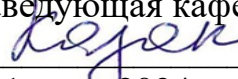


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.10.2024 14:52:13
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d4

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Агротехнологический институт
Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

«Утверждаю»
Заведующая кафедрой

А.А. Казак
«31» мая 2024 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Технологическая практика 4

для направления подготовки **35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**
образовательная программа Биотехнологии пищевых продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат
Форма обучения – очная, заочная

При разработке программы производственной практики (технологическая практика 4) в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный Министерством образования и науки РФ 17 июля 2017 г. Приказ № 669.

2) Учебный план основной образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья» от «31» мая 2024 г. протокол № 14.

Программа производственной практики (технологическая практика 4) одобрена на заседании кафедры биотехнологии и селекции в растениеводстве от «31» мая 2024 г. протокол № 9.

Заведующий кафедрой, д.с.-х. наук, доцент  А.А. Казак

Рабочая программа производственной практики (технологическая практика 4) одобрена методической комиссией института от «31» мая 2024 г. протокол № 8.

Председатель методической комиссии института  Т.В. Симакова

Разработчики:

Казак А.А., зав. кафедрой биотехнологии и селекции в растениеводстве, д.с.-х.н., доцент
Якубышина Л.И., зам. директора Агротехнологического института, к.с.-х.н., доцент
Часовщикова М.А., профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, д. с.-х. н.

Директор института:  М.А. Коноплин

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: технологическая.

Форма организации образовательной деятельности при реализации технологической практики 4 – практическая подготовка.

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

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-ЗУК-1 Осуществляет поиск, анализ информации на основе информационной и библиотечной культуры для решения поставленных задач	уметь: анализировать и критически осмысливать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. знать: отечественную и зарубежную научно-техническую информацию производства и переработки сельскохозяйственной продукции. владеть: способностью анализировать и критически осмысливать научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-4 Применяет знания и обосновывает современные технологии при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	уметь: применить знания при выборе технологии производства продуктов питания из сельскохозяйственного сырья на предприятиях перерабатывающей промышленности. знать: современные технологии при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. владеть: способностью обосновать применение современных технологий в профессиональной деятельности.
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-5 Демонстрирует навыки подготовки и проведения экспериментальных исследований	уметь: проводить экспериментальные исследования в профессиональной деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. знать: методики анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления АПК; владеть: навыками подготовки и проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (технологическая практика 4) входит в Блок 2 «Практики» формируемая участниками образовательных отношений образовательной программы.

Производственная практика (технологическая практика 4) проходит на 4 курсе в 7 и 8 семестре по очной обучения и на 5 курсе в 9 и 10 семестре заочной формы обучения.

4. Объём практик

Общая трудоёмкость производственной практики (технологическая практика 4) составляет 324 часа (9 зачётных единиц).

Вид работы	Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
	Всего часов	семестры		Всего часов	семестры	
		7	8		9	10
Вводная лекция	4	2	2	4	2	2
Производственная работа	214	164	56	214	164	56
Самостоятельная работа (всего)	100	50	50	100	50	50
В том числе:	-	-	-	-	-	-
Подготовка отчета	96	48	48	96	48	48
Защита отчёта	4	2	2	4	2	2
Вид промежуточной аттестации	зачёт	зачёт	зачёт	зачёт	зачёт	зачёт
Общая трудоёмкость	324 час 9 з.е.	216 час 6 з.е.	108 час 3 з.е.	324 час 9 з.е.	216 час 6 з.е.	108 час 3 з.е.

5. Содержание практики

5.1. Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	2	3
1.	Знакомство с предприятием	Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика.
2.	Организация структуры менеджмента на предприятии.	Организация структуры менеджмента на предприятии. Принципы и методы менеджмента.
3.	Сбор выходных данных литературных источников.	Выводы и предложения. Сбор выходных данных литературных источников. Рекомендации для производства по усовершенствованию линий переработки сельскохозяйственной продукции.
4.	Оформление собранных материалов в виде отчёта по практике.	Написание отчёта по требованиям выпускающей кафедры. Анализ существующей технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии, на котором проходили практику.
5.	Информационно-аналитический этап	Сбор, обработка, анализ и систематизация материала по одному из разделов ВКР, математическая обработка данных.
6.	Заключительный этап	Подготовка отдельных разделов ВКР и отчет перед научным руководителем.

