

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный

номер

05-2/ТППСХП(6) 67

Учебная практика: технологическая практика рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания		
Учебный план	b350307_23_1_Tex.plx.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	12 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	432	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 4	
контактная работа	144		
самостоятельная работа	288		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Иная контактная работа	144	144	144	144
Контактная работа	144	144	144	144
Сам. работа	288	288	288	288
Итого	432	432	432	432

Рабочая программа дисциплины

Учебная практика: технологическая практика

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

к.с.-х.н., зав.каф., Гоголева Прасковья Алексеевна



Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22.05 2023 г. № 40

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой

Зав. профилирующей кафедрой



Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22.05 2023 г. № 40

Председатель МК факультета



Григорьев А.Г.

Протокол заседания МК факультета от 15.06 2023 г. № 8

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от ____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от ____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от ____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от ____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью учебной технологической практики является упрочить теоретическую базу, полученную обучающимися, привить навыки самостоятельной и исследовательской работы, познакомить с современным технологическим оборудованием, ознакомление с производственным процессом.

Задачи учебной (технологической) практики являются:

- изучение общей характеристики предприятия (юридическая форма, назначение, расположение, персонал, технико-экономические показатели);
- изучение технологических процессов, осуществляемых в цехе (участке) и технологического
- ознакомление с системой управления качеством на предприятии (нормативно-техническое и метрологическое обеспечение, система внутреннего контроля качества, система аттестации и сертификации продукции, виды и причины брака продукции);
- сбор материалов для подготовки отчета практики.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ОПК-6.1: Понимает базовые условия, необходимые для формирования и развития сельскохозяйственных и пищевых предприятий)

Знать:

базовые условия, необходимые для переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии

Уметь:

анализировать производственные показатели для включения в отчет практики

Владеть:

информацией и знаниями в области базовых условий, необходимых для формирования и развития перерабатывающих предприятий

УК-6.2: Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе

Знать:

Необходимость непрерывного образования, саморазвития

Уметь:

Управлять своим временем без нарушения трудовой дисциплины, выполнять поставленные программой практики цели и задачи, использовать знания по поддержанию безопасных условий работы в производственных условиях, оценивать контролируемые показатели производственного процесса

Владеть:

знаниями и навыками выстраивания своей траектории непрерывного образования и саморазвития

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	Цель и задачи, содержание практики, внутренний распорядок работы предприятия, производственные условия, необходимые для функционирования перерабатывающего предприятия, правила безопасности работы в производственных условиях, технологические схемы производства готовой продукции.
2.2	Уметь:
2.2.1	Анализировать производственные показатели, для включения в отчет практики. Управлять своим временем без нарушения трудовой дисциплины, выполнять поставленные программой практики цели и задач и оценивать контролируемые показатели производственного процесса
2.3	Владеть:
2.3.1	Информацией и знаниями в области базовых условий, необходимых для формирования и развития перерабатывающих предприятий, навыками выстраивания своей траектории непрерывного образования и саморазвития.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП: Б2.О

3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

- 3.1.1 Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
- 3.1.2 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
- 3.1.3 Производство продукции животноводства

3.1.4	Технология производства продукции животноводства
3.1.5	Технология производства продукции растениеводства
3.1.6	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
3.1.7	Экономика сельскохозяйственного производства
3.1.8	Биохимия сельскохозяйственного сырья
3.1.9	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
3.1.10	Кормопроизводство
3.1.11	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
3.1.12	Биологические основы ведения животноводства
3.1.13	Деловые коммуникации
3.1.14	Учебная практика: Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3.1.15	Введение в профессиональную деятельность
3.1.16	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
3.1.17	Производство продукции животноводства
3.1.18	Биохимия сельскохозяйственного сырья
3.1.19	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
3.1.20	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
3.1.21	Биологические основы ведения животноводства
3.1.22	Деловые коммуникации
3.1.23	Учебная практика: Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3.1.24	Введение в профессиональную деятельность
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Технология молока и молочных продуктов
3.2.2	Технология мяса и мясных продуктов
3.2.3	Техно-химический контроль переработки продукции животноводства
3.2.4	Технология колбасного производства
3.2.5	Технология национальных молочных продуктов
3.2.6	Технология национальных мясных продуктов
3.2.7	Технология цельномолочного производства
3.2.8	Методология и организация проектной деятельности
3.2.9	Микробиологический контроль переработки продукции животноводства
3.2.10	Процессы и аппараты пищевых производств
3.2.11	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
3.2.12	Безопасность сырья и продовольствия
3.2.13	Проектный практикум
3.2.14	Производственный учет на перерабатывающих предприятиях
3.2.15	Сыростроение
3.2.16	Технология переработки вторичного молочного сырья
3.2.17	Технология хранения продукции животноводства
3.2.18	Управление качеством продукции
3.2.19	Государственная итоговая аттестация: Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.2.20	Маслоделие
3.2.21	Проектирование перерабатывающих предприятий
3.2.22	Промышленная санитария и гигиена
3.2.23	Технология мясных цельномышечных изделий
3.2.24	Цифровизация в АПК
3.2.25	Технология молока и молочных продуктов
3.2.26	Технология мяса и мясных продуктов
3.2.27	Техно-химический контроль переработки продукции животноводства
3.2.28	Технология колбасного производства

