

**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 Теммиев М.И.



« 31 » мая 2021г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.05 (Пд) Преддипломная

Направление подготовки **35.03.07** Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Программа подготовки – академический бакалавриат

Квалификация выпускника - бакалавр

Курс обучения - 4 (5)

Семестр - 8 (10)

Форма обучения - очная (заочная)

НАЛЬЧИК - 2021


Рабочая программа производственной практики, Б2.О.05(Пд) преддипломная разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. N 669 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, одобренного Ученым советом вуза (протокол № 7 от 23 апреля 2021 г.)

Составитель рабочей программы

к.с.- х. н., доцент  З.А. Иванова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной 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

«21» мая 2021 г.

1. Вид, способы и формы проведения

Вид практики - производственная.

Тип практики – преддипломная.

Способ проведения практики - стационарная; выездная.

Производственная практика (преддипломная) может проводиться на предприятиях и организациях АПК различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

Форма проведения производственной практики (преддипломная) - 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

2.1. Цели и задачи производственной практики (преддипломная) .

Целью практики является сбор, обобщение и анализ материалов необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- применение современных методов научных исследований при выполнении выпускной квалификационной работы;
- проведение статистической обработки и анализа данных, полученных в результате лабораторных, вегетационных, полевых и производственных опытов;
- изучение и применение при выполнении выпускной квалификационной работы информации и данных из научной, учебно-методической и периодической литературы, нормативно-справочной и правовой информации по теории и практике исследуемой проблемы;
- изучение и применение при выполнении выпускной квалификационной работы отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований;
- использование современных информационных технологий, в том числе базы данных и пакеты программ;
- организация сбора, обработки и представления первичной информации, необходимой для написания бакалаврской работы по направлению, предполагаемой будущей профессиональной деятельности;
- анализ результатов научных исследований, формулирование выводов, подготовка материалов к написанию бакалаврской работы;
- оформление выпускной квалификационной работы.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-1	Способен решать	ИД-1 ОПК-1.	Знать: основные законы естественнонауч-

	<p> типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: использованием основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения</p>
		<p>ИД-2 <small>ОПК-1.</small> Демонстрирует знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Знать: демонстрацию знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: демонстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: методами демонстрации знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
		<p>ИД-3 <small>ОПК-1.</small> Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Знать: применение информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: применением информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ПК-2</p>	<p>Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	<p>ИД-1 <small>ПК-2.</small> Решает задачи в области развития науки, техники и технологии, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности</p>	<p>Знать: решение задачи в области развития науки, техники и технологии, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности Уметь: решать задачи в области развития науки, техники и технологии, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности Владеть: решением задачи в области развития науки, техники и технологии, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности</p>
<p>ПК-3</p>	<p>Способен реализовыв-</p>	<p>ИД-1 <small>ПК-3.</small></p>	<p>Знать: реализацию на практике технологии</p>

	вать технологии производства продукции растениеводства	Реализует на практике технологии производства различных видов продукции растениеводства	производства различных видов продукции растениеводства Уметь: реализовывать на практике технологии производства различных видов продукции растениеводства Владеть: реализацией на практике технологии производства различных видов продукции растениеводства
ПК-4	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1 _{ПК-4} . Применяет на практике технологии производства различных видов продукции животноводства	Знать: применение на практике технологии производства различных видов продукции животноводства Уметь: применять на практике технологии производства различных видов продукции животноводства Владеть: применением на практике технологии производства различных видов продукции животноводства
ПК-6	Способен реализовывать технологии производства плодово-овощной продукции	ИД-1 _{ПК-6} . Эффективно применяет навыки реализации технологии производства плодово-овощной продукции	Знать: эффективное применение навыков реализации технологии производства плодово-овощной продукции Уметь: эффективно применять навыки реализации технологии производства плодово-овощной продукции Владеть: эффективным применением навыков реализации технологии производства плодово-овощной продукции
ПК-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ИД-1 _{ПК-7} . Рационально применяет технологии хранения продукции растениеводства	Знать: рациональное применение технологий хранения продукции растениеводства Уметь: рационально применять технологии хранения продукции растениеводства Владеть: рациональным применением технологий хранения продукции растениеводства
		ИД-2 _{ПК-7} . Демонстрирует владение навыками реализации технологий переработки различных видов продукции растениеводства	Знать: демонстрацию владения навыками реализации технологий переработки различных видов продукции растениеводства Уметь: демонстрировать владение навыками реализации технологий переработки различных видов продукции растениеводства Владеть: демонстрацией владения навыками реализации технологий переработки различных видов продукции растениеводства
ПК-8	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 _{ПК-8} . Применяет технологии хранения различных видов продукции животноводства	Знать: применение технологий хранения различных видов продукции животноводства Уметь: применять технологии хранения различных видов продукции животноводства Владеть: применением технологий хранения различных видов продукции животноводства
		ИД-2 _{ПК-8} . Обладает навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства	Знать: обладание навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства Уметь: обладать навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства Владеть: обладанием навыками применения в производственных условиях технологий переработки продукции животноводства
ПК-9	Способен реализовывать технологии переработки продукции пловодства и ово-	ИД-1 _{ПК-9} . Умеет реализовывать в производственных условиях технологии пе-	Знать: умение реализовывать в производственных условиях технологии переработки продукции пловодства и овошеводства Уметь: реализовывать в производственных