5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся
очная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела практики	Виды СР	Всего часов	Вид контроля
1	2	3	4	5	6
1.	7	Знакомство с предприятием	Подготовка отчета	30	отчёт по практике
2.	7	Организация структуры менеджмента на предприятии	Подготовка отчета	60	Защита отчёта по практике
3.	7	Сбор выходных данных литературных источников	Подготовка отчета	66	Защита отчёта по практике
4.	7	Оформление собранных материалов в виде отчёта по практике	Подготовка отчета	60	Защита отчёта по практике
5.	8	Информационно-аналитический этап	Подготовка отдельных разделов ВКР	48	собеседование
6.	8	Заключительный этап	Подготовка отдельных разделов ВКР	56	собеседование
ИТОГО:				324	

заочная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела практики	Виды СР	Всего часов	Вид контроля
1	2	3	4	5	6
1.	7	Знакомство с предприятием	Подготовка отчета	30	отчёт по практике
2.	7	Организация структуры менеджмента на предприятии	Подготовка отчета	60	Защита отчёта по практике
3.	7	Сбор выходных данных литературных источников	Подготовка отчета	66	Защита отчёта по практике
4.	7	Оформление собранных материалов в виде отчёта по практике	Подготовка отчета	60	Защита отчёта по практике
5.	8	Информационно-аналитический этап	Подготовка отдельных разделов ВКР	48	собеседование
6.	8	Заключительный этап	Подготовка отдельных разделов ВКР	56	собеседование
ИТОГО:				324	

5.2.1 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы

1. Методические рекомендации по подготовке, оформлению и защите выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» // А.А. Казак, Л.И. Якубышина, О.А. Шахова, М.А. Часовщикова. – Тюмень, 2020. – 45 с.
2. Методические рекомендации по подготовке, оформлению и защите отчетов по практикам по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» // А.А. Казак, Л.И. Якубышина, О.А. Шахова, М.А. Часовщикова. – Тюмень, 2020. – 16 с.

6. Формы отчетности по практике

По результатам производственной практики (технологическая практика 4), обучающиеся должны сдать зачёт в виде отчета по практике в течение месяца после прохождения практики в 7 семестре и пройти собеседование по выполненным разделам с научным руководителем в 8 семестре.

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

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

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
УК-1	ИД-3УК-1 Осуществляет поиск, анализ информации на основе информационной и библиотечной культуры для решения поставленных задач	уметь: анализировать и критически осмысливать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. знать: отечественную и зарубежную научно-техническую информацию производства и переработки сельскохозяйственной продукции. владеть: способностью анализировать и критически осмысливать научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Вопросы зачёта, собеседование
ОПК-4	ИД-1 ОПК-4 Применяет знания и обосновывает современные технологии при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	уметь: применить знания при выборе технологии производства продуктов питания из сельскохозяйственного сырья на предприятиях перерабатывающей промышленности. знать: современные технологии при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. владеть: способностью обосновать	Вопросы зачёта, собеседование

		применение современных технологий в профессиональной деятельности.	
ОПК-5	ИД-1 ОПК-5 Демонстрирует навыки подготовки и проведения экспериментальных исследований	уметь: проводить экспериментальные исследования в профессиональной деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. знать: методики анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления АПК; владеть: навыками подготовки и проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Вопросы зачёта, собеседование

7.2.1. Шкалы оценивания

Шкала оценивания отчёта по производственной практике (технологическая 4)

Оценка	Описание
5	Демонстрирует значительное понимание проблемы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии. Изложение материала полное, последовательное и грамотное. Отчёт сдан в установленные сроки. Программа практики выполнена полностью. Имеется положительный отзыв руководителя практики от предприятия.
4	Демонстрирует понимание проблемы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии. Изложение материала полное, последовательное и грамотное. Отчёт сдан в установленные сроки. Программа практики выполнена полностью. Имеется положительный отзыв руководителя практики от предприятия.
3	Демонстрирует значительное понимание проблемы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии. Изложение материала не полное. Отчёт сдан в установленные сроки. Программа практики выполнена не в полном объёме. Имеется положительный отзыв руководителя практики от предприятия.
2	Изложение материала не полное производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии. Отчёт сдан в установленные сроки. Программа практики не выполнена. Имеется отрицательный отзыв руководителя практики от предприятия.

