

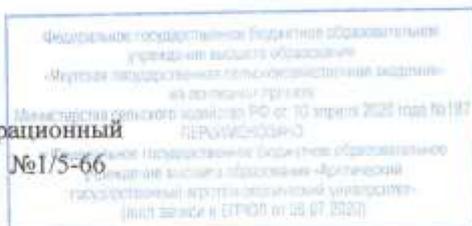
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

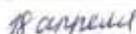
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Регистрационный
номер №1/5-66



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УиВР

 А.Г. Черкашина
 2019 г.

Б2.О.01 (У) Учебная практика: Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и		
Учебный план	b35030701_19_1_Tex.rlx	и переработки	
	35.03.07	Технология	сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	6 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	216	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 2	
аудиторные занятия	0		
самостоятельная работа	144		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>, <Семестр на курсе>)	2 (1,2)		Итого	
	УП	СП	УП	СП
Неделя				
Вид занятий	УП	СП	УП	СП
Иная контактная работа	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Сам. работа	144	144	144	144
Итого	216	216	216	216

Рабочая программа дисциплины

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской)
разработана в соответствии с ФГОС:

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

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

утвержденного учёным советом вуза от 04.04.2019 протокол № 23.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доцент, Занданова Т.Н.; кандидат с/х наук, доцент, Гоголева П.А. Гоголева П.А.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 08.04 2019 г. № 57

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления :

Проф. | Покорная Н.А.

Зав. профилирующей кафедры

Проф. | Покорная Н.А.

Протокол заседания кафедры от 08.04. 2019 г. № 57

Председатель МК факультета

Проф. | Замосилова Н.Н.

Протокол заседания МК факультета от 12.04. 2019 г. № 8

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

Проф. | Сидорев И.И.

Протокол заседания УМС от 18.04. 2019 г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

15.06 2023 г. № 8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22.05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А. *[подпись]*

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.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель учебной практики Б2.О.01.(У) «Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» (далее – практика) состоит в упрочнении теоретической базы, полученной обучающимися, привитие навыков самостоятельной и исследовательской работы.

Задачами учебной практики являются:

ознакомление с организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация);

ознакомление с технологическими процессами, осуществляемыми в цехе (участке) и технологическим оборудованием;

ознакомление с научно-исследовательской работой, практикуемой в профильной организации;

сбор материалов для подготовки отчета по практике в соответствии с заданием практики;

повышение мотивации к дальнейшему обучению по выбранному направлению и получению компетенций в соответствии с будущей профессией.

Практика может быть организована:

в профильной организации, в том числе в структурном подразделении профильной организации на основании договора, заключаемого между Университетом и профильной организацией;

непосредственно в образовательной организации, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки (в учебных лабораториях кафедры пищевых технологий и индустрии питания Агротехнологического факультета).

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

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.2: Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках

Знать	информационно-коммуникативные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.
Уметь	использовать информационно-коммуникативные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.
Владеть	информационно-коммуникативными технологиями при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.

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

УК-6.1: Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы

Знать	полное представление о содержании практики, календарного графика практики
Уметь	успешно управлять и выстраивать свой режим с режимом работы профильной организации или местом прохождения практики
Владеть	мотивацией и навыками для успешного освоения программы практики

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

ОПК-1.1: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать	основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности;
Уметь	использует знания основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных некоторых задач в области профессиональной деятельности;
Владеть	навыками обработки и анализа экспериментальных данных

ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

ОПК-5.1: Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельско- хозяйственной продукции

Знать	методики исследований контролируемых показателей в области переработки с/х продукции;
Уметь	определять контролируемые показатели сырья, технологических операций и готовой продукции.

