

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ»**

Нагаев А.М.
Сайтова Ф.Н.
Дагова М.М.
Мамбетова Р.А.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(технологическая практика)

Методические рекомендации по оформлению отчета и дневника для обучающихся
очной и заочной форм обучения направления подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Черкесск, 2016

УДК 63:378

ББК 4:74.58

A98

Рассмотрено на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Протокол №15 от 22.04.2016г.

Рекомендовано к изданию редакционно-издательским советом СевКавГГТА

Протокол №11 от 20.06.2016 г.

Рецензенты: Мамбетов М.М. - доктор с.-х. наук, профессор

A98 Нагаев, А. М. Программа производственной практики (технологическая практика): методические указания по оформлению отчета и дневника для обучающихся очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /А.М. Нагаев, Ф. Н. Сайтова, М. М. Дагова, Р. А. Мамбетова. – Черкесск: БИЦ СевКавГГТА, 2016. – 86с.

Составлены в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (квалификация (степень) «бакалавр»)

В работе приведены положения по организации и проведению производственной практики обучающимися очной и заочной форм обучения и указания по содержанию и оформлению отчета и порядок его защиты.

УДК 63:378

ББК 4:74.58

© Нагаев А.М., Сайтова Ф. Н., Дагова М. М., Мамбетова Р. А., 2016

© ФГБОУ ВО СевКавГГТА, 2016

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ.....	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БАКАЛАВРОВ.....	8
3. УКАЗАНИЕ МЕСТА ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	10
4. УКАЗАНИЕ ВИДА ПРАКТИКИ, СПОСОБА И ФОРМЫ (ФОРМ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.....	12
5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА В АГРОПРОМЫШЛЕННОМ КОМПЛЕКСЕ.....	13
6. ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА.....	14
7. ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА.....	17
8. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА.....	21
9. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА.....	24
10. СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ.....	28
11. ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ.....	30
12. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ.....	32
13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	34
14. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	35
15. УКАЗАНИЕ ОБЪЕМА ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО В АКАДЕМИЧЕСКИХ ИЛИ АСТРОНОМИЧЕСКИХ ЧАСАХ.....	38
16. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ЭТАПАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ.....	38
17. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ.....	40
18. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.....	41
19. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ И НЕОБХОДИМЫХ МАТЕРИАЛОВ О ПРЕДПРИЯТИЯХ ДЛЯ СОСТАВЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ И ВЫПОЛНЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ.....	58
20. ТРЕБОВАНИЕ К ВЕДЕНИЮ ДНЕВНИКА И СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА.....	60
21. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	64
22. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ.....	66
23. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ.....	66
24. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКОЙ	67
25. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	75

26. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ).....	78
27. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРАКТИКИ.....	78
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	80

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика для обучающихся является важнейшей частью учебного процесса, в ходе которой осуществляется непосредственная связь обучения в ВУЗе с производством и подготовка обучающихся к будущей профессиональной деятельности. Она связана с изучением основных технологических процессов и технических средств производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. При этом предусмотрено последовательное освоение определенного круга практических вопросов, необходимых в работе специалистов данного профиля, а именно:

- ознакомление обучающихся с технологическими процессами производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, а также с обслуживанием и управлением технологическим оборудованием;
- приобретение трудовых навыков оператора технологической линии;
- приобретение профессионального опыта по ведению технологического процесса и организации работы технической службы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту оборудования технологических линий;
- приобретение навыков по организации и проведению племенной работы.

В соответствии с учебным планом подготовки технологов сельскохозяйственного производства по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции производственная практика проводится в 6-м семестре для очной формы и в 7-м семестре для заочной формы обучения. Продолжительность составляет 10 недель.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

Производственная практика (технологическая практика) предусмотрена на 3-м и 4-м курсах. В начале практики руководитель практики от кафедры, проводит производственное совещание. На совещании обучающимся доводится информация по предстоящей практике: цель, задачи, место и порядок прохождения, сроки прохождения и представления отчета, о закреплении руководителей от кафедры и предприятия, о требованиях по оформлению дневника и отчета и по другим вопросам организационного порядка.

До убытия к месту прохождения практики обучающиеся должны ознакомиться с содержанием программы практики и пройти инструктаж по технике безопасности. Обучающиеся, убывающие на практику должны иметь при себе паспорт, студенческий билет, две фотографии для пропуска, направление от академии, медицинскую справку (по необходимости, так как Обучающийся будет иметь контакт с сырьем и переработанной продукцией растениеводства и животноводства), программу и дневник практики, а также индивидуальное задание, выданное руководителем практики.

Практика проводится в хозяйствах по производству животноводческой и растениеводческой продукции, а так же на предприятиях, осуществляющих прием, хранение переработку и стандартизацию продукции растениеводства и животноводства (молочный завод, мясокомбинат, элеватор, мельничный комбинат, хлебозавод (комбинат, пекарня), консервный завод (комбинат), кондитерский цех и т.д.) и занимающихся организацией, проведением племенной работы в животноводстве и организацией семеноводства, оценки качества зерна в растениеводстве.

Для проведения практики формируются группы обучающихся по числу базовых предприятий для ознакомления с технологическими процессами и оборудованием по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции и организации и проведения племенной работы. Например, первая группа проходит практику на молочном заводе в течение недели, вторая группа в тоже время на мясокомбинате, третья – на хлебозаводе, четвертая – на предприятии по приему и хранению зерна, пятая – на предприятии по селекционно-племенной работе и т.д.

По истечении двух недель все группы меняются местами прохождения практики с таким расчетом, чтобы каждый Обучающийся в течение восьми недель побывал на всех базовых предприятиях. Оставшиеся 6 недель обучающийся продолжает практику на предприятии, где проводит экспериментальную часть дипломной работы.

Очередность прохождения практики группами на разных предприятиях устанавливает руководитель практики.

По прибытии на место прохождения практики обучающиеся оформляют документы в отделе кадров предприятия: отмечают дату прибытия в направлении академии, проходят инструктаж по технике безопасности, представляются руководителю практики от предприятия.

Во время прохождения практики обучающиеся обязаны:

- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего распорядка, режим работы предприятия и требования техники безопасности;
- своевременно заполнять дневник, представляя его еженедельно для проверки руководителю практики от предприятия.

На предприятии обучающиеся, как правило, закрепляются за отделом главного технолога (технолога, мастера смены, цеха), либо другим отделом или службой, занимающейся вопросами технологического процесса и эксплуатацией технологического оборудования и машин, главного зоотехника, главного агронома, зоотехника-селекционера, агронома-семеновода.

В ходе практики обучающиеся должны получить практические навыки операторов технологической линии, мастера цеха, смены, технолога и главного технолога, зоотехника-селекционера, ознакомиться с организацией инженерной службы предприятия, вопросами планирования ТО, ремонта и организацией работы технического персонала, планирование и организации племенной работы.

Вопросы программы практики, с которыми невозможно ознакомиться непосредственно на своем рабочем месте, должны быть изучены обучающимся и самостоятельно, в порядке экскурсии и консультаций со специалистами соответствующих участков производства, а также ознакомления с технической документацией и другой литературой в соответствующих отделах и библиотеке предприятия.

Конечным результатом изучения этих вопросов являются выполненные обучающимся и схемы технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции, эскизы и чертежи, анализ существующих технологических и технических решений и предложения по их усовершенствованию, прилагаемые к отчету.

К концу практики отчет и дневник представляются для проверки и заверения руководителю от предприятия. В дневнике приводится производственная характеристика, подготовленная руководителем практики от предприятия и заверенная печатью, отзыв руководителя практики от академии.

По возвращению в академию, в течение 2-х недель, отчет и дневник должны быть сданы на проверку руководителю практики от академии. Отчеты, не имеющие принципиальных ошибок, не возвращаются обучающемуся на исправление и доработку. Защита отчетов проводится перед комиссией, назначенной директором (деканом) в установленные сроки. При защите отчета комиссия оценивает уровень знаний и навыков, полученных обучающимися на практике, отношение к работе. Учитывается оформление и содержание дневника и отчета, качество доклада, ответы на вопросы членов комиссии.

Оценка практики проставляется председателем комиссии в ведомости и зачетной книжке обучающегося. Она учитывается наравне с экзаменационными оценками по теоретическим курсам при рассмотрении вопроса о назначении стипендии, учитывается при определении среднего балла успеваемо-

сти.

Обучающийся не прошедший практику, не выполнивший полностью ее программу, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета считается, как не выполнивший полностью учебный план. При наличии уважительной причины направляется для повторного прохождения практики, а при ее отсутствии, исключается из академии.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БАКАЛАВРОВ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции включает: исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции являются: сельскохозяйственные культуры и животные, технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оборудование перерабатывающих производств, сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: молочное, мясное и рыбное сырье, вторичное сырье молочной промышленности, побочное сырье мясной и рыбной промышленности, полуфабрикаты, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- а) производственно-технологическая,
- б) организационно-управленческая,
- в) научно-исследовательская.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

а) производственно-технологическая:

- реализация технологий производства продукции животноводства;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сырья и готовой продукции животноводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве,
- хранение и переработка продукции животноводства;
- организация контроля качества сырья животного происхождения и продуктов его переработки;

б) организационно-управленческая:

- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки продукции животноводства, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация производства продукции животноводства, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- организация хранения, переработки продукции животноводства и принятие оптимальных технологических решений;
- определение энергетической и экономической эффективности производства, хранения и переработки продукции животноводства;

в) научно-исследовательская:

- сбор информации и анализ состояния технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства;
- проведение учетов и наблюдений, их анализ и обобщение по общепринятым методикам;

- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

3. УКАЗАНИЕ МЕСТА ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Место практики в структуре образовательной программы

Технологическая практика относится к Блоку 2 Практики.

Освоение практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин математического и естественнонаучного, профессионального циклов бакалавриата. Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала, закрепление и углубление теоретической подготовки по практическому применению современных технологий эффективного использования животных и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

Прохождение технологической практики позволяет бакалавру применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранной ими специальности, а также позволяет пополнить необходимый материал для выполнения выпускной квалификационной работы.

3.2. Цели производственной практики

Целью производственной практики (технологической практики) является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у обучающихся выпускных курсов по технологии хранения, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции.

Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общекультурных (универсальных) общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Производственная практика (технологическая практика) представляет собой самостоятельное выполнение обучающимся в условиях производства определенных программой практики реальных производственных и общественных задач. В ее основе лежит активная деятельность обучающихся на базе практики, непосредственное участие их в производственном процессе как членов коллектива. Целью производственной практики (технологической практики) является формирование в условиях производства профессиональных способностей обучающегося на основе использования его теоретических знаний в различных ситуациях, свойственных будущей профессиональной деятельности специалиста.

3.3. Задачи производственной практики:

- ознакомление с планировкой и структурой управления предприятием;
- ознакомление с организацией производства и работой основных производственных цехов;
- изучение системы учета и отчетности в основном производстве;
- изучение работы оборудования основного производства;
- ознакомление со структурой и функциями производственной химико-технологической лаборатории;
- изучение структуры и функций службы стандартизации и управления качеством;
- изучение вопросов экономики и организации производства;
- изучение структуры и функций службы охраны труда и пожарной безопасности;
- ознакомление с мероприятиями по охране природы;
- сбор материалов для выполнения дипломной работы;
- приобретение опыта производственной работы на должности;
- сбор данных, характеризующих предприятие в целом, местоположение, производственную программу по ассортименту и объему выпускаемой продукции и другие технико-экономические показатели;
- описание технологических процессов производства сельскохозяйственной продукции и переработки сырья, начиная от приемки и оценки качества, завершая выпуском готовой продукции;
- проведение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы;
- составление и оформление отчета по практике.

3.4. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика (технологическая практика) обучающихся проводится на сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях разных форм собственности, оснащенные современным технологическим оборудованием, имеющие высокопродуктивных животных, полный зоотехнический, племенной, производственный и бухгалтерский учет:

- сельскохозяйственные и перерабатывающие предприятия ОА, ЗАО, ТО и другие;
- базовые хозяйства;
- животноводческие комплексы;
- птицефабрики;
- молочные заводы;
- мясокомбинаты, консервный завод, предприятия.

Не позже, чем за 10 дней до выезда обучающихся на практику, проводится организационное собрание для разъяснения цели, задач, содержания практи-

ки и порядка ее прохождения, а также выдача необходимых документов, методических материалов и заданий.

На собрании решаются следующие вопросы.

1. Производственно-методические:

- а) цель и задачи практики;
- б) содержание программы практики;
- в) назначение календарного плана и порядок его составления;
- г) права и обязанности обучающегося - практиканта;
- д) требования к отчету по практике;
- е) техника безопасности.

2. Организационные:

- а) время практики;
- б) порядок получения необходимой документации;
- в) порядок и время защиты отчета и зачет по результатам выполнения программы практики.

До отъезда на практику обучающийся должен получить программу практики и индивидуальное задание на прохождение технологической практики.

По прибытии на предприятие все обучающиеся должны представить в отдел кадров необходимые документы и получить направления для ее прохождения в конкретном подразделении или функциональном отделе, соответствующим виду практики и под руководством назначенного от производства специалиста. На время производственной практики (технологической практики), при наличии соответствующих вакансий, обучающийся может быть зачислен на штатную должность. При отсутствии такой возможности он обязан работать в качестве стажера, то есть дублировать обязанности штатного специалиста. В период практики обучающийся полностью подчиняется режиму рабочего дня и внутреннего распорядка на предприятии, выполняя указания и поручения наравне со всеми сотрудниками. Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях составляет для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст.91 ТК РФ).

В соответствии с утвержденным графиком учебного процесса практика проводится после третьего года обучения в ВУЗе. Обучающиеся, не выполнившие программу практики, или получившие отрицательную характеристику или неудовлетворительную оценку при защите отчёта, не могут быть допущены к итоговой аттестации.