Шкала оценивания зачёта по производственной практике (технологическая 4)

Оценка	Описание
зачтено	Обучающийся обнаруживает прочные знания по производственной практике. обучающийся дает правильные ответы на вопросы преподавателя. Свободно владеет материалом. Материал излагает в логической последовательности, грамотным языком. Отчёт практики

	составлен в полном соответствии с установленными требованиями. Результаты достигнуты по средствам освоения методик. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности.
не зачтено	Обучающийся не дает правильные ответы на вопросы преподавателя. Обучающимся не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности. Отчёт не соответствует установленным требованиям. Результаты не достигнуты по средствам освоения методик.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168463>
2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168488>.
3. Кормление животных и технология кормов: учебное пособие / Н. И. Торжков, И. Ю. Быстрова, А. А. Коровушкин [и др.]. — Рязань: РГАТУ, 2019. — 163 с. — ISBN 978-5-98660-347-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137432>
4. Туников, Г. М. Разведение животных с основами частной зоотехнии: учебник для вузов / Г. М. Туников, А. А. Коровушкин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 744 с. — ISBN 978-5-8114-7824-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166344>
5. Белкина, Р. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и управление качеством продукции растениеводства: учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова; составители Р. И. Белкина, В. М. Губанова. — Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162315>
6. Белкина, Р. И. Технология производства солода, пива и спирта : учебное пособие для вузов / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, М. В. Губанов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 104 с. — ISBN 978-5-8114-5379-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149306>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) дополнительная литература

1. Бекенёв, В.А. Технология разведения и содержания свиней/ В.А. Бекенёв. – Лань, 2012. - 416 с. <http://e.lanbook.com/view/book/3194/>
2. Волков, А. Д. Овцеводство и козоводство: учебник для спо / А. Д. Волков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-8683-0. — Текст:

- электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179628>.
3. Костомахин Н.М. Скотоводство: Учебник. М.: Лань, 2007. – 432 с.
 4. Кочиш И.И. и др. Птицеводство./И.И. Кочиш [и др.]. – М.: Колос, 2007. – 103 с.
 5. Кобцев, М.Ф. Мясная продуктивность крупного рогатого скота и технология производства говядины [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие / М.Ф. Кобцев [и др.]. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2014. — 88 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/63078>.
 6. Макарецв Н.Г. Кормление с.-х. животных./Н.Г. Макарецв. – Калуга: Ноосфера, 2012. – 640 с.
 7. Михайлов Н.В. Технология интенсивного свиноводства. Учебное пособие/ Н.В. Михайлов, Н.Г. Мамонтов, И.Ю. Свиначев. – Курган. Издательство «Зауралье», 2008 – 276 с.
 8. Технология производства и переработки животноводческой продукции: Учебное пособие/ Под общей ред. Н.Г Макареца. – Калуга: «Манускрипт», 2005. – 688 с.
 9. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства/ Под ред. Фисинина В.И. – М.: Изд-во МГТУ им. Н.Э.Баумана, 2003. – 808 с.
 10. Ларионова, Л.М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства / Л.М. Ларионова, Р.И. Белкина, Б.Г. Седельников, М.В. Усова. - Курс лекций: Учебное пособие. – Тюмень, 2009. – 210 с.
 11. Трисвятский, Л.А. и др. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов / Под ред. Л.А. Трисвятского. – 4-е изд.перераб. и доп. –Стереотипное издание. Перепечатка с издания 1991 г. – М.: Альянс, 2014. – 415 с.
 12. Бажов А.Г. Справочник свиновода: Учебное пособие/ А.Г. Бажов, Г.М. Бажов, Л.А. Бахирева. - М.: Колос, 2007. – 272 с.
 13. Бессарабов, Б.Ф. Производство и технология производства продуктов птицеводства: учебник./ Б.Ф. Бессарабов. – СПб.: «Лань», 2005. – 352 с.
 14. Гамарник, Н.Г. и др. Биотехнологические основы создания и развития мясного скотоводства Северного Зауралья./ Н.Г. Гамарник [и др.]. – Новосибирск, 2000.
 15. Ерохин, А.И. Овцеводство./А.И.Ерохин, С.А. Ерохин. – М.: Изд-во МГУП, 2004. – 480 с.
 16. Кабанов, В.Д. Свиноводство./В.Д. Кабанов. – М.: Колос, 2001. – 431 с.
 17. Кабанов, В.Д. Интенсивное производство свинины./В.Д. Кабанов. – М., 2006. – 377 с.
 18. Калашников А.П. Нормы и рационы кормления с.-х. животных: Справочник. М.: Агропромиздат, 2003. – 456 с.
 19. Кузнецов А.Ф. Современные технологии и гигиена содержания птицы: Учебное пособие/ А.Ф. Кузнецов, Г.С. Никитин. – СПб.: Лань, 2012. – 352 с.
 20. Лебедько, Е.Я. Мясные породы крупного рогатого скота [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Я. Лебедько. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017. — 88 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91881>.
 21. Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: Учебное пособие. - СПб.: Лань, 2013. – 176 с.
 22. Родионов, Г.В. Технология производства и переработки животноводческой продукции./Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, Г.П. Табаков – М.: КолосС, 2005. – 512 с.
 23. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: Учебное пособие. 2-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Издательство «Лань», 2012. – 240 с.
 24. Журнал «Стандарты и качество».
 25. Иваненко, А.С. Методы определения показателей качества зерна / А.С. Иваненко, Р.И. Белкина, Л.И. Якубышина. - Методические указания / ТГСХА. – Тюмень, 2010. – 52 с.