Владеть	навыками экспериментальных исследований контролируемых (регламентируемых в НТД) показателей сырья и готовой продукции.
---------	--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:	
2.1.1	Цели и задачи, содержание практики, внутренний распорядок работы профильной организации, правила безопасности работы в производственных условиях, методы первичной оценки качества сырья и готовой продукции, приемку и подготовку сырья и общие технологические операции по переработке сырья.
2.2 Уметь:	
2.2.1	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 переработки с/х продукции.
2.3 Владеть:	
2.3.1	Анализом данных собранных в профильной организации, системным подходом к решению поставленных задач, знаниями по заготовке и хранении применяемого сырья.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б2.О
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1	Технология производства продукции животноводства
3.1.2	Технология производства продукции растениеводства
3.1.3	Химия
3.1.4	Введение в профессиональную деятельность
3.1.5	Культура речи и делового общения
3.1.6	Технология производства продукции животноводства
3.1.7	Технология производства продукции растениеводства
3.1.8	Химия
3.1.9	Введение в профессиональную деятельность
3.1.10	Культура речи и делового общения
3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
3.2.1	Биохимия сельскохозяйственного сырья
3.2.2	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
3.2.3	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
3.2.4	Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
3.2.5	Учебная (технологическая практика)
3.2.6	Микробиологический контроль переработки продукции животноводства
3.2.7	Оборудование перерабатывающих предприятий
3.2.8	Процессы и аппараты пищевых производств
3.2.9	Техно-химический контроль переработки продукции животноводства
3.2.10	Производственная (технологическая практика)
3.2.11	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
3.2.12	Технология хранения продукции животноводства
3.2.13	Управление качеством продукции
3.2.14	Преддипломная практика
3.2.15	Проектирование перерабатывающих предприятий
3.2.16	Промышленная санитария и гигиена
3.2.17	Биохимия сельскохозяйственного сырья
3.2.18	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
3.2.19	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
3.2.20	Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
3.2.21	Учебная (технологическая практика)
3.2.22	Микробиологический контроль переработки продукции животноводства
3.2.23	Оборудование перерабатывающих предприятий
3.2.24	Процессы и аппараты пищевых производств

3.2.25	Техно-химический контроль переработки продукции животноводства
3.2.26	Производственная (технологическая практика)
3.2.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
3.2.28	Технология хранения продукции животноводства
3.2.29	Управление качеством продукции
3.2.30	Преддипломная практика
3.2.31	Проектирование перерабатывающих предприятий
3.2.32	Промышленная санитария и гигиена

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 семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Иная контактная работа	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Сам. работа	144	144	144	144
Итого	216	216	216	216

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

6 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 пакт.	Примечание
	Раздел 1. Подготовительный этап						
1.1	Прохождение медкомиссии и оформление санитарной медицинской книжки /Ср/	2	0	УК-6.1	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	
1.2	Ознакомление с практикой: - инструктаж по ТБ - ознакомление и разъяснение целей, задач, содержания практики и общей характеристикой природных условий района практики. /ИКР/	2	6	УК-6.1	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 2.Экспериментальный (основной) этап						
2.1	Ознакомление с профильной организацией, коллективом /ИКР/	2	8		Л1.1Л2.1 Л2.2 Э2	0	
2.2	Ознакомление с производством профильной организации /ИКР/	2	30	ОПК-1.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.3	Ознакомление с научно-исследовательской работой, практикуемой в профильной организации /ИКР/	2	20	ОПК-1.1 УК-4.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.4	Выполнение научно-исследовательской работы по заданию практики /Ср/	2	42	УК-6.1 ОПК-1.1 УК-4.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	

	Раздел 3.Заключительная часть						
3.1	Сбор материала для отчета /ИКР/	2	8	УК-6.1	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	
3.2	Сбор документации для приложения к отчету /Ср/	2	10	ОПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э2	0	
3.3	Оформление отчета /Ср/	2	16	УК-6.1 ОПК-1.1 УК-4.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.4	Защита отчета /ИКР/	2	0	УК-4.2	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	
3.5	Изучение теоретических материалов по технологии производства и методам проведения исследований сырья и готовой продукции /Ср/	2	76	УК-6.1 ОПК-1.1 УК-4.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	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

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	Пронин В. В., Фисенко С. П., Мазилкин И. А.	Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111100 - "Зоотехния"	Санкт-Петербург: Лань, 2013