4. УКАЗАНИЕ ВИДА ПРАКТИКИ, СПОСОБА И ФОРМЫ (ФОРМ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

4.1. Вид практики

Производственная практика – это неотъемлемый вид практики обучающегося, направленный на расширение и закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения, приобретение и совершен-

ствование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по избранной специальности, подготовку к будущей профессиональной деятельности. Выбор места производственной практики и содержания работ определяется необходимостью ознакомления бакалавра с деятельностью предприятий, организаций, научных учреждений, осуществляющих работы и проводящих исследования по направлению подготовки.

4.2. Способ проведения практики

Проведение практики осуществляется в качестве выездной практики.

4.3. Формы проведения производственной практики

Формы проведения производственной практики непрерывно, дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

Производственная практика на 3 курсе проводится в соответствии с направленностью (профилем) обучения по программам выпускающих кафедр.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА В АГРОПРОМЫШЛЕННОМ КОМПЛЕКСЕ

Цель практики — овладеть практическими навыками планирования, организации технологических процессов в сельском хозяйстве и управления производством. В заключительный период производственного обучения обучающиеся выполняют программу по специальным дисциплинам в условиях конкретного хозяйства.

Общие сведения о предприятии наименование, юридический статус местонахождение, история создания, транспортные условия, краткая характеристика природных и экономических условий, производственно-экономические связи с другими хозяйствами, а также с предприятиями и организациями, обслуживающими его.

Специализация хозяйства (удельный вес в структуре товарной продукции главной, дополнительных и подсобных отраслей) и его размеры (стоимость валовой и товарной продукции, основных фондов; численность рабочей силы, площадь землепользования, поголовье разных видов животных).

Организационная структура предприятия: внутривозрастные подразделения (отделения, участки, фермы и бригады основного производства), подразделения обслуживания (агротехпункт, автобаза, ремонтные мастерские, строительные и ремонтные службы, коммунальное хозяйство и т. д.). Структура управления производством: отделенческая (производственно-территориальная), цеховая (отраслевая), бригадная и комбинированная.

Обеспеченность хозяйства рабочей силой, основными средствами произ-

водства и энергетикой (приходится в расчете на 100 га сельхозугодий рабочей силы, основных средств производства и энергоресурсов); показатели фондо- и энерговооруженности труда (приходится основных средств производства и энергоресурсов в расчете на 1 рабочего в основном производстве).

Специализация и концентрация хозяйства. Организация производства продуктов сельского хозяйства и их экономическая оценка.

Организация труда в отраслях хозяйства (формы трудовых коллективов, их профессиональный состав, распределение обязанностей между работниками разных профессий, организация, оснащение и обслуживание рабочих мест исполнителей), его нормирование и оплата. Оплата труда руководящих работников и специалистов хозяйства и его подразделений (отделений, производственных участков).

Организация внутрихозяйственного расчета в отраслях. Организационные мероприятия по внедрению внутрихозяйственного расчета. Взаимосвязь и взаимодействие внутрихозяйственного расчета и коллективного подряда (в улучшении использования трудовых и материально-технических ресурсов, повышении организованности, ответственности и дисциплины). Содержание, порядок разработки и доведение хозрасчетного задания подрядному коллективу по объему продукции (норме производства) и лимитам отдельных видов затрат (оплате труда, кормам и др.). Заключение договора на подряд между коллективом и администрацией хозяйства; организация учета и отчетности за ходом выполнения хозрасчетного задания; определение общего размера коллективного фонда оплаты труда (с использованием фиксированных и прогрессивно возрастающих расценок), формы повременного авансирования до получения продукции; окончательный расчет по оплате труда (включая премии) за фактически полученное количество и качество продукции в соответствии с реальным вкладом каждого исполнителя в конечные результаты работы (с учетом коэффициента трудового участия — КТУ). Организация оплаты труда работников подрядных подразделений от валового дохода. Самофинансирование и самокупаемость предприятий (объединений).

Личное участие обучающихся в организационной и управленческой деятельности; в проведении нарядов, производственных совещаний, балансовых комиссий, составлении оперативной отчетности и т. д. в соответствии с занимаемой должностью.

6. ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

Цель практики - углубить теоретические знания и приобрести практические навыки по технологиям производства продукции животноводства.

Дать описание и анализ применяемой в хозяйстве технологии и техники кормления разных видов и половозрастных групп животных (подготовки кормов, кратности кормления, последовательности скармливания), определить тип кормления животных и структуру зимних и летних рационов, затраты кормов на единицу продукции (молока, прироста яиц), провести контроль за эффектив-

ностью и полноценностью кормления по рекомендуемой схеме с учетом зоотехнических, ветеринарных и биохимических показателей. Изучить организацию оприходования, хранения и учета расходования кормов.

Должен изучить структуру хозяйства, права и обязанности каждого из работников; разводимые в хозяйстве породы животных и их краткую характеристику; зоотехническую документацию, порядок, сроки ее заполнения и представления, организацию и проведение мечения животных, организацию учета и оценки животных по происхождению; провести выборочный анализ карточек племенных животных, проверить породность и линейный состав стада, наличие родственных спариваний. Оценить животных по конституции и экстерьеру.

Изучить систему направленного выращивания молодняка, выборочно уметь определить живую массу животных и сравнить их развитие со стандартами пород (от рождения и до взрослого состояния), определять возраст разделения молодняка по полу: возраст и массу животных при первом оплодотворении, их соответствие наступлению физиологической и хозяйственной зрелости. Освоить организацию учета и оценки животных по продуктивности. Дать характеристику продуктивности животных разных видов и сопоставить ее с показателями породы.

Способы содержания скота. Элементы поточно-цеховой системы. Технология приготовления и раздачи кормов, доения коров, уборки навоза. Формирование групп коров и нетелей. Интенсивность выбраковки и ремонта маточного поголовья. Методы разведения.

Овладеть навыками и изучить технологическую схему промышленного производства свинины в хозяйстве. Размещение ферм: племенной, репродукторной, доращивания молодняка, откорма свиней. Основные технологические показатели процесса производства свинины. Технологический анализ деятельности ферм.

Планирование случек и опоросов. Организация случки или искусственного осеменения свиноматок. Формирование групп свиноматок для случек. Подготовка свиноматок к опоросу, проведение опороса, система выращивания племенного молодняка в подсосный период. Схема подкормки поросят. Выращивание ремонтного молодняка. Оценка проверяемых свиноматок и передача их на репродукторные фермы.

Овладеть навыками и изучить размер поголовья, породу и породность овец. Продуктивность овец по половозрастным группам (живая масса, настриг шерсти, ее качество, производство баранины, многоплодие и т. п.). Размер ферм, их специализация. Обеспеченность овцепоголовья помещениями, их внутреннее устройство, наличие оборудования и инвентаря. Механизация основных процессов труда (заготовки кормов, стрижки овец, водопоя, раздачи кормов, уборки навоза и т. д.). Подготовка помещений и овец к стрижке, ее сроки. Очередность поступления овец на стригальный пункт. Организация и техника стрижки. Производительность труда стригалей. Классировка и техника подготовки шерсти для продажи. Нагул и откорм овец. Мероприятия по очист-

ке пастбищ от сорной растительности. Техника разведения овец. Подготовка баранов-производителей и маток к случке. Возраст первой случки. Сроки случки. Организация и техника проведения случки.

Подготовка помещений и овец к ягнению. Организация и техника проведения ягнения. Способы выращивания ягнят от рождения до отбивки. Сроки и техника отбивки ягнят от матерей. Формирование отар.

Овладеть навыками и изучить технологическую направленность хозяйства, его специализацию по племенной работе, производству яиц и мяса птицы. Вид, порода птиц, их линейная и гибридная принадлежность. Продуктивность птиц, затраты кормов и труда на единицу продукции. Резервы повышения продуктивности сельскохозяйственной птицы и рентабельности отраслей птицеводства, кооперация хозяйств. Технология производства яиц и мяса птицы. Составление циклограммы производства. Организация кормовой базы на предприятии, качество и полноценность кормления, составление рационов и доработка комбикормов для различных возрастных групп птиц с учетом направления и уровня продуктивности.

Овладеть навыками и изучить систему ведения рыбоводства в хозяйстве. Характеристика рыбоводной фермы. Расчет посадки рыбы. Определение необходимого количества корма и удобрений. Плановый график роста рыб и контроль за ним. План кормления. Посадка рыбы в нагульные пруды. Нерестовая кампания. Выращивание молоди. Удобрение рыбоводных прудов. Вылов ее. Анализ рыбоводных показателей. Организационно-экономический анализ отрасли. Перспективы развития и организации рыбоводной фермы.

Овладеть навыками и изучить состояние рабочего и племенного поголовья лошадей и его породный состав. Обеспеченность сельскохозяйственным инвентарем, упряжью и повозками. Организация воспроизводства поголовья. Расчет требуемого количества ремонтного молодняка. Организация и проведение случной кампании, уход за кобылами. Направленное выращивание жеребят. Мероприятия по улучшению конского поголовья хозяйства. Учет и отчетность по коневодству и использованию лошадей в хозяйстве. Развитие мясомолочного направления в коневодстве. Выращивание молодняка для реализации на мясо. Откорм выбракованных лошадей. Ипподромные испытания.

Овладеть навыками и изучить размер пасеки, конструкция ульев, пасечные постройки и оборудование по уходу за пчелами, наращиванию рамок, выкачке меда, вытопки воска и т. п. Технология содержания пчел, ее эффективность и перспективы развития отрасли. План перевозки пасек на медосбор и опыление сельскохозяйственных растений. Кормовая база для пчел и ее особенности. Расчет медового баланса пасеки и перспективы улучшения кормовой базы для пчел. Схема нектароносного конвейера.

За время прохождения практики Обучающийся должен принять участие в основных производственных процессах на пасеке (кочевка на медосбор или опыление, выкачка меда, производство воска, ревизии на пасеке, обработка пчелиных семей при борьбе с варроатозом и др. болезнями).

7. ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

В период прохождения производственной практики по производству продукции растениеводства Обучающийся должен изучить и в отчёте осветить следующие вопросы:

Почвенно-климатическая характеристика хозяйства.

Кратко описываются:

- географическое положение с указанием почвенно-климатической зоны;
- природные климатические условия хозяйства (климат, рельеф, гидрологические условия, характеристика почвообразующих пород);
- характеристика почв (физическая, физико-химические свойства, содержание элементов питания, уровень плодородия).

Сведения по этим вопросам даются с точки зрения влияния их на размещение севооборотов и полей, механизацию полевых работ.

Указывается количество ферм, бригад или участков.

Дается подробная характеристика почв хозяйства и их агрохимических особенностей, проводится номенклатурный список почв и площади их по угодьям и севооборотам.

Севообороты хозяйства (бригады) и их оценка. Необходимо представить фактически существующие полевые и кормовые севообороты хозяйства. Указать общую площадь под каждым севооборотом, среднюю площадь поля.

Оценить предшественники для основных культур, их влияние на плодородие, водно-физические свойства почвы, фитосанитарное состояние, проявление эрозионных и дефляционных процессов.

Определить в севооборотах поля, на которых можно возделывать промежуточные культуры и дать им краткую характеристику.

Системы обработки почвы. Обосновать основные задачи обработки почвы в хозяйстве с учётом почвенных и климатических условий, фитосанитарного состояния, степени проявления эрозии и дефляции.

Представить на примере одного из существующих полевого и кормового севооборотов систему обработки почвы.

Провести анализ соответствия применяемой системы обработки почвы рекомендованной для хозяйства. Обосновать необходимость разноглубинности и сочетание различных способов основной обработки почвы в севообороте, особенности обработки почвы на полях, подверженных эрозии и дефляции.

Провести оценку качества основных приёмов обработки почвы: вспашки, лущения, культивации на равномерность обработки по глубине, глыбистости, степени подрезания сорняков. Сделать выводы, указать причины и пути устранения в случае некачественной обработки почвы.

Мероприятия по борьбе с сорняками, вредителями и болезнями сельскохозяйственных культур. Описать организацию защиты растений в хозяйстве. Представить карту засорённости полей одного из полевых севооборотов. Провести анализ засорённости, установить тип засорённости и преобла-

дающие виды.

Обучающийся должен систематически проводить обследования на наличие вредных организмов в посевах культур севооборота.

По результатам обследований разработать план химических мероприятий.

- обеспеченность культур севооборота элементами питания;
- отметить выравненность или пестроту плодородия в полях севооборота и рекомендовать пути их устранения;
- показать, как используются агрохимические картограммы (паспорта) при определении видов и доз удобрений.

Динамика почвенного плодородия. Показать значение и периодичность проведения агрохимического обследования почв хозяйства. Описать изменения почвенного плодородия по результатам трех последних туров агрохимического обследования.

По данным последнего агрохимического обследования приводится агрохимическая характеристика почвы полей рассматриваемого севооборота. На основании данных этой таблицы делаются выводы о степени обеспеченности почвы подвижными элементами питания в соответствии с принятой группировкой. Указывается метод определения элементов питания в почве.

Намечаются мероприятия по повышению и выравниванию плодородия почвы хозяйства.

Применение удобрений в хозяйстве. Показывается применение органических и минеральных удобрений за последние 5 лет. Минеральные удобрения приводятся в кг/га действующего вещества, органические - в т/га.

Делаются выводы об обеспеченности сельскохозяйственных культур минеральными и органическими удобрениями, раскрываются причины колебания применения удобрений в хозяйстве в анализируемый период.

7.1. Система удобрений в полевом севообороте

Реальные материально-денежные возможности хозяйства, особенно в настоящее время, далеко не всегда позволяют удовлетворить потребность сельскохозяйственных культур в удобрениях, дозы которых были определены на основе результатов полевых опытов или расчетными методами. Поэтому руководствуются фактической или заданной обеспеченностью хозяйства удобрениями (кг/га НРК). Для определения общего количества питательных веществ на гектар севооборотной площади обеспеченность (кг/га) умножают на число полей и распределяют их между культурами разными способами.

Прежде всего, необходимо установить дозу и место внесения удобрений длительного действия (навоз, гипс, солома и др.) При этом необходимо учитывать, что в севообороте навоз вносится основным способом в одно или два поля, поскольку обладает длительным последствием.