26. Иваненко А.С. Растениеводство Северного Зауралья: Учебник / А.С. Иваненко, Р.И. Белкина, Ю.П. Логинов, Г.В. Тоболова, А.А. Казак, Л.И. Якубышина. – Тюмень, 2017. – 308 с. Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2016. — 336 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87589>.

27. Родионов, Г.В. Скотоводство [Электронный ресурс]: учеб. / Г.В. Родионов, Н.М. Костомахин, Л.П. Табакова. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017. — 488 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90057>.

в) ресурсы сети «Интернет»

1. Информа <http://www.my-schop.ru> Издательство «Лань»
2. <http://www.iprbookshop.ru> «IPRbooks»
3. www.nlr.ru - российская национальная библиотека
4. www.hns.ru- национальная электронная библиотека
5. www.rsl.ru - российская государственная библиотека
6. Сайт о фундаментальной науке www.elementy.ru
7. сайт Таможенного союза – tsouz.ru. Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности зерна» ТР ТС 015/2011. – 38 с.
8. сайт Таможенного союза – tsouz.ru. Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011. – 242 с.
9. сайт Таможенного союза – tsouz.ru. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства.
10. сайт Таможенного союза – tsouz.ru. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки.

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Информационно-аналитическая система (ИАС) “СЕЛЭКС”- Молочный скот (коровы, молодняк, прогноз продуктивности, модуль перекачки в формат Excel) многохозяйственный для ведения базы данных.
2. Информационно-аналитическая система (ИАС) “СЕЛЭКС-Молочный скот учебная версия.
3. ИАС “Рационы”.

10. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Обучающиеся при прохождении практики и подготовке к зачёту имеют доступ к компьютерному классу (ауд.7-315), научным лабораториям Институт прикладных аграрных исследований и разработок ГАУ Северного Зауралья ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья, поля с посевами основных полевых культур базовых хозяйств, опытное поле ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Агротехнологический институт
Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике
Технологическая практика 4

для направления подготовки **35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**
образовательная программа Биотехнологии пищевых продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат
Форма обучения – очная

Разработчики:

Казак А.А., зав. кафедрой биотехнологии и селекции в растениеводстве, д.с.-х.н., доцент

Якубышина Л.И., зам. директора Агротехнологического института, к.с.-х.н., доцент

Часовщикова М.А., профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, д. с.-х. н.