3.2.29	Технология цельномолочного производства
3.2.30	Методология и организация проектной деятельности
3.2.31	Микробиологический контроль переработки продукции животноводства
3.2.32	Процессы и аппараты пищевых производств
3.2.33	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
3.2.34	Безопасность сырья и продовольствия
3.2.35	Проектный практикум
3.2.36	Производственный учет на перерабатывающих предприятиях
3.2.37	Сыроделие
3.2.38	Технология переработки вторичного молочного сырья
3.2.39	Технология хранения продукции животноводства
3.2.40	Управление качеством продукции
3.2.41	Государственная итоговая аттестация: Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.2.42	Маслоделие
3.2.43	Проектирование перерабатывающих предприятий
3.2.44	Промышленная санитария и гигиена
3.2.45	Технология мясных цельномышечных изделий
3.2.46	Цифровизация в АПК

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Иная контактная работа	144	144	144	144
Контактная работа	144	144	144	144
Сам. работа	288	288	288	288
Итого	432	432	432	432

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

12 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Подготовительный этап						
1.1	Ознакомление с практикой: - инструктаж по ТБ - ознакомление и разъяснение целей, задач, содержания практики и общей характеристикой природных условий района практики.	4	4	УК-6.2 ОПК-6.1		0	
1.2	Прохождение медкомиссии и оформление санитарной медицинской книжки /Ср/	4	4	УК-6.2 ОПК-6.1		0	

	Раздел 2. Экспериментальный (основной) этап						
2.1	Ознакомление с предприятием, коллективом /ИКР/	4	4	УК-6.2 ОПК-6.1		0	
2.2	Ознакомление с технологическим процессом производства готовой продукции в профильной организации /ИКР/	4	16	УК-6.2 ОПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.3	Изучение базовых условий, необходимых для переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии /ИКР/	4	48	УК-6.2 ОПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.4	Изучение технологий производства готовой продукции на предприятии /ИКР/	4	50	УК-6.2 ОПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.5	Составление технологических схем производства готовой продукции /ИКР/	4	22	УК-6.2 ОПК-6.1	Л1.2 Л1.1Л2.1	0	
	Раздел 3. Заключительная часть						
3.1	Сбор материала для отчета /Ср/	4	72	УК-6.2 ОПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.2	Работа с литературой и нормативно-технической документацией /Ср/	4	80	УК-6.2 ОПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	
3.3	Анализ производственных показателей /Ср/	4	102	УК-6.2 ОПК-6.1		0	
3.4	Оформление отчета /Ср/	4	30	УК-6.2 ОПК-6.1		0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шальгина А. М.	Технология молока и молочных продуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов" направления подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного	Москва: КолосС, 2007
Л1.2	Рогов И. А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П.	Общая технология мяса и мясopодуKтов: учебное пособие	Москва: Колос, 2000

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Антипова Л. В., Толпыгина И. Н., Калачев А. А.	Технология и оборудование производства колбас и полуфабриKатов: учебное пособие при подготовке баKалавров по направлению 260200 "Технология продуктов животного происхождения" (профиль "Технология мяса и мясных продуктов")	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1 Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов

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

7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1 Windows Vista TM Home Basic K OEMAct

7.3.1.2 LIBREOFFICE

7.3.1.3 Windows 7

7.3.2 Перечень информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Материально-техническая база профильных организаций - мест технологической практики.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по прохождению учебной практики

«Б2.О.02(У) Технологическая практика»

для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». г.Якутск. АГАТУ, каф.ПТиИП, 2021 г.

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокюль для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик "wu-tv", возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с

проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://sdo.ysaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения.

Веб-портфолио располагается на информационном портале академии <http://stud.ysaa.ru/>, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;

- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;

- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;

- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)

Факультет Агротехнологический

Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения аттестации по учебной практике

Учебная практика **Технологическая практика**

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

Направленность (профиль) **Технология производства и переработки продукции
животноводства**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Общая трудоемкость / ЗЕТ **432 /12**

1. ВВЕДЕНИЕ

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Форма контроля - зачет, которая устанавливается учебным планом и рабочей программой практики.

Оценка по практике или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от университета одновременно с дневником, подписанным непосредственным руководителем практики от предприятия, учреждения или организации.

