработку или хранение.	Не знает критерии направления продукции на переработку или хранение.	Частично знает критерии направления продукции на переработку или хранение.	Знает на достаточно высоком уровне критерии направления продукции на переработку или хранение.	На высоком уровне знает критерии направления продукции на переработку или хранение.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
щего направления на переработку или хранение. (3-4 этапы)	Уметь: направлять продукцию на переработку или хранение.	Не умеет направлять продукцию на переработку или хранение.	Не в полной мере умеет направлять продукцию на переработку или хранение.	На достаточно хорошем уровне умеет направлять продукцию на переработку или хранение.	На высоком уровне умеет направлять продукцию на переработку или хранение.
	Владеть навыками: оценки качества растениеводческой продукции.	Не владеет навыками оценки качества растениеводческой продукции.	Знаком с некоторыми навыками оценки качества растениеводческой продукции.	Владеет навыками оценки качества растениеводческой продукции.	В полной мере владеет навыками оценки качества растениеводческой продукции.
ИД-2.ПК-13. Разрабатывает и совершенствует технологии производства и переработки продукции растениеводства. (3-4 этапы)	Знать: технологии производства и переработки продукции растениеводства.	Не знает технологии производства и переработки продукции растениеводства.	Частично знает технологии производства и переработки продукции растениеводства.	Знает на достаточно высоком уровне технологии производства и переработки продукции растениеводства.	На высоком уровне знает технологии производства и переработки продукции растениеводства.
	Уметь: совершенствовать технологии производства и переработки продукции растениеводства.	Не умеет совершенствовать технологии производства и переработки продукции растениеводства.	Не в полной мере умеет совершенствовать технологии производства и переработки продукции растениеводства.	На достаточно хорошем уровне умеет совершенствовать технологии производства и переработки продукции растениеводства.	На высоком уровне умеет совершенствовать технологии производства и переработки продукции растениеводства.
	Владеть навыками: разработки технологии производства и переработки продукции растениеводства.	Не владеет навыками разработки технологии производства и переработки продукции растениеводства.	Знаком с некоторыми навыками разработки технологии производства и переработки продукции растениеводства.	Владеет навыками разработки технологии производства и переработки продукции растениеводства.	В полной мере владеет навыками разработки технологии производства и переработки продукции растениеводства.

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения

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

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчёт Защита отчета	Высокий уровень «5» (отлично)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены тре-	оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

		бования к внешнему оформлению.	
	Средний уровень «4» (хорошо)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	оценку « хорошо » заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
	Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	оценку « удовлетворительно » заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
	Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	оценку « неудовлетворительно » заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу практики, написавшие отчет.

Во время защиты отчета студент должен уметь объяснить, как составлен отчет, а также обосновать свои выводы и предложения.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «неудовлетворительно» по результатам защиты практики, могут быть отчислены из университета за невыполнение обязанностей по добросовестному освоению основной профессиональной образовательной программы и выполнению учебного плана.

При наличии уважительных причин возможен перенос сроков прохождения технологической практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1_{ук-3}, ИД-2_{ук-3}, ИД-4_{ук-3}, ИД-3_{опк-6}, ИД-3_{пк-6}, ИД-2_{пк-7}, ИД-1_{пк-8}, ИД-3_{пк-9}, ИД-2_{пк-10}, ИД-2_{пк-10}, ИД-2_{пк-13}, в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Перечень примерных индивидуальных заданий по технологической практике:

1. Изучение технологического процесса хранения зерновых культур.
2. Изучение технологического процесса переработки зерна в муку.
3. Изучение технологического процесса переработки зерна в крупу.
4. Изучение современных способов хранения плодов.
5. Изучение современных способов хранения овощей.

6. Изучение технологического процесса консервирования плодов и овощей.
7. Изучение технологического процесса бродильных производств.
8. Изучение методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи.
9. Изучение и использований достижений биотехнологии в производстве и переработки продукции растениеводства.
10. Изучение технологического процесса производства и переработки масличных культур.