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
--	---------------------	----------	-------------------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	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
Л2.2	Рогов И.А.	Технология мяса и мясных продуктов Кн. 1: Общая технология мяса: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов"	Москва, 2009
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			
Э1	Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL:		
Э2	Автоматизированная система «Электронный агропромышленный комплекс Субъекта РФ»		
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	LIBREOFFICE		
7.3.1.2	Adobe Reader		
7.3.1.3	MathCad (бесплатная версия)		
7.3.1.4	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct		
7.3.1.5	Kaspersky Endpoint Security for Business		
7.3.1.6	Adobe Reader		
7.3.1.7	Windows 7		
7.3.1.8	MicrosoftOffice 2016		
7.3.2 Перечень информационных справочных систем			
7.3.2.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф		
7.3.2.2	Википедия		
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)			

№1.203 Учебная лаборатория.

Аудитория для проведения лабораторных, исследовательских работ, семинарских и практических занятий

Научно-исследовательская клинико-диагностическая лаборатория ЯГСХА

№ 1.311 Учебная лаборатория

Аудитория для проведения лабораторных, исследовательских работ, семинарских и практических занятий

№ 2.114 Мультимедийный зал

научной библиотеки (для самостоятельной работы студентов с выходом в сеть Интернет)

1) Стул винтовой – 4 шт

2) Вытяжной шкаф.

3) рН метр – 1 шт.

4) Сушильный шкаф -1 шт.

5) Термостаты – 2 шт.

6) Центрифуга– 1 шт.

7) Шкаф для хим. посуды – 1 шт.

8) Холодильник –1шт

9) Титровальный стол – 1 шт.

10) Микроскоп «Биолам» – 1 шт.

11) Лабораторные весы -1 шт.

12) Лабораторная тумба – 1 шт.

Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (Дезар-2) – 1 шт.

1) Стул винтовой – 4 шт

- 2) Вытяжной шкаф.
 - 3) рН метр – 1 шт.
 - 4) Сушильный шкаф -1 шт.
 - 5) Термостаты – 2 шт.
 - 6) Центрифуга– 1 шт.
 - 7) Шкаф для хим. посуды – 1 шт.
 - 8) Холодильник –1шт
 - 9) Титровальный стол – 1 шт.
 - 10) Микроскоп «Биолам» – 1 шт.
 - 11) Лабораторные весы -1 шт.
 - 12) Лабораторная тумба – 1 шт.
- Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (Дезар-2) – 1 шт.
- 1) Термостат ТС-80 - 1 шт.
 - 2) Рефрактометр ИРФ-464 - 2 шт.
 - 3) Рефрактометр ИРФ-464Б - 1 шт.
 - 4) Электропечь «Лысьва» - 1 шт.
 - 5) Анализатор «Клевер-1М» - 4 шт.
 - 6) Мешалка лаб. ЛАБПУО-2 – 1 шт.
 - 7) Весы лабораторные электронные - 1шт.
 - 8) Весы СМП-84 - 1шт.
 - 9) Центрифуга ЦЛМ-1-12 - 1шт.
 - 10) Сепаратор – 1 шт.
 - 11) Редуктазник – 1 шт.
 - 12) Микроскоп БМ-51-2 – 1 шт.
 - 13) Печь Чижова, - 1 шт.
 - 14) Шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР- 1 шт.
 - 15) Муфельная печь – 1 шт.
 - 16) Холодильник «Бирюза» - 1шт,
 - 17) Шкаф для посуды ЛАБ-800 ШЛ –1шт.
 - 18) Стол для весов ЛАБ-1200 – 1шт.
 - 19) 18.Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (Дезар-2) – 1 шт.
 - 20) Вытяжной шкаф – 1 шт.
 - 21) Рабочее место преподавателя – 1 шт.
 - 22) Рабочие места обучающихся – 20 шт.
- 1) Компьютерный Стол - 16 шт.
 - 2) Стул ученический - 16 шт.
 - 3) Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;
 - 4) Монитор benq g900wa -1 шт.
 - 5) Системный блок Deroneon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.
 - 6) Монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ по прохождению учебной практики Б2.О.01.(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», Якутск - 2022 г.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2. Методические указания по прохождению учебной практики