	щеводства	переработки продукции плодородства и овощеводства	условиях технологии переработки продукции плодородства и овощеводства Владеть: умением реализовывать в производственных условиях технологии переработки продукции плодородства и овощеводства
ПК-21	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК-21. Решает задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Знать: решение задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции Уметь: решать задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции Владеть: решением задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции
ПК-23	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки	ИД-1 ПК-23. Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: определением экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

3. Место преддипломной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) входит в Блок 2 «Практика», и относится к обязательной части Блока 2 «Практика», включенной в учебный план направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Для обучающихся очной формы обучения учебная практика (ознакомительная, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится на 4 курсе в 8 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения учебная практика (ознакомительная, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится на 5 курсе в 10 учебном семестре.

4. Объем практики

Объем и продолжительность преддипломной практики - 6 зачетных единиц (216 академических часов, 4 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики (преддипломная)

Содержание производственной практики (преддипломная) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся изучает организационную структуру предприятия, на базе которого пишется выпускная квалификационная работа; осваивает современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции по тематике ВКР; изучает отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований; проводит, статистическую обработку и анализ данных, полученных в результате исследования, сбор и оформление первичной информации, необходимой для написания бакалаврской работы; оформляет выпускную квалификационную работу.

Вид работ и содержание производственной практики (преддипломная), 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 индивидуального задания под руководством специалистов предприятий и руководителей практики		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	2	2			Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2			Инструктаж по прохождению практики и по технике безопасности
1.3	<p>Знакомство с организационной и управленческой структурой организации, особенностями осуществления производственной деятельности в организации; определение обязанностей.</p> <p>Формирование краткой характеристики видов деятельности.</p> <p>Формулирование авторского мнения с помощью руководителя практики о структуре организации, ее экономической</p>		2	8	12	Проверка выполнения этапа Изучение содержания дневника практики

	эффективности					
2. Производственный этап						
2.1	Анализ основных технологических процессов; изучение технологической схемы предприятия, технологического оборудования с его краткой технической характеристикой.	2	2	8	12	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Изучение и освоение методик исследований и участие в проведении технологических процессов.	2	2	8	12	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3. Аналитический этап						
3.1	Комплексный анализ собранных данных с использованием статистических методов; изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной сельскохозяйственной науки.	2		8	25	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Оценка реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.	2		8	25	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
4. Заключительный этап						
4.1	Интерпретация полученных результатов.	2		8	40	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных ма-

						териалов руководителю практики.
4.2	Оформление отчета по практике. Подготовка к защите отчета	2		6	10	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
	Итого: 216	16	10	54	136	

6. Форма отчетности по практике

По итогам производственной практики (преддипломная) 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; письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Отчет по производственной практике (преддипломная) должен иметь следующую структуру:

Титульный лист – является первой страницей отчета о прохождении преддипломной практики;

- содержание;
- основная часть (анализ выполненной работы);
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (по необходимости).

Основная часть работы должна быть структурирована на 2 раздела:

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

В этом разделе необходимо рассмотреть общую характеристику предприятия, а именно:

- организационно-правовая форма;
- цель деятельности;
- виды выпускаемой продукции;
- объем производства;
- организационная структура управления;
- расчет основных технико-экономических показателей

РАЗДЕЛ 2. ТЕМА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

Примерная тематика индивидуальных заданий:

Тема 1. Изучение производственной деятельности сельскохозяйственного предприятия. Изучение производственного направления, перспективы развития, структуры, схема предприятия и компоновка производственного корпуса с размещением технологического оборудования.