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

Для оценивания знаний, полученных в результате прохождения производственной практики, в процессе защиты отчета обучающимся рекомендуются задать следующие общие вопросы по программе практики:

1. Исследуйте историю становления предприятия и составьте письменную историческую характеристику
2. Исследуйте организационно-правовую форму и нормативно-правовую базу предприятия и составьте письменную историческую характеристику
3. Исследуйте организационно-управленческую структуру предприятия и составьте письменную историческую характеристику
4. Исследуйте организационно-функциональную структуру экономического аппарата предприятия и составьте письменную историческую характеристику
5. Исследуйте основные виды производимой продукции и технологии ее производства и составьте письменную историческую характеристику
6. Произведите анализ финансово-экономического потенциала исследуемого предприятия, разработайте оценочное суждение, оформите письменно, разработав необходимые аналитические таблицы
7. Произведите анализ имущественного потенциала исследуемого предприятия, разработайте оценочное суждение, оформите письменно, разработав необходимые аналитические таблицы
8. Произведите анализ кадрового потенциала исследуемого предприятия, разработайте оценочное суждение, оформите письменно, разработав необходимые аналитические таблицы
9. Произведите анализ производственного потенциала исследуемого предприятия, разработайте оценочное суждение, оформите письменно, разработав необходимые аналитические таблицы
10. Произведите анализ кооперационных связей исследуемого предприятия, разработайте оценочное суждение, оформите письменно, разработав необходимые аналитические таблицы
11. Произведите анализ организации системы сбыта продукции исследуемого предприятия, разработайте оценочное суждение, оформите письменно, разработав необходимые аналитические таблицы
12. Произведите анализ налогового окружения исследуемого предприятия, разработайте оценочное суждение, оформите письменно, разработав необходимые аналитические таблицы
13. Произведите анализ конкурентной среды и ценовой политики исследуемого предприятия, разработайте оценочное суждение, оформите письменно, разработав необходимые аналитические таблицы

7.4.3. Перечень примерных тестов выносимых на промежуточную аттестацию по технологической практике

1. Что предусматривает хранение продуктов по принципу ценоанабиоза:
 - сохранность продукта за счет создания благоприятных условий для определенной группы микроорганизмов
 - сохранность продукта за счет снижения интенсивности обмена веществ и деятельности микроорганизмов
 - сохранность продукта за счет своего иммунитета
 - сохранность продукта за счет уничтожения микроорганизмов
2. Что предусматривает хранение продуктов по принципу биоза:
 - сохранность продукта за счет своего иммунитета
 - сохранность продукта за счет снижения интенсивности обмена веществ и деятельности микроорганизмов
 - сохранность продукта за счет создания благоприятных условий для определенной группы микроорганизмов
 - сохранность продукта за счет уничтожения микроорганизмов
3. Что предусматривает хранение сельскохозяйственных продуктов в условиях ацидоанабиоза:
 - создание в продукте кислой среды
 - хранение в замороженном состоянии
 - хранение в сухом состоянии
 - создание повышенного осмотического давления в клетках самого продукта
4. Что предусматривает хранение сельскохозяйственных продуктов в условиях криоанабиоза:
 - хранение в замороженном состоянии
 - хранение при температуре близкой к нулю
 - хранение в сухом состоянии
 - создание повышенного осмотического давления в клетках самого продукта
5. Что предусматривает хранение сельскохозяйственных продуктов в условиях психроанабиоза:
 - хранение при температуре близкой к нулю
 - хранение в замороженном состоянии
 - хранение в сухом состоянии
 - создание повышенного осмотического давления в клетках самого продукта
6. Что предусматривает хранение сельскохозяйственных продуктов в условиях анабиоза:
 - хранение при замедлении биологических процессов
 - хранение в замороженном состоянии
 - хранение в сухом состоянии
 - создание повышенного осмотического давления в клетках самого продукта
7. Укажите требования к поздним яблокам высшего сорта:
 - поперечный диаметр плодов округлой и овальной формы не менее соответственно 80 и 60 мм
 - механические повреждения в виде легких нажимов общей площадью до 1-2 кв. см в местах заготовки
 - повреждения вредителями и болезнями с зажившей кожицей до 2 кв. см и засохшими повреждениями плодояжкой до 2 %
 - отсутствие плодоножки не допускается
8. Укажите требования к продовольственному отборному картофелю:
 - наибольший диаметр клубней округло - овальной и удлиненной формы не менее соответственно 50 и 40 мм

- наибольший диаметр клубней округло - овальной и удлиненной формы не менее соответственно 60 и 50 мм

- содержание мелких клубней не более 10, 0 %

- клубней с ржавностью (железистой пятнистостью) не более 2,0 % массы

9. Укажите требования, соответствующие нормативной документации «Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая»:

- размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 2,5-6,0 см*

- размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5-8,0 см

- содержание корнеплодов треснувших, поломанных, уродливых по форме, с порезами головок не более 10 % к общей массе