При разработке системы удобрения по возможности необходимо использовать все способы внесения. Основное удобрение, как правило, планируется

один - два раза в звене севооборота под ведущую культуру. Другие культуры звена обеспечиваются за счет припосевного и подкормочного удобрения. Название удобрений в системе приводится в виде агрохимических символов.

Для корректировки доз удобрений и удовлетворения растений питательными веществами следует учитывать:

- периодичность питания каждой культуры севооборота и обеспечение элементами в это время, т.е. рассматривая способы удобрения как приемы регулирования питания растений;
- сколько и в какие сроки потребляют растения питательных веществ;
- влияние предшественника на плодородие почвы и последствие удобрений внесенных под него;
- принятую технологию выращивания сельскохозяйственных культур;
- количество и распределение осадков по периодам вегетации растений.

Возможно планирование основного удобрения один раз в звене севооборота под ведущую культуру, другие культуры звена обеспечиваются за счет последствия, припосевного удобрения и подкормок.

Технология возделывания ведущих полевых культур. В этом разделе необходимо привести данные по урожайности сельскохозяйственных культур, возделываемых при орошении и на неорошаемых землях за последние три года.

Величины урожайности культур и их колебания по годам следует рассматривать с точки зрения осуществляемой в хозяйстве технологии их возделывания.

Обучающийся-практикант должен описать технологии возделывания двух основных культур. По этим культурам приводятся сложившиеся в хозяйстве технологии по следующей схеме (табл. 1).

Таблица 1

Технология возделывания культуры

Технологическая операция	Единица измерения	Объём	Срок исполнения	Состав рабочего агрегата		Основное технологическое требование
				трактор, автомобиль, комбайн	с.-х. машины и др. орудия	

Описание раздела приводится с критическим анализом сложившихся технологий и конкретными предложениями по их совершенствованию с учётом требований интенсификации, рекомендаций научно-исследовательских учреждений и достижений передовых сельскохозяйственных предприятий региона. При этом последовательно приводятся все технологические операции, связанные с основной и предпосевной обработками почвы, подготовкой семенного материала, севом, уходом за посевами, организацией и проведением уборки урожая зерна и незерновой части.

Особое внимание при описании раздела должно уделяться состоянию ис-

пользования основных элементов интенсивных технологий, современных машин и механизмов для выполнения операций с широким вовлечением комбинированных агрегатов, способных за один проход выполнять несколько операций.

При проведении работ по уходу за посевами следует предусмотреть использование приёмов, позволяющих резко сократить дозы химических средств по борьбе с вредителями, болезнями и сорной растительностью.

Садоводство и виноградарство. Изучить и описать состояние садоводства и виноградарства в хозяйстве. Площадь насаждений, план, годы закладки плантации. Организация территории сада и виноградника. Размеры кварталов, размещение пород и сортов, ветрозащитные полосы и их влияние на сохранность насаждений, дорожная сеть и водные источники.

Анализ возрастного породносортного состава, сорто-опылители. Агротехника, применяемая в насаждениях. Система содержания почвы в плодоносящих садах и виноградниках. Удобрение молодых и плодоносящих насаждений. Виды, сроки, способы внесения удобрений.

Система формирования кроны, обрезка молодых и плодоносящих деревьев. Формирование, схемы посадки, площади питания и типы опор на виноградниках.

Особенности организации и агротехника сада на слаборослых подвоях.

Динамика валовых сборов в последние 3-4 года. План урожайности и его выполнение в текущем году и предыдущие 3-4 года в садах и виноградниках.

Если в хозяйстве отсутствует садоводство, то этот раздел программы выполняется на примере сада, расположенного в соседнем хозяйстве.

Овощеводство. Основное внимание уделяется вопросам организации производства овощей при орошении, агротехники и возделывания на промышленной основе, механизации всех производственных процессов. Изучаются системы севооборотов, удобрений, обработки почвы, сроки и способы сева, площади питания, виды, способы и нормы полива различных овощных культур в открытом грунте, борьба с вредителями, болезнями, засорённостью полей.

Изучаются вопросы рационального сочетания безрассадного и рассадного способов возделывания овощных культур. При условии отсутствия в хозяйстве овощеводства этот раздел в программе выполняется на примере соседнего хозяйства.

Кормопроизводство. Организация кормопроизводства в хозяйстве, в том числе при орошении. Плановая и фактическая обеспеченность животных на пастбищный и стойловый период грубыми и сочными кормами. Кормовой рацион животных, его обеспеченность белком. Потребность в зелёных кормах на пастбищный период и источники её покрытия. Зелёный конвейер на орошаемых землях по видам животных. Особенности агротехники кормовых культур в зелёном конвейере. Принципы составления кормосмесей на орошаемых землях.

Культурные орошаемые пастбища, особенности их создания, рационального использования и мероприятия по уходу (подготовка почвы, подбор травосмесей, посев, обеспечение оптимальных режимов: водного, пищевого и воз-

душного, борьба с нежелательной растительностью).

Заготовка грубых и сочных кормов (сено, силос, сенаж, травяная мука, приготовление гранул, солома, мякина). Влияние технологии кормоприготовления на качество и потери кормов. Эффективность производства кормов.

8. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Цель практики - углубить теоретические знания и приобрести практические навыки по технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

Во время практики обучающиеся должны собрать данные:

- о современной материально-технической базе хранения и переработки продукции растениеводства;

- основном ассортименте и требования к качеству продукции растениеводства;

- определять основные показатели качества плодов и овощей и сопоставлять их качество с требованиями промышленных кондиций с учетом экономического и технологического значения отдельных показателей, используемых на предприятии или в хозяйстве;

- ознакомиться с современными технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; особенности сырья как объекта хранения и переработки; основными факторами, влияющими на качество продукции при хранении и переработки, основными путями сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве.

Обучающиеся должны участвовать в основных технологических операциях послеуборочной обработки, доработки и переработки продукции растениеводства. Подбирать оптимальные режимы и способы хранения и переработки продукции растениеводства с учетом его качества и сохраняемости. Учитывать влияние условий хранения на сохраняемость и качество продукции.

Уметь:

- анализировать и оценивать особенности сырья как объекта хранения и переработки современными методами оценки качества растениеводческой продукции;

- определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации;

- проводить количественно-качественный учет продукции при хранении и переработке; использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к хранению и переработке;

- обосновывать технологии и способов и режимов хранения и переработки; применять знания о назначении отдельных режимов и способов хранения и переработки продукции.

Дать описание и анализ применяемой на предприятии или в хозяйстве технологии хранения и переработки продукции растениеводства, проанализировать и оценить особенности сырья как объекта хранения и переработки;

определить возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации;

- провести количественно-качественный учет продукции при хранении и переработке; использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к хранению и переработки; обоснованию технологии и способов и режимов хранения и переработки;

8.1. Технология хранения и переработки зерна

Схема последовательности прохождения практики по технологии переработки зерна представлена в таблице 2.

Таблица 2

Последовательность прохождения практики

Технологическая операция	Объект изучения
1	2
Приемка и хранение зерна	<p>Ознакомление с послеуборочной обработкой зерна: очистка, сушка и активное вентилирование.</p> <p>Оборудование: ворохоочиститель, воздушно – решетчатые машины типа 3 ВС., ворохоочиститель, воздушно – решетчатые машины типа 3 СВУ, триерные блоки, пневмосортировальные столы, горки.</p> <p>Режимы сушки зерна.</p> <p>Оборудование: сушильные установки камерные, шахтные, барабанные.</p> <p>Способы активного вентилирования зерновой массы.</p> <p>Оборудование: напольные и трубные установки, бункера и аэрожелоба.</p> <p>Правила размещения зерна в хранилище и система наблюдения за хранящимся зерном.</p>
Производство муки и круп	<p>Ознакомление с технологией производства муки и круп (формирования помольных партий, отчистки от примесей, обработка (шлифовка, полировка) поверхности зерна, измельчения, сортирования, просеивание через сито, хранения.</p> <p>Оборудование: ворохоочиститель, воздушно-ситовые сепараторы, магнитные сепараторы, обочные машины, моечные машины, вальцовые станки, рассевы, ситовые машины, крупы шелушительные поставы, шлифовальной машины (поставы)</p>
Производство комбикормов	<p>Ознакомление с технологией производства комбикормов (дозирование, измельчение смешивание, сдабривание, прессование гранулирование, брикетирование, хранение)</p>

	ние). Оборудование: дозаторы, измельчители, прессы, смесители грануляторы, брикетные пресс, малогабаритные комбикормовые установки, хранилища, склады, силоса.
--	---

8.2. Технология изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

При прохождении практики по данному разделу следует придерживаться схемы, приведенной в таблице 3.

Таблица 3

Последовательность изучения технологии изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Технологическая операция	Объект изучения
Производство хлебобулочных и макаронных изделий	<p>Ознакомление с технологией выпекания хлебобулочных и производства макаронных изделий, замеса и созревания теста, обработки теста, формирования, выпечки хлебобулочных и макаронных изделий.</p> <p>Оборудование: просеиватели муки, весы, тестомесительные машины, потканые дежи, расстойные шкафы, Макаронные изделия – прессы.</p>

8.3. Технология производства растительных масел и консервирования плодоовощного сырья

Рекомендуемая схема прохождения практики представлена в таблице 4.

Таблица 4

Порядок прохождения практики

Технологическая операция	Объект изучения
Производство растительных масел	<p>Ознакомление с технологией производства растительных масел (подготовительные операции, технология производства, методы очистки, хранение).</p>
Консервирование плодоовощного сырья	<p>Ознакомление с технологией консервирования плодоовощной продукции (мойка, сортировка, тепловая обработка, хранение).</p> <p>Оборудование: стерилизационные машины посуды, дозирование, подготовка рассолов, сиропов фасованные, упаковочные машины.</p>

8.4. Послеуборочная обработка картофеля, сахарной свеклы, плодов и овощей

Последовательность прохождения практики представлена в таблице 5.

Таблица 5

Последовательность прохождения практики

Технологическая операция	Объект изучения
Приемка и отделение от примесей, разделение на фракции, инспекция хранения, фасовка	Ознакомление с послеуборочной обработкой картофеля, свеклы, плодов и овощей. Оборудование: картофелесортировальный пункт, транспортер-загрузчик, буртоукладчик, линия ЛСК – 20 для обработки корнеплодов, линия послеуборочной уборки капусты, линия ПТЛ-6 для доработки репчатого лука, агрегаты АСК-2 для сортировки и упаковки плодов, линия ЛТО-3 для сортировки, колибровки и упаковки плодов, весы, буртоукладчик (разгрузочно – укладочные машины), тракторные погрузчики, грейферные краны (свеклопадователь)

9. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

9.1. Технология молочных продуктов

Приемка молока. Порядок и система приемки, требования к качеству. Нормативные документы на сырое молоко, по которым проводится приемка. Документация, оформляемая поставщиками сырья и молочным заводом. Акты несоответствия.

Масса и качество молока, принятого на завод за прошедший год и период практики (сортность, показатели: кислотность, чистота, бактериальная обсемененность, соматические клетки, органолептическая оценка). Анализ показателей качества. Основные причины снижения качества молока. Мероприятия, проводимые заводом, по улучшению качества молока.

Принцип распределения принятого молока по видам продукции.

Первичная обработка молока. Учет массы, способы очистки, режимы охлаждения. Организация резервирования молока. Соответствие температурно-временных режимов резервирования молока до обработки требованиям санитарных правил при производстве молочных продуктов.

Способы производства молочных продуктов. Аппаратурно-технологические схемы.

Описание схем технологического процесса каждого продукта с указанием режимов всех операций. Фактические замеры технологических параметров. Несоответствие или отклонения режимов от требований инструкции. Причины отклонений, их влияние на качество готовых продуктов.

При большом ассортименте молочных продуктов, вырабатываемых на предприятии, аппаратурно-технологические схемы приводятся на примере одного (двух) характерных представителей для каждой группы однородной продукция (молока питьевого, кисломолочных напитков, творога, творожных изделий, сметаны, сливочного масла, сыров, сгущенного молока с сахаром, сухого молока, мороженого и др.). Технологические схемы допускается объединить по группам однородной продукции с указанием отличительных особенностей для каждого из представителей этой группы.

Бактериальные закваски, используемые при производстве продуктов. Виды и характеристика заквасок, способы их применения в условиях производства. Заквасочное отделение, его характеристика;

Новые виды молочных продуктов, вырабатываемых на заводе. Их характеристика, особенности технологии. Использование обезжиренного молока, пахты, сыворотки. Ассортимент продуктов, вырабатываемых из этих видов сырья.

Виды и характеристика упаковочных материалов, применяемых на заводе для молочных продуктов.

Техническая документация при выработке продуктов. Производственный учет.

Оценка изучаемого ассортимента, уровня применяемой технологии и предложения по ее совершенствованию.

9.2. Технология мясных продуктов

На всех мясоперерабатывающих предприятиях осуществляется постоянный ветеринарно-санитарный контроль за переработкой скота и птицы. Основная его задача заключается в получении доброкачественного мяса и мясопродуктов.

С целью контроля работы мясоперерабатывающих предприятий и планирования деятельности хозяйств устанавливаются определенные нормы выхода мяса, субпродуктов и жира-сырца. При оценке мясной продуктивности кроме морфологического и химического состава туши важное значение придается органолептическим свойствам: цвету, вкусу, запаху и консистенции.

Обработка мяса холодом, хранение мяса и мясопродуктов при низких температурах.

Сортовой разруб и обвалка туш.

Способы производства мясных продуктов. Технологические схемы производства.

Пищевые добавки, используемые при производстве колбасных изделий. Новые виды мясных продуктов вырабатываемых на заводе, их характеристика,

особенности технологии.

Виды и характеристика упаковочных и увязочных материалов, применяемых на мясокомбинате.

Техническая документация на вырабатываемые изделия.

9.3. Технология переработки молока

При прохождении практики по этому разделу следует придерживаться схемы, представленной в таблице 6.