Тема 2. Ознакомление с организацией контроля качества за проведением технологических процессов. Анализ стандартов и нормативов, которыми руководствуется предприятие.

Тема 3. Исследование технологических схем производства, с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Знакомство с организацией системы контроля качества вырабатываемых продуктов.

Тема 4. Изучение технологического оборудования. Характеристика основных технологических процессов. Расчеты фактической производительности машин по очистке и сушке семян.

Тема 5. Изучение технологических процессов производства и переработки продукции животноводства. Знакомство с организацией производства продуктов питания животного происхождения, с требованиями к качеству сырья.

Тема 6. Изучение технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства. Исследование переработки зерна в муку, технологической схемы производства пшеничной муки. Ознакомление с основным технологическим оборудованием размольного отделения мукомольного завода.

Тема 7. Изучение требований к качеству сырья с учетом выбранного ассортимента; Знакомство с подготовкой сырья к пуску в производство.

Тема 8. Изучение обоснования выбора способа производства, режимов тех или иных способов хранения или переработки.

Тема 9. Знакомство с методиками расчета технико-экономических показателей работы предприятия, расчета суточной потребности основного и дополнительного сырья, расчета необходимого количества сырья с учетом норм его хранения, расчета площади для хранения сырья.

Тема 10. Изучение методов расчета производственной рецептуры.

Тема 11. Изучение технологии хранения растениеводческой продукции, технических условий, норм, стандартов. Исследование и анализ санитарно-гигиенических требований к предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности;

Тема 12. Изучение технологии хранения и переработки животноводческой продукции.

В *заключении* последовательно излагаются основные выводы, к которым пришел автор в ходе исследования, выявляются положительные и отрицательные моменты деятельности предприятия.

Список использованной литературы должен содержать перечень литературных источников, использованных при выполнении работы.

В *приложении* должны быть представлена документация, послужившая информационной базой для выполнения работы.

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу студента с указанием особенностей организации производственной деятельности в организации и разработанными практическими рекомендациями по выявленным недостаткам.

Объем отчета не должен превышать 20-25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт 14, Times New Roman, интервал 1,5. Отчет брошюруется в папку.

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

По окончании производственной практики (преддипломная) представляют отчет о проделанной работе, являющийся результатом прохождения данной практики обучающегося, который подлежит защите на заседании комиссии, созданной по распоряжению декана агрономического факультета.

Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии с презентацией основных положений отчета о практике.

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

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

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

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

ПК-2 - Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

ПК-3 - Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

ПК-4 - Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК-6 - Способен реализовать технологии производства плодоовощной продукции

ПК-7 - Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства

ПК-8 - Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

ПК-9 - Способен реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства

ПК-21 - Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции

ПК-23 - Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки

В процессе освоения образовательной программы компетенции ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-21; ПК-23; - формируются при изучении дисциплин, прохождения 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
ОПК-1	Б1.О.09 Математика и математическая статистика	1
	Б1.О.10 Физика	1
	Б1.О.11 Информатика	1
	Б1.О.19.01 Ботаника	1
	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	1,2
	Б1.О.08 Химия	2
	Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология	2
	Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	2
Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность	2	

	Б1.О.19.02 Физиология и биохимия растений	2
	ФТД.02 Сертификация и метрология	2
	Б1.О.12 Микробиология	3
	Б1.О.18 Генетика растений и животных	3
	Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
	Б1.О.20.01 Зоология	3
	Б1.О.23 Биохимия с.х. продукции	3
	Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	4
	Б1.О.19.04 Растениеводство	4
	Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений	4
	Б1.О.20.02 Морфология и физиология с.х. животных	4
	Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства	4
	Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая	4
	Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства	6
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Б1.О.07 Правоведение	3
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	3
	Б1.О.23 Биохимия с.х. продукции	3
	Б1.О.19.04 Растениеводство	4
	Б1.О.19.05 Кормопроизводство	5
	Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	6
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-4	Б1.О.20.01 Зоология	3
	Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	3
	Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	3
	Б1.О.23 Биохимия с.х. продукции	3
	Б1.О.20.02 Морфология и физиология с.х. животных	4
	Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства	4
	Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства	6
	Б1.О.20.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	6
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б1.В.1.02 Овощеводство и плодоводство	8