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 9 от «31» мая 2024 г.
Заведующая кафедрой Казак А.А. Казак

Тюмень, 2024

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений,
навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования
компетенций в процессе прохождения производственной практики
Технологическая практика 4**

1. Вопросы собеседования к зачету

1. Основные требования деятельности предприятия. Общая характеристика предприятия.
2. Структура органов управления предприятием. Основные показатели предприятия.
3. Технологические процессы биотехнологических производств, включая их техническое и энергетическое обеспечение.
4. Организация функций отдела маркетинга и контроля его качества.
5. Ассортиментная и ценовая политика предприятия.
6. Методы теххимического и микробиологического контроля технологических процессов биотехнологических производств и их соответствиям нормативной документации на предприятии.
7. Нормативная документация, регламентирующая технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции.
8. Возможность реализации современных технологических процессов или операций на предприятии.
9. Оценка уровня брака и анализ причин его возникновения.
10. Принципы и методы менеджмента на предприятии.
11. Основные элементы и разделы плана маркетинга предприятия.
12. Подходы к организационному построению службы маркетинга.
13. Работа службы метрологии, стандартизации и сертификации.
14. Предложения по решению проблем или совершенствованию технологических операций или процессов.

Практические задания для выполнения отчёта по практике

15. Проанализировать экономическую деятельность предприятия в течение трёх последних лет.
16. Рассчитать экономическую эффективность технологического процесса и сделать вывод.
17. Составить очерёдность технологических операций при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.
18. Перечислить основные методы определения качества входного сырья на предприятие.
19. Перечислить основные способы и режимы хранения основного и дополнительного сырья.
20. Назвать основные методы определения контроля качества готовой продукции.
21. Охарактеризовать основных сортов основных сельскохозяйственных культур.
22. Охарактеризовать основных пород сельскохозяйственных животных.
23. Обосновать подбор оборудования для технологического процесса производства сельскохозяйственной продукции.
24. Перечислить основные способы и режимы хранения растениеводческой и животноводческой продукции.
25. Назвать современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
26. Оказать первую помощь при отравлениях.
27. Составить схему организационной структуры предприятия (производственные подразделения: цеха, фермы, бригады; обслуживающее и вспомогательное производство: автопарк и гаражное хозяйство, ремонтные мастерские, строительные и прочие подсобные предприятия; службы и подразделения).
28. Составить схему структуры управления предприятием (показать ступенчатость и звенья управления, функциональные и линейные связи)
29. Провести оценку конфликтных ситуаций и путей их разрешения на предприятии
30. Проанализировать отечественную и зарубежную информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

31. Сделать статистическую обработку результатов экспериментов, и сформулировать выводы и предложения.

Процедура оценивания зачёта

Контроль за выполнением программы производственной практики (технологическая практика 4) осуществляется в форме аттестации. Аттестация обучающегося по результатам производственной практики (технологическая практика 4) осуществляется при защите отчёта в 7 семестре: на основе оценки степени решения обучающимся задач практики и отзыва руководителя о приобретённых обучающимся задач практики и отзыва руководителя о приобретённых обучающимся умениям и профессиональных навыках. По результатам защиты отчёта по производственной практике выставляется «зачёт» - если обучающийся получил положительную оценку по результатам защиты отчёта (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Защита отчёта проходит по следующим правилам: обучающемуся предоставляется 10 минут на презентационную защиту отчёта. По окончании защиты обучающемуся задаются вопросы в виде собеседования, на что отводится 5 минут. Вопросы задаются согласно тематике отчёта. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчёта по практике и ответов на дополнительные вопросы).

Общий итог защиты отчёта по производственной практике (технологическая практика 4) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачётной книжке студента «- зачтено».

При защите отчёта обучающийся должен представить наличие следующих документов:

- задание на производственную (технологическую практику 4) практику (приложение 1),
- отчёт по производственной (технологической практике 4) практике, оформленный согласно требований описанных выпускающей кафедры (Методические указания для написания выпускной квалификационной работы студентов направления Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / А.А. Казак, Л.И. Якубышина, О.А. Шахова, М.А. Часовщикова. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. – 46 с.),
- отзыв руководителя практики от предприятия (приложение 2).

Шкала оценивания отчёта по производственной практике (технологическая 4)

Оценка	Описание
5	Демонстрирует значительное понимание проблемы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии. Изложение материала полное, последовательное и грамотное. Отчёт сдан в установленные сроки. Программа практики выполнена полностью. Имеется положительный отзыв руководителя практики от предприятия.
4	Демонстрирует понимание проблемы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии. Изложение материала полное, последовательное и грамотное. Отчёт сдан в установленные сроки. Программа практики выполнена полностью. Имеется положительный отзыв руководителя практики от предприятия.
3	Демонстрирует значительное понимание проблемы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии. Изложение материала не полное. Отчёт сдан в установленные сроки. Программа практики выполнена не в полном объёме. Имеется положительный отзыв руководителя практики от предприятия.