Таблица 6

Последовательность прохождения практики по технологии переработки молока

Технологическая операция	Объект изучения
1	2
Приемка и хранение молока	Ознакомление с технологией приемки молока (отбор средних проб, анализ качественных показателей молока, порядок заполнения документов по сдаче-приемке). Оборудование: молокопроводы, насосы, счетчики, весы, молокомеры, фляги, молокоприемные баки, горизонтальные и вертикальные емкости, ванны длительной пастеризации.
Тепловая обработка молока	Ознакомление с технологией тепловой обработки молока (охлаждение, пастеризация, стерилизация, вакуум – термическая обработка) Оборудование: охладители, пастеризационные установки, пастеризационно – охладительные установки, стерилизационные установки, автоклавы, вакуум – термические установки.
Производство сливочного масла	Ознакомление с технологией производства сливочного масла (подготовительные операции и выработка сливочного масла). Оборудование: заквасочники, емкости для созревания сливок, масло изготовители периодического и непрерывного действия, маслообразователи.
Производство творога	Ознакомление с технологией производства творога (получение и обработка сгустка, охлаждение, перетиранье и перемешивание творожной массы). Оборудование: ванны для сквашивания, ванны для самопрессования, творогоизготовители, многосекционный творогоизготовитель непрерывного действия, змеевиковые трубчатые и емкостные коагуляторы, установки для прессования и охлаждения творога, сепараторы для обез-

	воживания творожного сгустка, охладители творога, вальцовки смесители.
Производство сыра, в том числе плавленого	<p>Ознакомление с технологией производства сыра (выработка сырного зерна, формирование и прессование сырной массы, созревание, хранение).</p> <p>Оборудование: сыроизготовители, сыродельные ванны, формовочные аппараты, отделители сыворотки, столы для самопрессования сыра, баропрессы, пневматические прессы, контейнеры, соляные бассейны, сырмоечные машины и парафинеры.</p> <p>Плавленого - аппарат для плавления сырной массы.</p>
Производство мороженого	<p>Ознакомление с технологией производства мороженого (приготовление смеси мороженого, частичное замораживание в ней влаги, закалка, фасовка и упаковки мороженого, а также выпечка вафель).</p> <p>Оборудование: фрезеры рассольные аппараты, скороморозильные аппараты, эскимогенераторы, полуавтомат для выпечки вафель, автоматы для выпечки вафельных стаканчиков, электропрессы.</p>
Производство сгущенных молочных продуктов	<p>Ознакомление с технологией производства сгущенных молочных продуктов (приготовление сахарного сиропа, охлаждение).</p> <p>Оборудование: вакуум – выпарные установки, варочные котлы, сироповарочные станции, открытые кристаллизаторы – охладители.</p>
Производство сухих молочных продуктов	<p>Ознакомление с технологией производства сухих молочных продуктов, (сушка: пленочная (контактная), распылительная (конвективная) и сублимационная).</p> <p>Оборудование: сушилки (вальцовые) распылительные; циклоны, барабанные сублимационные сушилки с «кипящим» (псевдооживленным) слоем, вибрационные сушильные камеры, фасовочно-упаковочные машины.</p>

9.4. Технология переработки мяса и мясопродуктов

Порядок прохождения практики по технологии переработки мяса и мясопродуктов представлен в таблице 7.

Таблица 7

Этапы прохождения практики	
Технологическая операция	Объект изучения

Убой скота и птицы	<p>Ознакомление с технологией убоя скота и птицы (обучение).</p> <p>Оборудование: устройство для обучения животных, подъемники, подвесные пути, установки для сбора крови, механизмы для пересадки туш, установки для растяжки туш, столы для приемки и разборки внутренних органов, пилы для продольной распиловки туш, устройства для зачистки туш, весы.</p> <p>Птицы - конвейер, аппарат электро-оглушения, тепловой обработки тушек, подпарки, бильные машины, лапки для ручной дощипки, столы для полупотрошения, камеры мойки, столы для сортировки тушек.</p> <p>Свиней - (мойка, удаление щетины, опарка и очистка, душевые устройства, моечные машины, шпарильные конвейеризованные чаны, скробмашины, печи, машины для очистки туш.</p>
Переработка мяса и производства мясо-продуктов (натуральных и рубленых полуфабрикатов, солено-копченых изделий, колбас, мясных консервов, мясокостной муки)	<p>Ознакомление с технологией переработки мяса, производства мясопродуктов (измельчение, посол, перемешивание, формование, тепловая и холодильная обработка мяса и упаковка).</p> <p>Оборудование: мясорубка, волчки, шпигорезки, куттера, коллоидные мельницы, имульсионаторы, дезинтеграторы, гомогенераторы, фаршемешалки, смесители, пасольные и пельменные автоматы, термокамера, автоклавы, холодильные шкафы камеры, морозильные аппараты.</p>
Переработка продуктов убоя (субпродуктов, пищевых жиров, крови, кишок, шкур, шерсти, волоса, щетины, рогов, копыт)	<p>Ознакомление с технологией переработки продуктов убоя разных видов сельскохозяйственных животных.</p> <p>Оборудование: нож, центрифуга, газовая горелка, паяльная лампа, котел с паровой рубашкой, двустенный котел с мешалкой, автоклавы, центробежная установка РЗ-ФВТ-1 (АВЖ), установка «Титан», «ДеЛаваль», стабилизатор, дифибринатор, сепаратор, конвейерный стол, калибровочные приборы, отжимные вальцы, бочки для посола, навалосгоночные машины.</p>

10. СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Таблица 8

Схема последовательного прохождения практики

Технологическая операция	Объект изучения
--------------------------	-----------------

1	2
<p>Основы стандартизации. Роль стандартизации в народном хозяйстве.</p> <p>Материалы: ГОСТы, ТУ.</p>	<p>Освоить сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции.</p> <p>Материалы: ГОСТы, ТУ, НД.</p>
<p>Стандартизация и сертификация продукции растениеводства.</p>	<p>Освоить методы определения цвета, запаха, степени обесцвеченности зерна, показателей качества зерна и семян масличных культур, их пищевой ценности, степени засоренности, влажности. Освоить методы зараженности зерна вредителями хлебных запасов. Определять степень засоренности. Ознакомление с показателями качества плодоовощной продукции.</p> <p>Оборудование: Пробоотборники, щупы различных конструкций, шкаф сушильный, мельница лабораторная, весы лабораторные, колбы конические, источник тепла, обеспечивающий нагрев сырья до 40⁰ С</p>
<p>Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства.</p>	<p>Ознакомление с товарной классификацией мяса в тушах, полутушах, четвертинах, с микробиологическими показателями качества мяса. Освоение методов определения рН молока, плотности, жирности.</p> <p>Микроскоп, мясорубка, или электромясорубка, электроплитка, анализатор потенциометрический для контроля рН молока и молочных продуктов по ГОСТ 19881-74, ареометры для молока, весы лабораторные, жироскопы, центрифуга, термометры ртутные стеклянные лабораторные.</p>

Перечень продуктов, на которых получены сертификаты соответствия и оформлены декларации о соответствии. Применяемые для отдельных продуктов схемы сертификации и схемы декларирования. Органы сертификации и аттестованные испытательные лаборатории, с которыми работает предприятие.

Перечни показателей, подтверждаемых при сертификации продукции и вносимых в декларацию о соответствии.

Документы, необходимые для подтверждения соответствия.

Ксерокопии сертификатов соответствия и деклараций о соответствии.

10.1. Производственный контроль

Отдел технического контроля и его структура.

Лаборатории предприятия и соответствие их перечня и размеров нормам технологического проектирования предприятий мясной и молочной промышленности.

Организация теххимического и микробиологического контроля сырья, производства готовой продукции, в т.ч. контроль микробиологических и химических загрязнителей; микробиологический контроль санитарного состояния предприятия; оценка полноты контроля.

Стандарты, технические условия и другие нормативные документы, используемые на производстве и в системе контроля. Ответственный за наличие, хранение и обновление этих документов. Система информации о новых нормативных документах.

10.2. Метрологическое обеспечение технологического процесса

Спецификация средств измерений для технологического и лабораторного контроля. Организация поверки и калибровки средств измерений: графики поверки, лица и организации, проводящие поверку и калибровку, цель и содержание поверки и калибровки средств измерений.

10.3. Управление качеством продукции

Анализ качества готовой продукции на соответствие требованиям нормативных документов (по данным лабораторных журналов). Нежелательные отклонения качества. Работа предприятия по повышению, качества и обеспечению безопасности продукции. Руководство по качеству и политика в области качества. Разработка систем менеджмента качества, выявление критических контрольных точек и введение систем анализа по ним (ХАССП).

11. ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ

Спецификация технологического оборудования, включенного в аппаратно-технологические схемы, с указанием типа, марки, производительности (емкости), габаритов, расхода энергии.

Компоновка оборудования в плане цеха, всего завода.

Оценка применяемого оборудования, предложения по замене или установке нового оборудования.

Схема последовательного прохождения практики

Технологическая операция	Объект изучения
1	2
Технологическое оборудование для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов.	Ознакомление с производством муки, комбикормов, растительного масла, пива, переработкой плодов, овощей, мяса, технических культур. Оборудование: измельчающие машины: дробилки молотковые, дисковые, штифтовые, вальцовые станки; мельницы шариковые, дисковые и комбинированные; резательные машины: свеклорезка, шпигорезки, овощерезка, шинкователи; мясорубки; гомогенизаторы, куттеры, дезинтеграторы,
Технологическое оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции разделением.	Ознакомление с технологией разделения жидких, сыпучих пищевых сред, с процессами отстаивания, осаждения, фильтрования, разделением под действием гравитационных сил, центробежного осаждения, сортирования. Оборудование: различные марки рассевов, ситовеечная машина, виброцентрифугал, крупосортировочная машина, горизонтальная центрифуга, лопастные центрифуги, центрифуги НОГШ-325, цилиндрические фильтры, сепараторы, гидроциклоны.
Оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции соединением.	Ознакомление с технологическими операциями соединения жидких и сыпучих продуктов, оборудованием для перемешивания жидких продуктов, для получения тестообразных продуктов, для перемешивания сыпучих продуктов. Оборудование: двухвальный смеситель, смеситель А1-ДСИ, гомогенизаторы-пластификаторы, фаршемешалки, смесители, тестомесильные машины,

Санитарная обработка технологического оборудования: установки для мойки (на плане завода), циклы мойки с указанием видов моющих и дезинфицирующих растворов, их концентраций и температур. Соответствие организации мойки и дезинфекции требованиям инструкции по санитарной обработке.

Механизация технологических операций. Виды внутривозвездских транспортных средств, их технические характеристики.

12. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

12.1. Анализ состояния условий труда

Выполнение задания обучающегося должен начинать с выявления недостатков в условиях труда в соответствии с требованиями действующих нормативов. В частности по:

- планированию мероприятий по безопасности труда (наличие и качество по отрасли животноводства годового плана, распределение ответственных за охрану труда по отрасли и участку, наличие приказа, соблюдение условий труда женщин и подростков);

- контроль по охране труда (документация, меры воздействия к нарушителям);

- обучение рабочих безопасным методам труда (наличие и качество программ, инструкций, проведение инструктажей, наличие уголка по технике безопасности, обеспеченность литературой);

- санитарно-бытовое обеспечение и состояние рабочих мест (перечень помещений для стационарных и временных рабочих мест, гардеробные, туалеты, душевые, умывальники, питьевое водоснабжение);

- техническая безопасность (состояние оборудования, сигнализация, ограждения, электробезопасность);

- пожарная безопасность (пожарные команды, средства пожаротушения, противопожарные правила при ведении работ и др.). В результате недостатков в организации охраны труда на предприятиях происходят несчастные случаи и пожары. Поэтому в заключение данного параграфа приводится число несчастных случаев, число дней нетрудоспособности по ним, сумма выплаты в рублях, Кч и Кт и число пожаров (крупных загораний).

12.2. Индивидуальные защитные средства

Обеспечение индивидуальным защитными средствами производится из расчета годовой или сезонной потребности.

Основанием для расчета являются действующие нормы бесплатной выдачи средств индивидуальной защиты (СИЗ) и количество работающих по профессиям.

Результаты расчетов приводятся в табличной форме:

Таблица 10

Исходные данные и результаты расчета годовой потребности в средствах индивидуальной защиты

Профессия, вид работы	Количество человек	Сроки носки в месяц (числитель) и необходимое количество (знаменатель) во видах средств индивидуальной защиты				
		комбинезон, х/б	халат, х/б	сапоги резиновые	Перчатки комбинированные	Другие средства

12.3. Санитарно-бытовые условия

Для создания условий труда, соблюдения рабочими правил личной гигиены и восстановления ими работоспособности необходимо выбирать перечень специальных помещений. Результаты приводятся в таблице 9.

Таблица 11

Исходные данные и результаты расчетов санитарно-бытовых помещений и устройств

Наименование помещений и устройств	Единица измерения	Количество человек (объектов)	Нормативные данные на одного человека (объекта)	Размеры (площадь, количество)
Комната отдыха	м ²	6	1,2 но не менее 8	8
Душевая	кол-во душевых сеток	3	1 на 5 человек	1
Медицинская аптечка	шт.	1	одна на объект	
и т.д.				

12.4. Противопожарные средства

Для тушения пожара предусматриваются противопожарные технические устройства (пожарный пост, огнетушитель, и др.) и огнегасительные вещества (вода, песок и др.).

Количество противопожарных средств определяется с учетом нормативных

требований (табл.10).

Таблица 12

Противопожарные средства

Наименование объекта, оборудованного противопожарными средствами	Единица измерения	Размеры (площадь, количество)	Нормативные данные (числитель) и количество по видам противопожарных средств (знаменатель)		
			Пожарный щит	огнетушитель	
				ОХП-10	ОУ-5

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Излагается состояние природоохранных мероприятий на основе собственных материалов, накопленных за период практики, имеющих непосредственное отношение к разрабатываемой теме.

При характеристике собранного материала обращается внимание на эффективность мероприятий по охране окружающей среды и их влияние на получение высококачественной продукции, даются обоснованные предложения и конкретные рекомендации, направленные на улучшение этой работы в производстве.