- содержание загнивших корнеплодов не более 2,0 % к общей массе

10. Укажите функции, которые выполняет аккредитованная испытательная лаборатория:

- определяет виды продукции и ГОСТы, на соответствие которым проводят обязательную сертификацию

- осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией

- осуществляет испытания конкретной продукции и выдает протоколы испытаний

- выдает сертификат и лицензию на применение знака соответствия

11. Укажите функции, которые выполняет орган по сертификации продукции:

- определяет виды продукции и ГОСТы, на соответствие которым проводят обязательную сертификацию

- осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией

- осуществляет испытания конкретной продукции и выдает протоколы испытаний

- устанавливает порядок инспекционного контроля за соблюдением правил сертификации и за сертифицированной продукцией

12. Что такое входной контроль качества продукции:

- проверка соответствия технических и технологических данных поставляемых машин, оборудования, сырья требованиям государственных стандартов

- контроль продукции, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к поставкам и использованию

- контроль продукции или процесса во время выполнения или после завершения технологической операции

- контроль продукции с целью проверки правильности ранее выполненного контроля

13. В чем преимущество хранения плодов и овощей в охлажденном состоянии в РГС перед хранением их в обычных холодильных камерах:

- при снижении содержания кислорода и повышении содержания двуокиси углерода значительно замедляется развитие патогенных микроорганизмов и проявление некоторых физиологических расстройств

- газовая среда повышает скорость выделения этилена, вследствие чего замедляется созревание, сохраняется питательная ценность и товарный вид продукции

- газовая среда снижает скорость выделения этилена, вследствие чего замедляется созревание, сохраняется питательная ценность и товарный вид продукции

- газовая среда значительно повышает скорость метаболических процессов, протекающих в плодах и овощах

14. Как влияет концентрация кислорода и двуокиси углерода при хранении в РГС на потери количества и качества плодов и овощей:

- при содержании кислорода ниже 3-4 % происходят ферментативные процессы, которые приводят к побурению фруктов и овощей

- при содержании кислорода ниже 1,0-1,5 % происходят ферментативные процессы, которые приводят к побурению фруктов и овощей

- при содержании двуокиси углерода от 3 до 5 % наблюдаются физиологические заболевания, в результате чего происходят потери количества и качества продукции

- при содержании кислорода от 2 до 4 % и двуокси углерода от 3 до 5 % повышается активность метаболических процессов, протекающих в фруктах и овощах

15. Как влияют низкие положительные температуры, складывающиеся в послеуборочный период и при хранении, на свойства клубней картофеля:

- повышается способность клубней заживлять механические повреждения
- замедляется формирование естественной перидермы
- ускоряется формирование естественной перидермы
- повышается устойчивость естественной перидермы к проникновению в клубни фитопатогенных микроорганизмов

16. Какие закономерности следует учитывать при охлаждении плодоовощной продукции в хранилищах:

- температура продукции изменяется тем быстрее, тем больше разница температур продукции и окружающей среды
- температура изменяется быстрее, чем крупнее продукция по размеру
- продукция россыпью или в мелкой таре охлаждается медленнее, чем при хранении толстым слоем или в крупной таре
- не упакованная продукция охлаждается быстрее

17. Какие особенности следует учитывать в период охлаждения картофеля до значений оптимальной температуры:

- при небольшом количестве поврежденных клубней снижение температуры насыпи проводят постепенно на 0,25-0,50 °С в сутки в течение 25-40 дней
- вызревшие и неповрежденные клубни охлаждают со скоростью 2-3 °С в сутки в течение 5-7 дней
- охлаждение клубней картофеля проводят путем постоянного вентилирования хранилища и насыпи в течение суток с учетом значений относительной влажности воздуха
- охлаждение насыпи клубней картофеля проводят вентилированием в наиболее холодное время суток при температуре наружного воздуха не ниже 7-8°С

18. Какие особенности следует учитывать при закладке на хранение картофеля:

- картофель с механическими повреждениями необходимо размещать в хранилищах с активной вентиляцией
- для предупреждения отпотевания картофеля в хранилищах с активным вентилированием верхний слой насыпи укрывают соломенными матами
- при загрузке хранилищ с активным вентилированием насыпь картофеля должна иметь высоту не более 1 м
- картофель с механическими повреждениями следует размещать в хранилищах с естественной вентиляцией, а продолжительность лечебного периода сокращают

19. Какие признаки учитывают при определении съемной зрелости плодов яблок:

- окраску мякоти плода
- окраску кожицы и семян
- степень повреждения плодов вредителями
- сумма температур и гидротермический коэффициент за период от распускания вегетативных почек до оптимального срока съема

20. Какие способы размещения картофеля и овощей применяют при полевом способе их хранения:

- в ящиках, контейнерах с полиэтиленовым вкладышем
- в матерчатых, бумажных или полиэтиленовых мешках
- насыпью без переслойки влажной землей или песком с приточно-вытяжной вентиляцией
- насыпью в закромах с активным вентилированием и высотой загрузки 2,5-4,0 м

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Надежность использования единообразных стандартов и критериев оценки.
2. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности в полной мере находят свое отражение в материалах, собранных и (или) подготовленных в процессе прохождения практики, решении задач практики, качестве выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержании доклада на его защите и ответах на вопросы.

При этом под указанными категориями понимается:

«знать» – воспроизводить и объяснять освоенный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;

«уметь» – решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;

«владеть» – решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по технологической практике оценивается:

- полнота и качество ведения дневника по практике;
- учитывается оценка, данная руководителем практики от организации-базы практики;
- полнота собранных материалов, оценивается своевременность сдачи отчета по практике, его полнота и качество выполнения заданий (руководителем практики);
- защита отчета (ответы на вопросы).

Для оценивания результатов обучения в виде знаний, полученных в результате прохождения практики возможно использование, таких типов контроля, как тестирование, индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

Тестовые задания могут охватывать содержание определенных разделов практики или всей программы практики. Индивидуальное собеседование, устный опрос проводятся по разработанным вопросам по отдельным разделам содержания практики.

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить (индивидуальное задание).

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся производится в результате исполнения ими следующих требований:

- Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.

– В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень (Аттестационный лист по практике (Приложение 5)).

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой. Зачет складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по производственной практике (технологическая) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Иванова, Е.П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум: учебное пособие / Е.П. Иванова. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 148 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://e.lanbook.com>

2. Манжесов, В.И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Текст]: учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов. – 2-е изд., стер. - Москва: Лань, 2018. - 624 с.

3. Хоконова, М.Б. Современные способы хранения плодоовощной продукции [Текст] : учебное пособие / М.Б. Хоконова, Р.З. Абдулхаликов - Нальчик: «Принт Центр», 2016. - 120 с.

Дополнительная литература:

4. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Текст]: учебник / ред. В. И. Филатов. - М. : КОЛОС, 1999. - 724 с.

5. Консервирование пищевых продуктов холодом [Текст] : учебное пособие / И. А. Рогов [и др.]. - 3-е изд., перераб. и доп. - М : КолосС, 2002. - 184 с.

6. Неменующая, Л.А. Современные технологии хранения и переработки плодоовощной продукции [Текст]: научное издание / Л.А. Неменующая, Н.М. Степанищева. – Москва: Росинформагротех, 2009. – 172 с.

7. Поморцева, Т. И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образ. / Т.И. Поморцева; Рец. Ю.А. Каликинский. - 2-е изд. стереот. - М.: Академия, 2003. - 136 с.

8. Свитцов, А. А. Введение в мембранную технологию [Электронный ресурс] : учебное пособие для студ. вузов / А. А. Свитцов. - М.: ДеЛи принт, 2007. - эл. опт. диск (CD-ROM).

Периодические издания:

9. Пищевая промышленность: науч.-произ. журн. / гл. ред. О.П. Преснякова. – М.: Пищ. пром-ть.

10. Хранение и переработка сельхозсырья: теорет. журн. / гл. ред. О.П. Преснякова. – М.: Пищ. пром-ть.

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

–ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань».

Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

–ЭБС «Университетская библиотека online»

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

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

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № СИО-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

–ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Договор № 8 от 01.09.2020 г. действует с 01 сентября 2020г. по 19 марта 2021г.

Договор №17 от 20.03.21 г. действует с 20 марта 2021г. по 31 августа 2021г.

<https://urait.ru/>

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

10.1. Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone

Антиплагиат лицензионный договор №1143 от 13.05.19г.

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306

10.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtml
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lekcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-pospecialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук Мультимедиа-проектор NEC- Projektor NP215G, персональный компьютер
2.	Практика	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет.	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет
		Предприятия производственной, технологической сфер деятельности различных организационно-правовых форм	Рабочее место оборудуется персональным компьютером и специализированным программным обеспечением, отвечающим задачам приобретения практических профессиональных на-

			выков, а также сбора фактического материала, необходимого для подготовки отчета
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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

Факультет Агрономический

КАФЕДРА «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана _____ Теммиев М.И.
«___» _____ 20__ г.