2	Изложение материала не полное производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии. Отчёт сдан в установленные сроки. Программа практики не выполнена. Имеется отрицательный отзыв руководителя практики от предприятия.
---	--

Шкала оценивания зачёта по производственной практике (технологическая 4)

Оценка	Описание
зачтено	Обучающийся обнаруживает прочные знания по производственной практике. обучающийся дает правильные ответы на вопросы преподавателя. Свободно владеет материалом. Материал излагает в логической последовательности, грамотным языком. Отчёт практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями. Результаты достигнуты по средствам освоения методик. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности.
не зачтено	Обучающийся не дает правильные ответы на вопросы преподавателя. Обучающимся не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности. Отчёт не соответствует установленным требованиям. Результаты не достигнуты по средствам освоения методик.

Процедура оценивания зачёта

Контроль за выполнением программы производственной практики (технологическая практика 4) осуществляется в форме аттестации. Аттестация обучающегося по результатам производственной практики (технологическая практика 4) осуществляется при собеседовании с научным руководителем в 8 семестре. По результатам устного собеседования обучающийся предоставляет материалы по разделам ВКР доработанным по требованиям методических указаний по производственной практике выставляется «зачёт» - если обучающийся предоставил доработанные разделы и оформил всё по требованиям.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
 Агротехнологический институт
 Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

Задание
на производственную (технологическую практику 4) практику

Студент:	
Группа:	
Сроки прохождения:	
Краткое содержание задания:	<i>*Например: Познакомиться с технологическими процессами на предприятии... ..</i>
Решаемые задачи:	1.
	2.
	N
Критерий успешного прохождения практики:	**Положительный отзыв руководителя практики предприятия ФИО
Форма отчётности:	***отчёт по практике
Срок сдачи задания:	****дата

Научный руководитель _____
 должность, степень, ФИО, подпись, дата

Задание принял к исполнению _____
 ФИО студента подпись, дата

Примечания:

* Помимо указанного примера краткого содержания задания, содержание может быть разработано индивидуально научным руководителем в рамках производственной практики

** критерий успешного прохождения практики остаются неизменными согласно шаблону

*** формы отчётности остаются неизменными согласно шаблону

**** до начала производственной практики (хранятся на кафедре)

Министерство науки и высшего образования Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Агротехнологический институт
Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

**Отчёт о прохождении технологической практики
в 20__-20__ учебном году**

Студент:

Группа:

Научный руководитель: должность, степень, ФИО

Подпись научного руководителя:

Тюмень, 201__г.

Рекомендации:

1. Общий объём отчёта - около 50-70 страниц.
2. Отчёт должен содержать акцентированную связь с основной преддипломной работой студента и темой ВКР. Это является одним из критериев оценки.
3. Научный руководитель имеет право указать рекомендуемую оценку (диф. зачет).
4. Шрифт TimesNewRoman- 14, заголовков - 14 полужирным шрифтом;
5. Межстрочный интервал 1,5;
6. Поля: левое - 3 см, правое - 1 см, верхнее и нижнее - 2 см;
7. Нумерация страниц обязательна.
8. Руководитель практики от предприятия готовит Отзыв о проделанной работе студента.

ОТЗЫВ

о прохождении технологической
практики студента(-ки) _____
основной профессиональной образовательной программы
35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Агротехнологический институт

в период с _____ по _____ 201_ года.

(Текст отзыва):

ФИО руководителя практики от предприятия: _____
Должность, звание: _____

С отчетом технологической практики студента(-ки) ознакомлен.

Кафедра научного руководителя: _____

_____ (подпись)
Дата: _____

Рекомендации по составлению отзыва:

1. Текст отзыва составляется научным руководителем в произвольной форме.
2. В отзыве следует отразить полноту и качество выполнения программы практики, отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики, проявленные студентом профессиональные компетенции и качества, высказать замечания с точки зрения списка и содержания поставленных задач в Задании на технологическую практику.
3. В конце отзыва руководитель практики рекомендует оценку студенту.