При работе целесообразно использовать следующую государственную статистическую отчетность предприятия:

- Закон Российской Федерации об охране окружающей среды;
- отчет об охране атмосферного воздуха предприятия (форма №2-ТП воздух);
- отчет об образовании и удалении токсичных отходов (форма №2-ТП-токсичные отходы);
- отчет о поступлении и расходовании средств экологического фонда (форма № 1 – экофонд);
- материалы землеустройства территорий хозяйства.

При прохождении практики следует обратить внимание, как осуществляется мойка и дезинфекция технологического оборудования, инвентаря, как соблюдаются персоналом требования санитарии и гигиены.

14. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ

ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Обучающийся должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)

Обучающийся должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);

- готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки (ОПК-6).

Обучающийся должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6);

- готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7).

знать:

- сущность физиологических процессов, протекающих в растительном организме, закономерности роста и развития;

- строение, биологию, экологию, значение, филогению животных основных типов, принципы и формы охраны животных;

- систематику, морфологию, строение, генетику и размножение микроорганизмов, метаболизм микроорганизмов, трансформацию различных соединений микроорганизмами, почвенные микроорганизмы, микробиологию сельскохозяйственной продукции, микробиологический контроль продуктов переработки;

- химический состав сельскохозяйственной продукции, пищевую ценность, биохимические процессы при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

- цитологические, молекулярные, цитоплазматические основы наследственности, хромосомную теорию наследственности, гибридизацию, инбридинг, гетерозис, клеточную и генную инженерию, генетически модифицированные сорта сельскохозяйственных культур;

- основы общей патологии, диагностику, фармакологию, хирургию незаразных и инфекционных болезней животных, физиологию и патологию бере-

менности животных, родов, послеродового периода, бесплодие, трансплантацию зародышей, основы получения здорового приплода;

- основные понятия, классификацию и сущность методов исследования;
- планирование экспериментов, наблюдений и учетов в опытах по агрономии и зоотехнии, технику закладки и проведения опытов, документацию и отчетность, применение статистических методов анализа результатов опыта;
- особенности биологии сельскохозяйственных культур, современные технологии производства продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства;
- технологии производства продукции животноводства;
- принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства;
- принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства;
- стандартизацию и сертификацию сельскохозяйственной продукции;
- технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции;
- основные виды оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, их конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики;
- состав и свойства основных типов почв и воспроизводство их плодородия, законы земледелия, научные основы севооборотов, защиты растений от сорняков, обработки почвы, защиты от эрозии и дефляции, основы питания растений, химическую мелиорацию почв, виды, формы минеральных и органических удобрений, технологии их внесения;
- основы лугового кормопроизводства, поверхностное и коренное улучшение природных сенокосов и пастбищ, их рациональное использование, основы полевого кормопроизводства, технологии заготовки кормов на природных кормовых угодьях и пашне;
- основные виды кормов для сельскохозяйственных животных, их зоотехнический анализ, способы подготовки и рационального использования, научные основы полноценного кормления животных и составление рационов;
- устройство тракторов, автомобилей, сельскохозяйственных машин, их использование в растениеводстве и животноводстве;
- автоматизацию технологических процессов сельскохозяйственного производства;
- закономерности, принципы, формы организации производства, организацию отраслей растениеводства и животноводства, формы предпринимательства, коммерческую деятельность;
- безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях, защиту сельскохозяйственного производства и основы устойчивости его работы, организацию и проведение спасательных работ в чрезвычайных ситуациях, охрану труда в растениеводстве и животноводстве;
- методы реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей

- формы производственного учета и отчетности на предприятии

уметь:

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;
- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, проводить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции;
- определять финансовые результаты деятельности предприятия;
- использовать математико-статистические методы обработки экспериментальных данных в земледелии и животноводстве;
- определять сущность физических процессов, происходящих в почве, растении, животном и продукции;
- использовать свойства химических веществ в лабораторной и производственной практике;
- определять физиологическое состояние растений по морфологическим признакам;
- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- управлять микробиологической активностью почвы и сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке;
- оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей;
- диагностировать наиболее распространенные заболевания животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия;
- применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;
- адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства и животноводства;
- устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- распознавать основные типы и разновидности почв;
- составлять схемы севооборотов, системы обработки почвы и защиты сельскохозяйственных культур от сорных растений;
- оценивать качество проводимых работ;
- производить расчет доз химических мелиорантов и удобрений;
- составлять почвообрабатывающие, посевные, уборочные агрегаты;
- осуществлять технологические регулировки сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования, используемых в растениеводстве, животноводстве и при переработке продукции;
- составлять технологические карты производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
- четко и логически последовательно излагать материал;
- убедительно аргументировать;

- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретно излагать результаты работы;
- обосновывать рекомендаций и предложений.

владеть:

- методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований, методами управления технологическими процессами при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка.
- способностью к самоорганизации и самообразованию
- способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
- способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
- способами реализации технологии производства продукции растениеводства и животноводства
- способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
- способностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей
- способностью использовать основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

15. УКАЗАНИЕ ОБЪЕМА ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО В АКАДЕМИЧЕСКИХ ИЛИ АСТРОНОМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Общая трудоёмкость технологической практики составляет **15** зачетных единиц (**540** часов).

16. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ЭТАПАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ

Таблица 13

Распределение учебных часов производственной практики по видам работ

Этапы практики	Зачетных единиц	Трудоемкость, часов
Общая трудоёмкость по учебному плану	15	540

Вводный инструктаж (индивидуальный с заполнением журнала по охране труда и пожарной безопасности)	0,17	6.5
Контактные часы (работа руководителя практики с практикантом: получение индивидуального задания, посещение руководителем практиканта на месте практики, консультации по подготовке отчета и т.д.)	0,17	6.5
Выполнение программы практики (работа на производстве, изучение прогрессивных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции, ведение дневника, составление отчета)	11	396
Самостоятельная работа обучающегося (проведение самостоятельно практических исследований согласно плану выпускной квалификационной работы; обработка и анализ полученных результатов исследований; ведение и заполнение дневника практики)	3.5	126
Вид контроля (оценка)	0,16	5

Перед отъездом на производственную практику (технологическую практику) обучающийся совместно с научным руководителем, с учетом плана ВКР и специфики работы предприятия, разрабатывает индивидуальное содержание производственной практики и заносит его в дневник практики.

Таблица 14

Структура и содержание производственной практики

№ недели практики	Содержание этапов практики	Виды и содержание производственной практики
1 неделя	Подготовительный	-прохождение инструктажа по технике безопасности; - ознакомление с местом и руководителем производственной практики, структурой и характеристикой хозяйства и предприятия; - анализ и оценка производственной деятельности хозяйства и предприятия;
2-8 неделя	Основной	-ознакомление с современными технологиями хозяйства по производству продукции животноводства

		<ul style="list-style-type: none"> -ознакомление с современными технологиями предприятия по переработке сырья животного происхождения -ознакомление с организацией приёмки и методами оценки качества сырья; -ознакомление с производственными цехами предприятия, технологическим оборудованием, их мощностями и размещением; -участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов питания из животного и растительного сырья; -ознакомление с энергоснабжением, холодоснабжением и теплоснабжением предприятия, изучение правил охраны окружающей среды; -изучение организации мойки и дезинфекции помещений, технологического оборудования и инвентаря.
9-10 неделя	Заключительный этап	<ul style="list-style-type: none"> -изучение производственного учета и отчетности на предприятии; -составление отчёта, подготовка к отчётной конференции

17. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Практика оценивается руководителем на основе отчета, составленного обучающимся, и дневника от организации, в которой обучающийся проходил практику. В дневнике должны быть указаны: полное название организации, основные направления деятельности бакалавра, оценка его деятельности в период практики, печать и подпись руководителя практики от организации.

Бакалавры, не выполнившие программу практики по уважительной причине, проходят практику в индивидуальном порядке.

Форма отчета обучающегося о производственной практике зависит от её направления, а также индивидуального задания. Отчет представляется в письменном виде.

По итогам практики проводится промежуточная аттестация. Оценка по производственной практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости бакалавров.

18. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

18.1. Перечень компетенций, на освоение которых направлена технологическая практика

Индекс	Формулировка компетенции
ОК -7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК -5	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ОПК -6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки
ПК -4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства
ПК -5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК -6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей
ПК -7	готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

18.2. Этапы формирования компетенций в результате технологической практики в процессе освоения образовательной программы

Участвующие в формировании компетенций дисциплины, модули, практики		Курсы обучения					
№п/п	Наименование	1	2	3	4	5	6
		курс	курс	курс	курс	курс	курс
ОК-.7 способностью к самоорганизации и самообразованию							
1.	Менеджмент		+				
2.	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	+					
3.	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		+				
4.	Государственная итоговая аттестация				+		
ОПК-.5 способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продук-							

ции							
1.	Неорганическая и аналитическая химия	+		+			
2.	Государственная итоговая аттестация				+		
ОПК-.бготовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки							
1.	Органическая химия	+					
2.	Микробиология		+				
3.	Биохимия сельскохозяйственной продукции		+				
4.	Технология хранения и переработки продукции животноводства				+		
5.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства				+		
6.	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции			+			
7.	Технология переработки молока и молочных продуктов				+		
8.	Технология производства и переработки продукции пчеловодства				+		
9.	Технология переработки мяса и мясопродуктов				+		
10.	Технология переработки шерсти, кожевенного и мехового сырья				+		
11.	Технология переработки яиц и мяса птицы				+		
12.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки			+			
13.	Современные методы исследования сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки			+			
14.	Фальсификация и идентификация сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки				+		
15.	Технология производства вторичного сельскохозяйственного сырья				+		
16.	Управление качеством на перерабатывающих предприятиях				+		
17.	Системы качества на перерабатывающих предприятиях				+		
18.	Государственная итоговая аттестация				+		
ПК -4 готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства							
1.	Технология хранения и переработки продук-				+		

	ции животноводства						
2.	Кормление сельскохозяйственных животных		+				
3.	Коневодство			+			
4.	Производство продукции животноводства			+			
5.	Производство продукции растениеводства			+			
6.	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		+				
7.	Преддипломная практика				+		
8.	Государственная итоговая аттестация				+		
ПК -5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства							
1.	Технология хранения и переработки продукции животноводства				+		
2.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства				+		
3.	Технология переработки молока и молочных продуктов				+		
4.	Технология производства и переработки продукции пчеловодства				+		
5.	Технология переработки мяса и мясопродуктов				+		
6.	Технология переработки шерсти, кожевенного и мехового сырья				+		
7.	Технология переработки яиц и мяса птицы				+		
8.	Преддипломная практика				+		
9.	Государственная итоговая аттестация				+		
ПК -6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей							
1.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства				+		
2.	Производство продукции растениеводства			+			
3.	Преддипломная практика				+		
4.	Государственная итоговая аттестация				+		
ПК -7 готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы							
1.	Физика	+					
2.	Микробиология	+					
3.	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных		+				
4.	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции			+			

5.	Зоогигиена и санитария пищевых производств			+			
6.	Сельскохозяйственная экология		+				
7.	Природоохранная деятельность		+				
8.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки			+			
9.	Современные методы исследования сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки			+			
10.	Управление качеством на перерабатывающих предприятиях				+		
11.	Системы качества на перерабатывающих предприятиях				+		
12.	Преддипломная практика				+		
13.	Государственная итоговая аттестация				+		

18.3. Последовательное прохождение каждого этапа технологической практики предполагает овладение обучающимся необходимыми компетенциями. Результат аттестации показывает уровень освоения их обучающимся.

Оценочные средства сформированности компетенций в процессе прохождения технологической практики

Контролируемые этапы (разделы) практики	Оценочные средства по этапам формирования компетенций	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОК-.7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	Зачет с оценкой
Подготовительный		
Основной		
Заключительный		
ОПК-.5 способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	
Подготовительный		
Основной		
Заключительный		
ОПК-.6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	
Подготовительный		
Основной		

Заключительный		
ПК - 4 готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	
Подготовительный		
Основной		
Заключительный		
ПК - 5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	
Подготовительный		
Основной		
Заключительный		
ПК - 6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	
Подготовительный		
Основной		
Заключительный		
ПК - 7 готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	
Подготовительный		
Основной		
Заключительный		

18.4. Показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе прохождения технологической практики

Контролируемые этапы (разделы) практики	Показатели оценивания компетенций	
ОК- 7 способностью к самоорганизации и самообразованию		
Подготовительный	Знает	Методы самоорганизации и самообразования
	Умеет	Самоорганизовываться и самообразовываться
	Владеет	Способностью к самоорганизации и самообразованию
Основной	Знает	Методы самоорганизации и самообразования
	Умеет	Самоорганизовываться и самообразовываться
	Владеет	Способностью к самоорганизации и самообразованию

Заключительный	Знает	Методы самоорганизации и самообразования
	Умеет	Самоорганизовываться и самообразовываться
	Владеет	Способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК- 5 способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции		
Подготовительный	Знает	Методы современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
	Умеет	Использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
	Владеет	Способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
Основной	Знает	Методы современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
	Умеет	Использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
	Владеет	Способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
Заключительный	Знает	Методы современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
	Умеет	Использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
	Владеет	Способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ОПК-.6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки		
Подготовительный	Знает	Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки

		ботки
	Умеет	Использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
	Владеет	Способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
Основной	Знает	Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
	Умеет	Использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
	Владеет	Способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
Заключительный	Знает	Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
	Умеет	Использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
	Владеет	Способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
ПК - 4 готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства		
Подготовительный	Знает	Технологии производства продукции растениеводства и животноводства
	Умеет	Реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства
	Владеет	Способами реализации технологии производства продукции растениеводства и животноводства
Основной	Знает	Технологии производства продукции растени-