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

_____ (тип практики)

Обучающегося _____

Направление - ____ . ____ . ____ _____

Направленность _____

год обучения __ семестр __

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

Нальчик 20____

№ п/п	Дата	_____					_____				
		месяц					месяц				
Наименование работ											
1. Подготовительный этап											
1.1.	Вводный инструктаж по технике безопасности										
1.2.	Ознакомительная лекция										
1.3.	Получение общего и индивидуального задания на научно-исследовательскую работу и его изучение										
1.4.	Ознакомление со структурой отчета										
1.5.	Составление индивидуального календарно-тематического плана выполнения научно-исследовательской работы										
2. Основной этап											
2.1.	Ознакомительная лекция										
2.2.	Обоснование актуальности выбранной темы магистерской диссертации										
2.3.	Разработка содержательной части магистерской диссертации (формулировка названий глав и параграфов)										
2.4.	Разработка и формулировка цели и основных задач магистерской диссертации										
2.5.	Определение объекта и предмета исследования										
2.6.	Формирование библиографии по теме исследования										
3. Заключительный этап											
3.1.	Систематизация собранных материалов										
3.2.	Формирование и оформление промежуточного отчета по научно-исследовательской работе										
3.3.	Подготовка научной статьи для участия в научных мероприятиях и публикации										
3.4.	Защита промежуточного отчета										

Руководитель практики
от университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.



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

ДНЕВНИК

производственной практики

Обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) _____

Курс (год обучения) _____ группа _____ Направление подготовки/специальность _____

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

Начат _____

Окончен _____

2. Общие сведения

1. Срок практики по договору _____

с _____ по _____ 201__ г.

2. Продолжительность практики _____

3. Тип практики по учебному плану _____

МП _____ директор института
(декан факультета)

3. Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы _____

2. Направлен(а) _____

(рабочее место, должность)

3. Приступил к работе _____

4. Дата окончания практики _____

Руководитель практики

от профильной организации

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

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

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(аяся) _____

показал(а) _____ профессиональную подготовку,
(оценка)

владение компетенциями согласно требованиям ФГОС ВО. В период прохождения практики (научно-исследовательской работы) были освоены следующие компетенции: УК-3, ОПК-6, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-13. В течение всей практики (научно-исследовательской работе) показал(а) себя исключительно с положительной стороны. Личные качества проявлялись в умении найти общий язык с коллегами в решении поставленных задач. Отличается коммуникабельностью и инициативностью. Целеустремлен(а), всегда доводит решение поставленных задач до конца.

Успешно применял(а) полученные в университете теоретические знания в области экономики, закрепляя и развивая их в процессе практики.

Руководитель практики

от профильной организации _____

подпись

фамилия инициалы

МП

7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения практики

Обучающийся _____

Подпись

8. Заключение руководителя практики от Университета

Руководитель практики
от Университета

подпись

фамилия инициалы

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

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

ФАКУЛЬТЕТ АГРОНОМИЧЕСКИЙ

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(технологическая)**

В

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
Направление подготовки
35.04.04 Агронмия
Направленность
Технология производства и переработки
растениеводческой продукции
Ф.И.О. обучающегося
Руководитель практики:
Должность Ф.И.О.

Нальчик – 202__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О)

Обучающийся (аяся) _____ года обучения направления подготовки 35.04.04 Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции», успешно прошел производственную практику (технологическая).

в объеме ___/___ часов/з.ед. (_____ недель) с «_____» _____ 202__ года по «_____» _____ 202__ года в организации _____

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

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
УК-3-Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.			
ОПК-6-Способен управлять коллективами и организовывать процессы производства.			
ПК-6-Способен разрабатывать и реализовывать экологически безопасные приемы и технологии производства высококачественной продукции растениеводства с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности.			
ПК-7-Способен обосновать специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации.			
ПК-8-Способен сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции.			
ПК-9-Способен контролировать качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства.			
ПК-10-Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.			
ПК-11-Способен оценивать качество растениеводческой продукции с учетом ее последующего направления на переработку или хранение.			
ПК-13-Способен разработать и совершенствовать технологии производства и переработки продукции растениеводства.			

Руководитель практики от университета

(подпись)

(Ф.И.О.)