	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
	Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства	5
	Б1.В.1.03 Технология бродильного производства	5
	Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства	6
	Б1.В.1.07 Технология мукомольного производства и хлебопечение	6
	Б1.В.1.ДВ.02.01 Элеваторно-складское хозяйство	6
	Б1.В.1.ДВ.02.02 Технология макаронных изделий	6
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.В.1.ДВ.03.01 Технология производства растительных масел	7
	Б1.В.1.ДВ.03.02 Технология переработки птицы	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств	8
	Б1.В.1.04 Сельскохозяйственная биотехнология	8
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-8	Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
	Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства	6
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств	8
	Б1.В.1.04 Сельскохозяйственная биотехнология	8
	Б1.В.1.08 Технология переработки молока и мяса	8
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-9	Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства	6
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.В.1.06 Хранение и переработка плодов и овощей	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-21	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	7
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-23	Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	7
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются 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	Этапы формирования компетенции в процес-	Наименование оценочного средства
-------	--------------------------------	------------------------------------------	----------------------------------

	компетенции	се освоения практики	
1.	ОПК-1 - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
2.	ПК-2 - Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
3.	ПК-3 - Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
4.	ПК-4 - Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
5.	ПК-6 - Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
6.	ПК-7 - Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
7.	ПК-8 - Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
8.	ПК-9 - Способен реализовывать технологии переработки продукции плодового и овощеводства	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
9.	ПК-21 - Способен органи-	Подготовительный этап.	Текущий контроль:

	зовать производство сельскохозяйственной продукции	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет
10.	ПК-23 - Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки	Подготовительный этап. Производственный этап 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 преддипломной 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 преддипломной 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 технологической практики;

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

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 _{опк-1} . Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной	Не знает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Частично знает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знает достаточно хорошо основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продук-	Знает на высоком уровне основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продук-

	фактивной организации производства сельскохозяйственной продукции				
	Владеть: решением задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции	Не владеет	Не в полной мере владеет	Владеет на достаточном уровне	Владеет на высоком уровне
ИД-1 ПК-23. Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Не знает	Частично знает	Знает достаточно хорошо	Знает на высоком уровне
	Уметь: определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Не обладает	Частично обладает умениями	Достаточно умеет	Хорошо умеет
	Владеть: определением экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Не владеет	Не в полной мере владеет	Владеет на достаточном уровне	Владеет на высоком уровне

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

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 требования к внешнему оформлению.	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.
	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.	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.	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.	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.

Защита отчетов по практике проводится в установленные сроки на кафедре руководителем практики от кафедры.

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 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 опк-1, ИД-2 опк-1, ИД-3 опк-1, ИД-1 пк-2, ИД-1 пк-3, ИД-1 пк-4, ИД-1 пк-6, ИД-1 пк-7, ИД-2 пк-7, ИД-1 пк-8, ИД-2 пк-8, ИД-1 пк-9, ИД-1 пк-21, ИД-1 пк-23. в процессе освоения ОПОП

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

Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации по производственной практике (преддипломная), в зависимости от индивидуального задания могут быть следующими:

1. История развития науки хранения в России.
2. Потери сельскохозяйственных продуктов и борьба с ними.
3. Факторы, влияющие на сохранность продукции.
4. Классификация принципов хранения продукции.
5. Химический состав зерна и семян и факторы, на него влияющие.
6. Классификация показателей качества товарных партий зерна.
7. Классификация показателей качества семенных партий.
8. Клейковина, ее состав и свойства.
9. Факторы, влияющие на количество и качество клейковины.
10. Классификация пшеницы по содержанию и свойствам клейковины.
11. Хлебопекарная оценка ржи.
12. Оценка макаронных качеств зерна пшеницы.
13. Состав зерновых масс и значение их компонентов.
14. Основные физические свойства зерновых масс.
15. Теплофизические свойства зерновых масс и их значение при хранении.
17. Долговечность зерна и семян при хранении.
18. Дыхание. Факторы на него влияющие.
19. Основные физиологические свойства зерновых масс.
20. Микроорганизмы и факторы, влияющие на их развитие.
21. Вред, наносимый насекомыми и клещами во время хранения зерновых масс.
22. Меры борьбы с насекомыми и клещами.
23. Развитие процесса самосогревания и его виды.
24. Характеристика режимов хранения зерна и анализ существующего режима в вашем хозяйстве.
25. Типы стационарных зернохранилищ.
26. Временное хранение зерна.
27. Размещение зерна в стационарных хранилищах.
28. Принципы очистки зерновых масс.
29. Активное вентилирование, достоинства приема, установки.
30. Режимы активного вентилирования.
31. Характеристика способов сушки зерновых масс.
32. Условия и режимы сушки зерна в зерносушилках.
33. Техника сушки в шахтных и барабанных зерносушилках.
34. Понятие выхода и сорта муки. Виды помолов.
35. Технологический процесс производства муки.
36. Показатели качества муки и ее хранение.
37. Принципы переработки зерна в крупы.
38. Технологический процесс производства хлеба.
39. Способы производства растительного масла.
40. Производство растительного масла в хозяйстве. Показатели качества масла.
41. Особенности сочной продукции как объекта хранения.
42. Факторы, влияющие на сохраняемость картофеля, плодов и овощей.
43. Физические свойства картофеля, плодов и овощей.
44. Биохимические процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении.
45. Физиологические свойства сочной продукции.
46. Физиологические расстройства, возникающие при хранении.
47. Причины порчи сочной продукции.
48. Комплекс мероприятий, сокращающий потери плодоовощной продукции.

49. Основные показатели режима хранения, влияющие на сохранность плодоовощной продукции.
50. Хранение продукции в регулируемых газовых средах.
51. Хранение сочной продукции в стационарных хранилищах. Подготовка хранилищ к приему нового урожая.
52. Хранение овощей во временных хранилищах.
53. Технология хранения картофеля.
54. Технология хранения корнеплодов.
55. Технология хранения капусты.
56. Технология хранения лука и чеснока различного назначения.
57. Технология хранения плодовых овощных культур.
58. Технология хранения семечковых и косточковых культур.
59. Принципы микробиологической переработки сочной продукции.
60. Консервирование сахаром, производство соков.
61. Технология замораживания плодов и овощей, длительность и условия хранения продукции.
62. Технология сушки плодов и овощей.

7.4. 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 преддипломной 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 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, индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

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 преддипломной 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 преддипломной практике проводится в форме зачета с оценкой. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценку за выполнение индивидуального задания, оценку содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по преддипломной практике выставляется на титульном листе работы, в зачетной ведомости и зачетной книжке студента.

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

При этом студенты, не выполнившие программу преддипломной практики без уважительной причины, получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускаются к государственной итоговой аттестации и отчисляются из университета, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

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

Основная литература:

1. Технология хранения зерна [Текст] : учебник для вузов / Под ред. Е.М. Вобликова. - СПб. : Лань, 2003. - 448 с.
2. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Текст] : учебник для студ. вузов / В. А. Шевченко [и др.]. - СПб. : Издательство "Лань", 2014. - 400 с.

3. Филатов, В. И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебник / ред. В. И. Филатов. - М. : КОЛОС, 1999. - 724 с.
4. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки "Зоотехния" и "Продукты питания животного происхождения" / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2012. - 624 с.
5. Методы исследований в биотехнологии: краткий курс лекций для аспирантов направления подготовки 06.06.01 Биологические науки (профиль подготовки - Биотехнология (в том числе бионанотехнологии) / Сост.: Б.И. Древко // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». - Саратов, 2014. - 67 с.
6. Огурцов А.Н. Основы научных исследований. - Харьков: НТУ «ХПИ», 2008. - 178 с.
7. Методология научного исследования / под ред. Н.А. Слесаренко: Учебник. - СПб.: Изд-во «Лань», 2017. - 268 с.
8. Шкляр М. Ф. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2014. - 244 с. - Режим доступа - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394021626.html>.
9. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. - М.: Колос, 2001. - 376 с.

Дополнительная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс].- Москва: Лань", 2016. - 621 с.: табл., ил. - Режим доступа:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771. - Библиогр.: с. 609-612. - ISBN 978-5-8114-1306-5
2. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине "Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства": учебно-методический документ для студ. напр. подготовки "Экономика" / сост.: М. И. Теммоев, Т. Б. Жеруков. - Нальчик : КБГАУ, 2016. - 94 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (Труды ученых КБГАУ). - (в кор.) : ~Б. ц.
3. Технология переработки мяса : учебное пособие для студ.напр. подг. "ТППСХП" / сост.: Т. Б. Жеруков, М. И. Теммоев. - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 354 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (в кор.) : ~Б. ц.
4. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. - Новосибирск : НГАУ, 2015. - 340 с.
5. Базарнова, Ю. Г. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения [Текст]: учебное пособие для вузов, обуч. по напр. "ТППСХП", "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Пищевая биотехнология" / Ю. Г. Базарнова, Т. Е. Бурова [и др.]. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192 с.
6. Грачев Ю.А., Плаксин Ю.М. Математические методы планирования экспериментов. - М.: ДеЛи. принт, 2005. - 296 с.