		еводства и животноводства
	Умеет	Реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства
	Владеет	Способами реализации технологии производства продукции растениеводства и животноводства
Заключительный	Знает	Технологии производства продукции растениеводства и животноводства
	Умеет	Реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства
	Владеет	Способами реализации технологии производства продукции растениеводства и животноводства
ПК - 5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства		
Подготовительный	Знает	Методы реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
	Умеет	Реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
	Владеет	Способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
Основной	Знает	Методы реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
	Умеет	Реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
	Владеет	Способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
Заключительный	Знает	Методы реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
	Умеет	Реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
	Владеет	Способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК -6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов		

и овощей		
Подготовительный	Знает	Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
	Умеет	Использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
	Владеет	Способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
Основной	Знает	Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
	Умеет	Использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
	Владеет	Способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
Заключительный	Знает	Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
	Умеет	Использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
	Владеет	Способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
ПК -7 готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы		
Подготовительный	Знает	основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями

		нормативной и законодательной базы
	Умеет	использовать основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
	Владеет	способностью использовать основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
Основной	Знает	основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
	Умеет	использовать основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
	Владеет	способностью использовать основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
Заключительный	Знает	основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
	Умеет	использовать основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
	Владеет	способностью использовать основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

18.5 Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в процессе прохождения технологической практики, соотнесенные с этапами их формирования

Контролируемые этапы (разделы) практики	Форма оценочного средства	Шкала оценивания	Критерии оценки
ОК- 7 способностью к самоорганизации и самообразованию			
Подготовительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Основной	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Заключительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
ОПК- 5 способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции			

Подготовительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Основной	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Заключительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
ОПК-.6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки			
Подготовительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым тре-

	дения практики	тельно» «Неудовлетворительно»	бованиям, но имеются погрешности В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Основной	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Заключительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
ПК -4 готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства			
Подготовительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Основной	Устный опрос, отчет по практике	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям

	чет по практике, дневник прохождения практики	«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Заключительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
ПК -5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства			
Подготовительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Основной	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник про-

		тельно»	хождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Заключительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
ПК -6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей			
Подготовительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Основной	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Заключительный	Устный опрос, отчет по практике,	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но

	дневник прохождения практики		имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
ПК -7 готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы			
Подготовительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Основной	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудовлетворительно»	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник прохождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
Заключительный	Устный опрос, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично»	Полно раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям
		«Хорошо»	Раскрыто содержание задания и соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются незначительные погрешности
		«Удовлетворительно»	Содержание задания раскрыто не полностью, соответствуют предъявляемым требованиям, но имеются погрешности
		«Неудо-	В отчете освещены не все разделы программы практики. Отчет и дневник про-

		влетвори- тельно»	хождения практики выполнены с нарушениями основных требований к оформлению
--	--	----------------------	--

18.6. Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате прохождения технологической практики в процессе освоения образовательной программы

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	содержание и оформление отчета по производственной практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям, характеристики обучающегося положительные, ответы на вопросы по программе практики обучающегося полные и точные
«Хорошо»	при выполнении основных требований к прохождению практики и при наличии несущественных замечаний по содержанию и формам отчета и дневника, характеристики обучающегося положительные, в ответах на вопросы комиссии по программе практики обучающийся допускает определенные неточности, хотя в целом отвечает уверенно и имеет твердые знания
«Удовлетворительно»	небрежное оформление отчета и дневника. Отражены все вопросы программы практики, но имеют место отдельные существенные погрешности, характеристики обучающегося положительные, при ответах на вопросы комиссии по программе практики обучающийся допускает ошибки
«Неудовлетворительно»	эта оценка выставляется обучающемуся, если в отчете освещены не все разделы программы практики, на вопросы комиссии обучающийся не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о технологических процессах производства продуктов животного происхождения, не владеет практическими навыками оценки качества готовой продукции

18.7. Методические указания по выполнению программы производственной практики

18.7.1. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Для бакалавров должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе данных Агрикола и ВИНТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google.

18.7.2. Материально-техническое обеспечение практики

Групповая производственная практика бакалавров проводится на ведущих предприятиях Карачаево-Черкесской республики, а также на лучших предприятиях РФ по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

Для проведения групповой производственной практики бакалавры должны быть обеспечены рабочей программой производственной практики, дневником, основной, дополнительной и справочной литературой.

Предприятия по производству и переработке молока и мяса должны быть обеспечены специализированной лабораторией для проведения физико-химических исследований сырья и готовой продукции.

Технологическая лаборатория должна быть оснащена технологическим оборудованием для выработки опытных образцов готовой продукции.

18.7.3. Документы необходимые для аттестации по производственной практике

Во время прохождения групповой производственной практики бакалавр ведет дневник, который получает в деканате перед отъездом на практику.

По окончании и выполнения производственной практики, независимо от ее характера, бакалавр составляет отчет.

19. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ И НЕОБХОДИМЫХ МАТЕРИАЛОВ О ПРЕДПРИЯТИЯХ ДЛЯ СОСТАВЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ И ВЫПОЛНЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. Характеристика предприятия;
 - направление деятельности;
 - место расположения (географическое с указанием расположения города, района, республиканского центра и связь с ним);
 - описание генерального плана с указанием розы ветров;
 - проекты зданий и сооружений предприятия;
2. Анализ производственной деятельности предприятия:
 - таблицы с экономическим обоснованием (для отчета использовать данные годовых отчетов за последние 3 года. (Таблица 15,16)

Таблица 15

Размеры хозяйства

Показатели	201__г.	201__г.	201__г.	201__в % к 201__
Стоимость валовой продукции сельского хозяйства, тыс. руб.				
в том числе животноводства				
Стоимость товарной продукции сельского хозяйства, тыс. руб.				
в том числе животноводства				
Стоимость основных производственных фондов с.х. назначения, тыс. руб.				
в том числе животноводства				
Численность работников, чел.				
в том числе в животноводстве				
Поголовье скота, усл. гол.				
Площадь с.х. угодий, га				
в том числе: пашни				
естественных кормовых угодий				

Таблица 16

Объем и структура товарной продукции

Наименование отраслей, продуктов	201__г.		201__г.		201__г.		В среднем за 201__-201__	
	тыс. руб.	%	тыс.ру б.	%	тыс.ру б.	%	тыс.руб .	%
Растениеводство-всего								
в том числе: зерно								
Животноводство-всего								
в том числе: скотоводство из него мясо								
Итого по сельскому хозяйству								

3. Существующая технология производства сельскохозяйственной продукции на предприятии.

4. Существующая технология переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии.

5. Проект завода, цеха, линии предприятия.

6. Наименование оборудования и их технико-экономические показатели.

7. Список использованной литературы и других источников, характеризующих данное предприятие.

20. ТРЕБОВАНИЕ К ВЕДЕНИЮ ДНЕВНИКА И СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА

После окончания практики обучающийся предоставляет комиссии по защите отчетов следующие документы:

- дневник прохождения производственной практики, подписанный руководителем практики от предприятия и заверенный печатью;

- отчет о производственной практике, подписанный руководителем или главным технологом (технологом) предприятия и заверенный печатью;

- командировочное удостоверение (направление) с отметкой о прибытии и убытии с места практики;

- производственную характеристику-отзыв с указанием оценки работы обучающегося практиканта, подписанную руководителем практики от предприятия и заверенную печатью

20.1. Правила ведения и оформления дневника

Во время прохождения групповой производственной практики бакалавр последовательно выполняет наблюдения, анализы и учеты согласно программе практики, а также дает оценку качеству и срокам проведения технологических работ, а результаты заносит в дневник (**приложение 1**).

Дневник следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых бакалавр принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы ее выполнения, приводятся результаты и дается их оценка. Например, при производстве пищевых продуктов необходимо указать все технологические операции и т.д.

Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу бакалавра и его участие в производстве пищевых продуктов. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. В конце практики дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

20.2. Порядок составления и оформления отчета

Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Отчет составляется на основании фактического материала, собранного в период прохождения практики.

Отчет должен соответствовать предъявляемым требованиям.

Текстовая часть отчета располагается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А4 (210x297) с соблюдением следующих размеров полей:

- левое – 30 мм;
- правое – 10 мм;
- верхнее и нижнее по 20 мм.

Расстояние между строками 10 мм, что соответствует 30 строкам на листе. Отчет представляется в рукописном или машинописном виде.

Текст делят на предусмотренные методическими указаниями разделы. В начале отчета помещают содержание (оглавление), представляющее последовательное перечисление заголовков разделов и подразделов, списка использованных источников с указанием номера страницы, на которых они начинаются. Структура отчета должна соответствовать **приложению 2**.

Общий объем отчета не должен превышать **45-50** страниц компьютерного текста.

Отчет, дневник должны быть сданы в учебную часть (деканат) не позднее семи дней по окончании практики.

После проверки отчета руководителем, консультантами и рецензентом он поступает на защиту.

Отчет принимается комиссией, назначенной директором института (деканом).

При оценке итогов работы обучающегося на практике учитывается производственная характеристика (отзыв), качество доклада, оформление и содержание отчета, ответы на вопросы, деятельность обучающегося в период практики. Оценка проставляется в зачетную книжку за подписью председателя комиссии (заведующего кафедрой).

Заголовок каждого раздела пишется прописными буквами. В конце заголовка точка не ставится и слова в названиях разделов не переносятся. При наличии двух предложений в заголовке, они разделяются точкой.

Каждый раздел начинается с новой страницы, отступив сверху 50 мм (20 мм верхнее поле и 30 мм до самого заголовка). Расстояние между заголовками и началом текста должно быть равным 15 мм.

Каждый раздел отчета должен иметь порядковый номер, обозначенный арабской цифрой с точкой. Нумерация пунктов раздела состоит из номера раздела и пункта раздела, разделенных точкой, например: 1.1. 1.2, и т.д. Если в тексте имеются подразделы, то их пункты нумеруют в пределах каждого подраздела, и номер будет иметь три цифры, например: 3.1.1, 3.1.2. и т.д.

Заголовок каждого подраздела и пункта располагают с красной строки (т.е. начиная с 6-го знака), первая буква прописная, остальные строчные.

Подпункты в тексте обозначают строчными буквами русского алфавита со скобкой, например: а), б) и т.д. Текст подпункта должен начинаться со строчной буквы, а в конце ставятся точка с запятой. Последний подпункт оканчивается точкой.

Титульный лист оформляется по форме, представленной в **приложении 3**.

Каждый раздел и подраздел следует начинать с абзаца, в котором указывается цель и задачи данного раздела или подраздела, и заканчивается абзацем, в котором кратко формулируются основные выводы и предложения по рассмотренному в данном разделе (подразделе) вопросу.

Текст излагается кратко и четко и пишется в соответствии со стандартами и техническими условиями, принятыми в научно-технической литературе, т.е. от третьего лица, употребляя глаголы неопределенной формы.

Сокращение слов в тексте и подписях под иллюстрациями, как правило, не допускаются. Разрешено применять сокращения, предусмотренные государственным стандартом.

Формулы, коэффициенты, нормативные величины сопровождаются ссылкой на используемый источник, порядковый номер, которого из списка использованных источников указывают в квадратных скобках, например: «...влажность пшеницы составила 17 % [4]».

Иллюстрации (схемы, чертежи, фотографии и пр.) размещают сразу после

ссылки на них в тексте или в приложениях и, именуют их рисунками. Все иллюстрации нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета или раздела. Под рисунками дается содержательная подпись.

Номер рисунка в тексте указывают так: рисунок 5 или рисунок 5.2 (второй рисунок пятого раздела). Повторные ссылки на рисунки в тексте дают следующим образом: (см. рис. I или (см. рис. 1.2)).

Таблицы помещают сразу же после первого упоминания о них в тексте. При большом количестве таблиц они помещаются в приложении. Над таблицей слева - направо, помещают тематический заголовок таблицы, например:

Таблица 1 – Объем производства продукции, или

Таблица 1.2 – Количество готовой продукции (вторая-таблица первого раздела).

Заголовки граф и колонок внутри таблицы начинают с прописных букв. Если подзаголовки граф составляют одно предложение с заголовками, их пишут со строчных букв, при самостоятельном же значении – с прописной буквы.

Цифры в графах таблицы должны иметь одинаковое число десятичных знаков, и их располагают так, чтобы чисел по всем графам было точно один под другим. Дробные числа приводят только в виде десятичных дробей, за исключением размеров в дюймах, например: $\frac{1}{2}$; $\frac{3}{4}$ и т.д.

В формулах условные обозначения (символы) величин следует применять в соответствии с установленными стандартами. Расшифровку каждого символа и его числовое значение приводят с новой строки непосредственно под формулой, в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Первую строку расшифровки начинают со слов «где», двоеточие после него не ставят.

Формулы нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета или раздела. Номер формулы ставят с правой стороны листа в круглых скобках на уровне нижней строки формулы, например:

$$N = \frac{M}{V} \times 100 \quad (5,2)$$

Ссылку в тексте на формулу дают следующим образом: «...в формуле (5,2)».

Использованные литературные источники, на которые ссылаются в отчете, приводят в виде списка в конце отчета. Список нумеруется в алфавитном порядке или, что предпочтительнее, по мере появления ссылок на источник в тексте отчета. Допускается это делать и по разделам. Описание литературного источника должно включать все издательские данные, которые имеются на обороте титульного листа источника (монографиях, учебниках) или в его конце. Для заметок **приложение 4**

21. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

21.1. Формы контроля качества освоения обучающимся программы дисциплины

1. *Наблюдение за работой (инициативность обучающегося)*. Этот метод позволяет составить представление о том, как воспринимается и осмысливается изучаемый материал, обучающиеся проявляют сообразительность и самостоятельность практических умений и навыков.

5. *Самостоятельная работа*. Самостоятельная работа над оформлением отчёта и стенгазеты позволяет не только проверить определенные знания, умения, но и развивать творческие способности обучающихся.

6. *Защита практики*. Проводится для определения достижения конечных результатов обучения. Перед началом изучения материала обучающиеся знакомятся с перечнем вопросов и обязательных задач по теме, а также дополнительными вопросами и задачами.