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Универсальная	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2: Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе
Общепрофессиональная	ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1: Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственного сырья
	ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ОПК-6.1: Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2: Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе	<p>Знать:</p> <p>свою персональную траекторию непрерывного образования и готовности ее реализовать в профессиональной сфере</p> <p>Уметь:</p> <p>выстраивать и реализовывать траекторию непрерывного образования в профессиональной сфере</p> <p>Владеть:</p> <p>методикой выстраивания и реализации непрерывного образования в профессиональной сфере.</p>	Отчет по практике, Дневник практики, Зачет
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1: Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	<p>Знать:</p> <p>о применении на производстве нормативных документов, норм расхода сырья по переработке с/х продукции</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать действующие нормативные документы и нормы расхода сырья по переработке с/х продукции</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками использования соответствующих нормативных документов и норм расхода сырья на производстве</p>	
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственного сырья	<p>Знать:</p> <p>обоснование внедрения современных технологий переработки с/х сырья</p> <p>Уметь:</p> <p>обосновывать внедрение современных технологий на производстве</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками обоснования и реализации современных технологий на производстве</p>	
ОПК-6 Способен	ОПК-6.1: Определяет	Знать:	

использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	влияние применения технологических приемов переработки с/х продукции на экономическую эффективность производства Уметь: применять расчеты по определению экономической эффективности производства Владеть: сведениями о применении технологических приемов, повышающих экономическую эффективность производства	
---	--	---	--

4. ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено
Пороговый	Студент при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой практики, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой практики.	
---	--

5. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

При подведении итогов практики в качестве основной формы и вида отчетности устанавливается письменный отчет и дневник практики. Форма, примерное содержание и структура дневников и письменных отчетов определяется кафедрой.

Перечень вопросов/заданий для зачета для оценивания сформированности компетенций

Для оценки компетенции

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.2: Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе

1. Какова ваша персональная траектория непрерывного образования?
2. Как вы понимаете понятие «саморазвитие»?
3. Обоснуйте свою траекторию саморазвития
4. Как взаимосвязаны понятия «непрерывное образование» и «саморазвитие»?
5. Что вам дала технологическая практика в плане саморазвития?

Для оценки компетенции

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

ОПК-2.1: Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

1. Какие формы отчетности у мастера производственного цеха?
2. Понятие «жиробаланса»;
3. Какими нормативами руководствуется мастер производственного цеха?
4. Что такое нормативно-техническая документация на продукцию?
5. Соблюдаются ли требования Технических регламентов на производстве профильной организации?

Для оценки компетенции

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

ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственного сырья

1. Что значит «современные технологии» в вашем понятии?
2. Какие из применяемых на производстве профильной организации технологии являются современными?
3. Дайте обоснование применения современных технологий на производстве.

Для оценки компетенции

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

ОПК-6.1: Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Что такое экономическая эффективность?
2. Перечислить показатели экономической эффективности;
3. Как вычислить рентабельность продукции?
4. Как рассчитать себестоимость продукции?
5. Как влияет внедрение современных технологий на экономическую эффективность?
6. Пути повышения выхода готовой продукции.

Критерии оценивания:

Для оценки результата сдачи студентом зачета - отметки «зачтено» и «не зачтено».

«Зачтено»:

- студент продемонстрировал всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;
- студент продемонстрировал полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе;
- студент продемонстрировал знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;

«Не зачтено»

- студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

5.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки

Справочная таблица процедур оценивания

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Отчет по практике (содержит дневник и необходимые документы, указанные в МУ)	Материалы, позволяющие оценивать уровень усвоения обучающимся учебного материала и умения применять полученные знания на практике.	Форма отчета, дневника, справки, отзыва руководителя практики от профильной организации	<p>Критерии оценки:</p> <p><60 баллов - «не зачет» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному;</p> <p>61 - 75 балла - «Зачтено» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;</p> <p>76 - 85 балла - «Зачтено» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;</p> <p>86 - 100 баллов общего рейтинга - «Зачтено» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.</p>	+	+	+
2.	Зачет	Итоговая аттестация по итогам практики преследует цель оценить полученные студентами	Комплект вопросов/заданий итп.	<p>Для оценки результата сдачи студентом <u>зачета</u> - отметки «зачтено» и «не зачтено».</p> <p>«Зачтено»:</p> <p>- студент продемонстрировал всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной</p>	+	+	+

	теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач за период прохождения практики		литературой, рекомендованной программой; - студент продемонстрировал полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; - студент продемонстрировал знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; «Не зачтено» - студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.			
--	---	--	--	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций

№	Разделы (этапы) практики	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.	Раздел 1. Подготовительный этап Прохождение медкомиссии и оформление санитарной медицинской книжки /Самостоятельно/ Ознакомление с практикой: - инструктаж по ТБ - ознакомление и разъяснение целей, задач, содержания практики и общей характеристикой природных условий района практики.	УК-6.2 ОПК-2. 1	3	30	0-5	6-14	15-20	21-30
2.	Раздел 2. Экспериментальный (основной) этап Ознакомление с профильной организацией, коллективом Изучение технологического процесса по переработке продукции животного происхождения	УК-6.2 ОПК-2. 1 ОПК-4.	3	50	0-9	10-24	25-39	40-50

	Изучение материалов по практике, сбор и анализ	1 ОПК-6. 1						
3.	Раздел 3. Заключительная часть Сбор материала для отчета Сбор документации для приложения к отчету Оформление отчета Защита отчета Изучение теоретических материалов	УК-6.2 ОПК-2. 1 ОПК-4. 1 ОПК-6. 1	О, Д	40	0-9	10-19	20-34	35-40
	Зачет		З, О, Д	100				

З – задания; О - отчет по практике; Д – дневник практики.