7. Кукушкина В.В. Организация научно-исследовательской работы студентов: учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 263 с.
8. Пастухов И.П., Тарасова Н.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов. - М.: Академия ИЦ, 2012. - 160 с.
9. Манжесов, В. И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В. И. Манжесов, И. А. Попов [и др.]. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 624 с.
10. Манжесов, В. И. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. - [Б. м.] : ГИОРД, 2016. - 816 с. - ISBN 978-5-98879-185-0

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

• ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань».

Договор № 009/2021-44Ф3 от 21.05.21 г. сроком на 1 год

Договор № 010/2021-44Ф3 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 № SIO-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/
Система «Антиплагиат»	www.antiplagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;
Консультат Плюс.	http://www.consultant.ru.
информационный портал «Пишевик»	www.mppnik.ru

сельский и фермерский бизнес	www.landwirt.ru
Точное земледелие в вопросах и ответах	svetich.info/publikacii
Сельское хозяйство - Земледелие	www.twirpx.com

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	Аудитория для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Переносной мультимедийный комплект (ноутбук, проектор, экран) с выходом в интернет, демонстрационный материал, плакатная продукция; образцы продукции; наглядные пособия.
2.	Практика	Предприятия АПК различных организационно-правовых форм	1. Лаборатория исследования качества сырья и готовой продукции; 2. Методики анализа показателей качества сырья. 3. Методики анализов качества полученной продукции. 4. Методики сопутствующих наблюдений. 5. Машины и аппараты. 6. Реестр нормативной документации.
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютер в комплекте -13 шт. с выходом в Интернет, мультимедийный проектор – 1 шт., Интерактивная доска – 1 шт. Принтер Canon LBP-1120- 1 шт.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**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 агрономического факультета

_____ Теммоев М.И.
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

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

(тип практики)

Обучающегося _____

Направление - _____

курс__ семестр__

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

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Нальчик 20__

ДНЕВНИК
производственной практики

Обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) _____

Курс _____ группа _____ Направление подготовки/специальность

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес)

Начат _____

Окончен _____

Нальчик 20__

1. Срок практики по договору _____

с _____ по _____ 201__г.

2. Продолжительность практики _____

3. Тип практики по учебному плану _____

МП _____ декан факультета

3. Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы _____

2. Направлен(а) _____

(рабочее место, должность)

3. Приступил к работе _____

4. Дата окончание практики _____

Руководитель практики

от профильной организации

МП

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

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(ая) _____

показал(а) _____ профессиональную подготовку,

(оценка)

Руководитель практики

от профильной организации _____

подпись

фамилия инициалы

МП

**7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения
практики**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
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»

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

**В _____
(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)**

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
направление подготовки
35.03.07 – «ТППСХП»
ФИО обучающегося
Руководитель практики:
должность, ФИО

Нальчик – 20__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 35.03.07 – «ТППСХП», успешно прошел(ла) производственную практику (преддипломная) в объеме 216 / 6 часов/з.ед. (4 недели) с «_____» _____ 20__ года по «_____» _____ 20__ года в организации _____

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

Наименование компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	пороговый	средний	высокий
ОПК-1	ИД-1 ОПК-1., ИД-2 ОПК-1., ИД-3 ОПК-1.			
ПК-2	ИД-1 ПК-2.			
ПК-3	ИД-1 ПК-3.			
ПК-4	ИД-1 ПК-4.			
ПК-6	ИД-1 ПК-6.			
ПК-7	ИД-1 ПК-7., ИД-2 ПК-7.			
ПК-8	ИД-1 ПК-8., ИД-2 ПК-8.			
ПК-9	ИД-1 ПК-9.			
ПК-21	ИД-1 ПК-21.			
ПК-23	ИД-1 ПК-23.			

Руководитель практики от университета

(подпись)

(Ф.И.О.)