21.2. Критерии оценки за отчет

Итоговая оценка учитывает результаты контроля знаний и предусматривает критерии выставления оценок по четырех балльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

- **«отлично»** - содержание и оформление отчета по научно-исследовательской практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям, характеристики обучающегося положительные, ответы на вопросы по программе практики Обучающийся дает полные и точные;

- **«хорошо»** - при выполнении основных требований к прохождению практики и при наличии несущественных замечаний по содержанию и формам отчета и дневника, характеристики обучающегося положительные, в ответах на вопросы комиссии по программе практики обучающийся допускает определенные неточности, хотя в целом отвечает уверенно и имеет твердые знания;

- **«удовлетворительно»** - небрежное оформление отчета и дневника. Отражены все вопросы программы практики, но имеют место отдельные существенные погрешности, характеристики магистра положительные, при ответах на вопросы комиссии по программе практики обучающийся допускает ошибки;

- **«неудовлетворительно»** - эта оценка выставляется обучающемуся, если в отчете освещены не все разделы программы практики, на вопросы комиссии магистр не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о технологических процессах производства продуктов животного происхождения, не владеет практическими навыками оценки качества готовой продукции.

Бакалавры, не выполнившие программу производственной практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением со-

ответствующего приказа.

Бакалавр, не выполнившие программы практики без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из учебного заведения как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Академии.

Итоговый контроль по производственной практике (технологической практике) – защита отчета с оценкой.

Оценка самостоятельной работы

Оценка «5» ставится, если обучающийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления.

Оценка «4» ставится, если выполнены требования к оценке «5», но были недочеты

Оценка на защите

Оценка «5» ставится, когда:

а) у обучающегося обнаруживается усвоение всего объема программного материала,

б) выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы,

в) свободно применяет полученные знания на практике,

г) не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала.

Оценка «4» ставится, когда:

а) обучающийся знает весь изученный материал,

б) отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя,

в) умеет применять полученные знания на практике,

г) в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью наводящих вопросов преподавателя.

Знания, оцениваемые баллами «5» и «4», как правило, характеризуются высоким понятийным уровнем, глубоким усвоением фактов, примеров и вытекающих из них обобщений.

Оценка «3» ставится, когда:

а) у обучающегося обнаруживается усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя,

б) предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы.

Знания, оцениваемые баллом «3», зачастую находятся на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.

Оценка «2» ставится, когда у обучающегося имеются отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена.

22. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ

В ходе производственной практики бакалавры используют производственную базу предприятия для выполнения различных видов работ.

При прохождении производственной практики бакалавры используют широкий арсенал программных продуктов: компьютерные программы, мультимедийные, проектные и интерактивные технологии.

Таблица 17

Образовательные технологии, используемые на практике

№ недели практики	Образовательные технологии
1 неделя	информационные
2-12 недели	исследовательские
13-14 неделя	компетентностные

23. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ

Таблица 18

Самостоятельное изучение тем

№ этапа практики	Название тем для самостоятельного изучения
Производственная работа	Ознакомление с технологией производства сельскохозяйственной продукции на примере хозяйства (предприятия), где обучающийся проходит практику
	Изучение литературных данных по проблеме выбранной тематики практики
	Изучить технологию определения качества сельскохозяйственной продукции в условиях лаборатории хозяйства
Самостоятельная работа	Сбор данных по теме производственной практики (история вопроса, проблемы, решаемые на данном предприятии, основные результаты).
	Работа в должности работников хозяйства (помощник бригадира, бригадира, технолога, начальника комплекса и др.). Активное участие в жизни коллектива.
	Анализ и обработка полученных результатов по выполне-

	нию планов предприятия.
	Оформление отчета о производственной практике

24. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКОЙ

24.1. Руководитель производственной практики от кафедры

Руководитель практики на кафедре назначается распоряжением заведующего кафедрой из числа профессоров, доцентов и опытных преподавателей по представлению заведующего кафедрой.

В исключительных случаях допускается назначение руководителей из числа опытных штатных научных сотрудников или инженеров кафедры, систематически ведущих занятия с обучающимся данного курса.

Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, директором и проректором по учебной работе за организацию и качественное проведение практики и выполнение обучающимся программы практики.

Руководитель практики несет ответственность за правильное расходование средств, выделенных на проведение практики, обеспечивает соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при проведении практики, правил трудовой и общественной дисциплины всеми практикантами.

В подготовительный период руководитель обязан:

Получить от заведующего кафедрой или учебной части (декана факультета) указания по подготовке и проведению практики.

Изучить программу практики и учебно-методическую документацию по практике, получить дневники практики.

Ознакомиться с содержанием и особенностями договоров, заключенных с предприятиями, организациями и учреждениями, при необходимости принять активное участие в их заключении. Детально ознакомиться с особенностями прохождения обучающимися практики в принимающей организации.

Спланировать и обеспечить своевременное проведение и оформление всех организационно-подготовительных мероприятий перед выездом обучающихся на практику: проведение специальных профилактических прививок и медосмотра, проведение инструктажа по технике безопасности с оформлением всех установленных документов, согласовывая все вопросы с отделом охраны труда.

Ознакомиться с группой обучающихся, направляемых на практику под его руководством (личными делами, академической успеваемостью, дисциплиной и т.д.) и выявить её актив.

Подготовить и провести организационное собрание с группой обучающихся-практикантов за неделю до начала практики.

На собрании необходимо:

- сообщить обучающимся точные сроки практики;
- сообщить фамилии и телефоны должностных лиц, занимающихся практикой в вузе;

- подробно ознакомить обучающихся-практикантов с программой практики, выделяя главные вопросы и разъясняя индивидуальные задания;
- сообщить об учебных пособиях, необходимых для выполнения программы практики, указать, где и какая литература может быть получена;
- сообщить требования по ведению дневника и составлению отчета по практике;
- напомнить о документах, необходимых обучающемуся-практиканту в период практики (паспорт, студенческий билет, трудовая книжка и другие документы, предусмотренные на предприятии);
- ознакомить обучающихся с режимом работы предприятий – баз практик (распорядок дня, особенности рабочего места и др.);
- определить порядок выезда на загородную базу практики и установить место сбора всей группы в первый день практики;
- информировать обучающихся о дате подведения итогов практики на соответствующей кафедре.

Подготовить проект приказа об организации практики обучающихся и согласовать его с учебным отделом и другими отделами вуза до начала практики.

Решить все вопросы размещения и оформления обучающихся в принимающей организации за 2-3 дня.

В период пребывания на базе практики руководитель обязан:

Согласовать с уполномоченными специалистами предприятия:

- календарный план прохождения практики обучающихся в данной организации;
- список руководителей практики от предприятия;
- распределение обучающихся по рабочим местам и график их передвижения;
- тематику индивидуальных заданий;
- план проведения теоретических занятий и экскурсий;
- порядок проведения инструктажа по технике безопасности на каждом рабочем месте;
- проверить в отделе охраны труда, не относятся ли рабочие места обучающихся к категории опасных, требующих предварительной подготовки;
- проект приказа/распоряжения по рабочим местам обучающихся на предприятии.

Ознакомить руководителей практики от организации с программой практики, графиком перемещения обучающихся по рабочим местам и согласовать с ними содержание индивидуальных занятий.

Принять участие в проведении инструктажа по технике безопасности на местах практики и проконтролировать правильность и своевременность оформления соответствующей документации.

Ознакомить обучающихся с согласованным графиком прохождения практики, с распределением по рабочим местам, с руководителями практики от организации, обеспечить систематический контроль за выходом обучающихся на практику.

Систематически контролировать выполнение обучающимися программы практики, графика её проведения и индивидуальных заданий; консультировать обучающихся по вопросам выполнения программы практики. Не реже одного раза в неделю проверять ведение дневников по практике, удостоверяя проверку своей подписью, и подбор материалов для отчета.

Периодически уточнять с руководителем от организации вопросы программы практики и индивидуальных заданий.

Оказывать помощь руководителям от предприятия в организации и проведении теоретических занятий и экскурсий.

Систематически информировать кафедру о ходе практики. Немедленно сообщать на кафедру, в учебную часть (деканат) и ректорат о всех случаях травматизма и грубого нарушения дисциплины обучающимся.

На заключительном этапе проведения практики:

- проверить и подписать дневники и отчеты обучающихся;
- оказать помощь руководителям практики от организации в составлении характеристик на практикантов;
- организовать отъезд обучающихся с баз практик в установленные учебным планом сроки.

По окончании практики руководитель обязан:

В недельный срок после окончания практики предоставить заведующему кафедрой письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и конкретными предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся.

Предоставить в бухгалтерию вуза в установленном порядке отчет об использовании аванса на командировочные расходы, связанные с проведением практики данной группы обучающихся.

Оформить документы на почасовую оплату занятий, проводимых во время практики, в установленные сроки.

Уточнить на кафедре сроки предоставления на проверку отчетов и время приема зачета по практике и довести их до сведения обучающихся.

Принимать участие в работе кафедральной комиссии по приему защиты отчетов по практике у обучающихся.

Отчитаться на заседании кафедры о результатах практики, и предоставить в учебный отдел отчет о проведении практики обучающихся за подписью заведующего кафедрой для сводного отчета по вузу в установленные сроки.

24.2. Руководитель производственной практики от организации

Непосредственное руководство практикой возлагается на руководителя практики от организации.

Обязанности руководителя практики от организации:

Совместно с руководителем практики от кафедры составляет и обеспечивает соблюдение графиков прохождения практики в организации.

Знакомит обучающихся-практикантов с правилами охраны труда, техникой безопасности, эксплуатацией технических средств и др.

Организовывает рабочие места обучающихся-практикантов.

Организовывает и проводит практику в соответствии с программой практики и графиком работ.

Обеспечивает соответствие содержания практики, уровня и объема решаемых задач требованиям кафедры, изложенным в методических указаниях.

Согласовывает темы индивидуальных заданий или тему дипломного проекта не позднее первой недели практики.

Оказывает помощь в подборе материала для индивидуального задания или дипломного проекта.

Предоставляет возможность обучающимся-практикантам вуза пользоваться имеющейся литературой, технической и другой документацией на предприятии.

Организовывает встречи обучающихся со специалистами, а также экскурсии, знакомя с особенностями производства, консультирует по производственным вопросам.

Осуществляет текущий контроль за ведением дневника не реже двух раз в неделю, за выполнением требований учебного плана и подготовки отчета. К моменту окончания практики дает характеристику обучающимся-практикантам.

Контролирует трудовую дисциплину обучающихся-практикантов и соблюдение ими правил внутреннего трудового распорядка. Сообщает на кафедру обо всех случаях серьезного нарушения обучающимся правил внутреннего распорядка и о наложении на них дисциплинарных взысканий.

При возможности принимает участие в работе кафедральной комиссии по приему защиты отчетов по практике у обучающихся.

24.3. Обязанности обучающихся при прохождении производственных практик

При прохождении практики обучающиеся обязаны:

Систематически и глубоко овладевать практическими навыками по избранному направлению подготовки.

Получить на кафедре проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, в т.ч. по технике безопасности.

Посещать в обязательном порядке все виды практик и выполнять в установленные сроки все виды заданий, предусмотренных программами практик.

Бережно и аккуратно относиться к мебели, оборудованию, инвентарю, приборам, учебным пособиям, книгам. Обучающимся запрещается без разрешения администрации организации - базы практики выносить предметы и различное оборудование из лабораторий, учебных и других помещений.

Поддерживать чистоту и порядок во всех учебных, учебно-производственных и производственных помещениях, принимать участие в их уборке на началах самообслуживания в установленном в месте прохождения практики порядке.

При неявке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность учебную часть и в пер-

вый день явки в ВУЗ представить данные о причине пропуска практики (или части практики). В случае болезни обучающийся представляет в учебную часть (деканат) справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

24.4. Краткая инструкция обучающемуся-практиканту при прохождении производственной практики

Перед выездом на практику необходимо:

Подробно выяснить: характер и сроки практики; подробный адрес базы практики.

Получить на кафедре программу практики.

Задания, которые необходимо выполнить на предприятии.

Получить на профилирующей кафедре консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, в том числе по технике безопасности.

Узнать, кто назначен старшим по группе практикантов на данном предприятии.

Прибыв на место практики, обучающийся-практикант обязан:

Явиться в управление предприятия, учреждения, организации и отметить в дневнике дату прибытия.

Получить документ – пропуск (удостоверение).

Явиться к руководителю практики от организации, ознакомить его с программой практики и индивидуальными заданиями, и согласовать с ним рабочее место, календарный план-график прохождения практики, порядок проведения итогов работы, порядок пользования производственно-техническими материалами, литературой, инструментами и приборами, порядок получения спецодежды.

Ознакомиться с правилами внутреннего распорядка и техникой безопасности на предприятии, в учреждении, организации и неуклонно их выполнять.

Уточнить с руководителем практики от организации, кто будет руководить работой обучающегося практиканта непосредственно на рабочем месте, порядок и место получения консультаций.

Установить связь с общественными организациями предприятия и принимать активное участие в общественной жизни предприятия, учреждения, организации.

Обязанности обучающийся в период практики:

Не позднее следующего дня по прибытии на предприятие стать на табельный учет и приступить к работе.

При пользовании производственно-техническими материалами предприятия строго руководствоваться установленным порядком эксплуатации и хранения этих материалов.

Систематически вести дневник практики.

Отчет должен составляться по окончании каждого этапа практики и окончательно оформляться в последние дни пребывания обучающийся на месте

практики.

Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться схемами, чертежами, эскизами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения.

Записи в дневнике должны показать умение обучающегося разбираться как в организации, так и в технологии производства, экономике, планировании и контроле за производством.

Дневник и отчет должны быть полностью закончены на месте практики и там же представлены для оценки и отзыва руководителю производственной практики от предприятия.

Все полученные приборы, чертежи и литература должны быть своевременно возвращены по принадлежности.

Перед отъездом на место практики обучающийся должен получить на это разрешение руководителя от предприятия, отметить в дневнике дату и заверить её печатью.

Возвратившись с практики необходимо представить на кафедру дневник и отчет о практике в строго указанные сроки.

24.5. Инструкция по технике безопасности

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях составляет для обучающихся в возрасте от 16-18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте от 18 и старше - не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ), для обучающихся в возрасте от 15 до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практика в организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст.91 ТК РФ).

24.5.1. Общие требования охраны труда

К самостоятельной работе допускаются лица в возрасте, установленном для конкретной профессии (вида работ) ТК и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями труда, на которых запрещается применение труда женщин, и списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями, на которых запрещено применение труда лиц моложе 18 лет.

Поступающие должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и противозенцефалитные прививки. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем - повторный, внеплановый и целевой инструктажи; раз в год - курсовое обучение.

К управлению машиной, механизмом и т.д. допускаются лица, имеющие специальную подготовку.

Работник обязан соблюдать правила трудового внутреннего распорядка, установленные для конкретной профессии и вида работ, режим труда и отдыха,

правила пожарной и электробезопасности.

Опасные и вредные производственные факторы: падающие деревья и их части, ветровально-буреломные, горелые, сухостойные, фаутные и иные опасные деревья, подрост, кустарники; движущиеся машины, агрегаты, ручной мотоинструмент, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, мотоинструмента, толчковые удары лесохозяйственных агрегатов; повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, пестициды и ядохимикаты, неблагоприятные природные и метеоусловия, кровососущие насекомые, пламя, задымленность, повышенный уровень радиации, недостаток освещенности.

Действие неблагоприятных факторов: возможность травмирования и получения общего или профессионального заболевания, недомогания, снижение работоспособности.

Для снижения воздействия на работников опасных и вредных производственных факторов работодатель обязан: обеспечить их бесплатно спецодеждой, спецобувью, предохранительными приспособлениями по профессиям, видам работ в соответствии с действующими Типовыми отраслевыми нормами бесплатной их выдачи и заключенными коллективными договорами, проведение прививок от клещевого энцефалита и иных профилактических мероприятий травматизма и заболеваемости.

Работник обязан: выполнять работу, по которой обучен и проинструктирован по охране труда и на выполнение которой он имеет задание; выполнять требования инструкции по охране труда, правила трудового внутреннего распорядка, не распивать спиртные напитки, курить в отведенных местах и соблюдать требования пожарной безопасности; работать в спецодежде и обуви, правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты, знать и соблюдать правила проезда в пассажирском транспорте.

При несчастном случае необходимо: оказать пострадавшему первую помощь (каждый работник должен знать порядок ее оказания и назначение лекарственных препаратов индивидуальной аптечки); по возможности сохранить обстановку случая, при необходимости вызвать скорую помощь и о случившемся доложить непосредственному руководителю работ.

Обо всех неисправностях работы механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщить администрации и принять профилактические меры по обстоятельствам, обеспечив собственную безопасность.

В соответствии с действующим законодательством работник обязан выполнять требования инструкций, правил по охране труда, постоянно и правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты. Своевременно проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, противоэнцефалитные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма. В случае установления нарушения, что привело к несчастному или иному случаю нарушения здоровья, может быть установлена частичная вина самого пострадавшего и смешанная ответственность со снижением процента оплаты листка нетрудоспособности, а если это привело к тяжелым последствиям для

о́кружающих – мера ответственности, установленная действующим законодательством.

25. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Список основной литературы	
1	Волков, А.Д. Производство продукции животноводства. Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства [Текст]: учеб. пособие для высш. учеб. заведений/ А.Д. Волков.- Спб.: Лань, 2008.- 208 с.
2	Гигиена содержания и кормления крупного рогатого скота [Электронный ресурс]: учебник/ Е.П. Дементьев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Спб.: Квадро, 2016. — 336 с. — 978-5-906371-16-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60201.html
3	Кормление сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]: конспект лекций/. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, Золотой колос, 2014. — 78 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64726.html
4	Производство и переработка говядины [Текст]: учебное пособие для высш. учеб. заведений/ А.Н. Негреева, И.А. Скоркина, В.А. Бабушкин, Е.Н. Третьякова.- М.: Колос, 2007.- 200 с .
5	Производство и переработка свинины [Текст]: учебное пособие для высш. учеб. заведений/ А.Н. Негреева, И.А. Скоркина, В.А. Бабушкин, Е.Н. Третьякова.- М.: Колос, 2008.- 168 с.
6	Промышленное птицеводство. Содержание, разведение и кормление сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс]: учебник/ А.Ф. Кузнецов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Спб.: Квадро, 2017. — 392 с. — 978-5-906371-79-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65607.html
7	Рябцева С.А. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Рябцева, Н.М. Панова. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2017. — 220 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/69409.html
8	Яковенко, А.М. Биометрические методы анализа качественных и количественных признаков в зоотехнии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.М. Яковенко, Т.И. Антоненко, М.И. Селионова. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2013. — 91 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47289.html
9	Яковлев, Б.И. Организация производства и предпринимательство в АПК [Электронный ресурс]: учебник/ Б.И. Яковлев, В.Б. Яковлев. — Электрон. текстовые данные. — Спб.: Квадро, 2016. — 480 с.-978-5-906371-06-5.-Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60207.html
Список дополнительной литературы	
1	Асташов, Н.Е. Организация сельскохозяйственного производства [Электронный ресурс]: учебник для вузов/ Н.Е. Асташов. — Электрон. текстовые данные. — М.: Академический Проект, Альма Матер, 2010. — 464 с. — 978-5-8291-0917-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60354.html
2	Боярский, Л.Г. Технология кормов и полноценное кормление сельскохозяйственных животных [Текст]: уч. пос. для вузов и ср. уч. зав./ Л.Г. Боярский. - Ростов н/Д: Феникс, 2001.- 416 с.
3	Викторов, В.П. Внутривидовая изменчивость растений [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.П. Викторов. — Электрон. текстовые данные. — М.: Московский

	педагогический государственный университет, 2016. — 172 с. — 978-5-4263-0460-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72527.html
4	Генетические основы селекции растений. Том 4. Биотехнология в селекции растений. Геномика и генетическая инженерия [Электронный ресурс]/ О.Ю. Урбанович [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Белорусская наука, 2014. — 654 с. — 978-985-08-1791-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/29578.html
5	Ковалев, Ю.Н. Основы ведения фермерского хозяйства [Текст]: учебное пособие для нач. проф. обр./ Ю.Н. Ковалев. - М.: Академия, 2004.- 272 с.
6	Коневодство [Электронный ресурс]: учебник/ Б.Р. Акимбеков [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Альманах, 2016. — 266 с. — 978-601-7390-42-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/69267.html
7	Кормопроизводство [Текст]: учебник/ Н.В. Парахин, И.В. Кобозев, И.В. Горбачев [и др.] - М.: КолосС, 2006.- 432 с.
8	Левитин, В. Удивительная генетика [Электронный ресурс]/ В. Левитин. — Электрон. текстовые данные. — М.: ЭНАС, 2017. — 256 с. — 978-5-91921-132-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/76213.html
9	Леонова, Л.А. Организация с/х производства. Альбом наглядных пособий [Текст]: учебное пособие для вузов/ Л.А. Леонова.- СПб.: Лань, 2007. – 320 с.
10.	Луговое и полевое кормопроизводство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.С. Голубь [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2014. — 188 с. — 978-5-9596-0987-0. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47313.html
11.	Общая биология и микробиология [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Ю. Просеков [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Проспект Науки, 2017. — 320 с. — 978-5-903090-71-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35796.html
12.	Серпова, О.С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: аналитический обзор/ О.С. Серпова. — Электрон. текстовые данные. — М.: Росинформагротех, 2008. — 92 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15750.html
13.	Скопичев, В.Г. Физиология, биохимия, микробиология и иммунология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]/ В.Г. Скопичев. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Квадро, 2017. — 328 с. — 978-5-906371-86-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74596.html
14.	Скотоводство [Текст]: учебник для высш. учеб. заведений/ Г.В. Родионов, Ю.С. Изилов, С.Н. Харитонов, Л.П. Табакова.- М.: КолосС, 2007.- 405 с .
15.	Төлегенов С. Генетика [Электронный ресурс]: практикум/ С. Төлегенов. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Альманах, Нур-Принт, 2016. — 184 с. — 9965-764-36-X. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/69237.html
16.	Хохрин, С.Н. Микробиологические основы консервирования зеленых кормов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.Н. Хохрин. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Проспект Науки, 2014. — 192 с. — 978-5-903090-95-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35878.html

Электронные ресурсы, доступ к которым подтвержден договорами:

Перечень договоров ЭБС		
Учебный год	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
2015-2016	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №1066/15 от 26.02.2015г.	Подключение с 01.03.2015г. по 01.07.2016г.
2016-2017	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №1801/16 от 01.07.2016г.	Подключение с 01.07.2016г. по 01.07.2017г.

в) периодические издания

1. Зоотехния;
2. Ветеринария;
3. АПК: Экономика;
4. Доклады РАСХН;
5. Достижения науки и техники АПК;
6. Животноводство России;
7. Коневодство и конный спорт;
8. Кролиководство и звероводство;
9. Международный с.-х. журнал;
10. Молочная промышленность;
11. Молочное и мясное скотоводство;
12. Птицеводство;
13. Овцы, козы, шерстяное дело.
14. Пчеловодство;
15. Свиноводство;
16. Экономика сельского хозяйства в России;
17. Сельскохозяйственная биология;
18. Аграрная наука;
19. «Агро XXI»;
20. Кормопроизводство;
21. Зерновые культуры;
22. Картофель и овощи;
23. Приусадебное хозяйство;
24. Садоводство и виноградарство;
25. Техника в сельском хозяйстве;
26. Пищевая промышленность;
27. Стандарты и качество;
28. Пищевая технология: Известия вузов;
29. Хлебопечение;
30. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья;

26. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

ОС MS Windows 7 Professional (Open License: 61031505 от 16.10.2012. Статус: лицензия бессрочная)

MSOffice 2010 (OpenLicense: 61743639-от 02.04.2013 г. Статус: лицензия бессрочная);

Отдел обслуживания электронными изданиями.

Лицензионное программное обеспечение:

ОС MS Windows Server 2008 R2 Standart (Open License: 64563149от 24.12.2014г.);

ОС MS Windows XP Professional (Open License: 63143487 от 26.02.2014.

Статус: лицензия бессрочная)

MSOffice 2010 (OpenLicense: 61743639-от 02.04.2013 г. Статус: лицензия бессрочная);

Информационно-библиографический отдел.

Лицензионное программное обеспечение:

ОС MS Windows Server 2008 R2 Standart (Open License: 64563149от 24.12.2014г.);

MS Office 2010 (Open License: 61743639 от 02.04.2013 г.Статус: лицензия бессрочная);

27. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРАКТИКИ

Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа

Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации: проектор, настенный экран, компьютер.

Специализированная мебель: кафедра, доска ученическая, стол одностумбовый, стол ученический, стул мягкий, стул ученический, шкаф металлический, шкаф, шкафы-стеллажи, вешалка для одежды.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Специализированная мебель: кафедра, доска ученическая, стол одностумбовый, стол ученический, стул мягкий, стул ученический, шкаф металлический, шкаф, шкафы-стеллажи, вешалка для одежды.

Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: проектор, настенный экран, компьютер.

3. Помещение для самостоятельной работы.

Библиотечно-издательский центр.

Отдел обслуживания печатными изданиями: комплект проекционный, мультимедийное оборудование: экран настенный, проектор, ноутбук; рабочие столы на 1 место, стулья.

Отдел обслуживания электронными изданиями: интерактивная система, монитор, сетевой терминал, персональный компьютер, МФУ, принтер, рабочие столы на 1 место; стулья.

Информационно-библиографический отдел: персональный компьютер, сканер, МФУ, рабочие столы на 1 место, стулья.

Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

1. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером.
2. Рабочие места обучающихся, оснащенные компьютером.

Требования к специализированному оборудованию:

Для прохождения практики необходимы:

1. индивидуальные задания, стенды, компьютерный класс.
2. Инструменты для снятия промеров (мерная палка, циркуль, мерная лента).
3. Телевизор, видеомагнитофон.
4. Компьютерные классы.
5. Кинофильмы и видеофильмы по прогрессивным технологиям ведения отраслей сельского хозяйства.
6. Приборы и аппаратура по измерению, сканированию животных, а также по изучению качества животноводческой продукции и проведению лабораторных исследований.
7. Технологическое оборудование предприятия.

СТРУКТУРА ОТЧЕТА

Титульный лист

Содержание

Введение (0,5-1 стр.)

1. Характеристика предприятия (5-6стр.)

1.1.

2. Организация производства в агропромышленном комплексе (2-3 стр.)

3. Производство продукции животноводства (6-8 стр.)

3.1

3.n...

4. Производство продукции растениеводства (6-8 стр.)

4.1.

4.n...

5. Технология хранения и переработки продукции растениеводства(6-8 стр.)

5.1.

5.n...

6. Технология хранения и переработки продукции животноводства(6-8 стр.)

6.1.

6.n...

7. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции (4-5 стр.)

7.1.

7.n...

8. Оборудование перерабатывающих производств (4-5 стр.)

8.1.

8.n...

9. Основы научных исследований (2-3 стр.)

10. Безопасность жизнедеятельности на производстве (2-3 стр.)

11 .Охрана окружающей природной среды (2-3 стр.)

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Приложение 3

Образец титульного листа

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ»**

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Тип практики Технологическая практика

Обучающийся(обучающаяся) _____

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производ-
ства и переработки сельскохозяйственной продук-
ции

Форма обучения очная

Курс 3

Институт (факультет) Аграрный

Кафедра Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики с 20.06.2016 г. по 17.07.2016 г.

Договор _____

Руководитель практики от Академии _____ Нагаев А. М.

Дата защиты _____

Оценка _____

Черкесск, 201__ г.

Нагаев Али Мухамедович
Саитова Фатимат Нуховна
Дагова Марьят Мсостовна
Мамбетова Рита Адамовна