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 **Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы)**

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 **216 /6**

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-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.2: Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках
	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1: Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы
Общепрофессиональная	ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК-1.1: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК-5.1: Проводит экспериментальные исследования в области 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-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.2: Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках	Знать: информационно-коммуникативные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. Уметь: использовать информационно-коммуникативные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. Владеть: информационно-коммуникативными технологиями при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.	Отчет по практике, Дневник практики, Зачет
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1: Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы	Знать: полное представление о содержании практики, календарного графика практики Уметь: успешно управлять и выстраивать свой режим с режимом работы профильной организации или место и прохождения практики Владеть: мотивацией и навыками для успешного освоения программы практики	
ОПК-1 Способен решать типовые задачи	ОПК-1.1: Использует основные законы естественнонаучных	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения	

<p>профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;</p>	<p>дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>стандартных задач в области профессиональной деятельности; Уметь: использует знания основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных некоторых задач в области профессиональной деятельности Владеть: навыками обработки и анализа экспериментальных данных</p>	
<p>ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;</p>	<p>ОПК-5.1: Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знать: методики исследований контролируемых показателей в области переработки с/х продукции Уметь: определять контролируемые показатели сырья, технологических операций и готовой продукции. Владеть: навыками экспериментальных исследований контролируемых (регламентируемых в НТД) показателей сырья и готовой продукции</p>	

4. ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>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.</p>	<p>0 – 60 балл. Не зачтено</p>
Пороговый	<p>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.</p>	<p>61 – 75 балл. Зачтено</p>

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. 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. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой практики.	86 – 100 балл. Зачтено

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 -4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.2: Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках

1. Какими информационно-коммуникативными технологиями пользовались при поиске необходимой информации?
2. Как осуществляли поиск необходимой информации для решения различных коммуникативных задач?
3. На каком языке происходило общение во время прохождения учебной практики?
4. Какие информационно-коммуникативные технологии используются на профильном предприятии?
5. Какие инновационные технологии внедрены в производстве на профильном предприятии?

Для оценки компетенции

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

УК-6.1: Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы

1. Содержание практики, календарный график практики;
2. Насколько эффективно вы использовали временной ресурс во время прохождения практики?
3. Опишите режим работы структур профильной организации;
4. Успели ли вы выполнить всю программу практики?
5. В какой сфере жизнедеятельности вы готовы использовать материал, собранный во время практики?

Для оценки компетенции

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

ОПК-1.1: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

1. Перечислить температурные режимы хранения сырья на производстве в профильной организации;
2. На каких законах физики основываются процессы теплообмена при пастеризации?
3. На каких законах физики основываются процессы теплообмена при сепарировании?
4. Химический состав молока;
5. Химический состав мышечной ткани мяса;
6. Составьте схему переработки молока (мяса) на производстве.

Для оценки компетенции

ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

ОПК-5.1: Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Как определяется плотность молока – сырья?
2. Как определяется массовая доля жира в молоке?
3. В чем сущность метода определения массовой доли влаги?
4. Какие виды лабораторного оборудования имеются в лаборатории профильной организации?
5. Как исследуется качество сырья при приемке на производстве?
6. Составьте схему движения поступающего сырья.

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	а оцениван	Всего баллов	Не освоены	Порогов й	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-4, УК-6	3	30	0-5	6-14	15-20	21-30
2.	Раздел 2. Экспериментальный (основной) этап Ознакомление с профильной организацией, коллективом Ознакомление с производством профильной организации Ознакомление с научно-исследовательской работой, практикуемой в	УК-4, УК-6, ОПК-1, ОПК-5	3	50	0-9	10-24	25-39	40-50

	профильной организации Выполнение научно- исследовательской работы по заданию практики /Самостоятельно/							
3.	Раздел 3. Заключительная часть Сбор материала для отчета Сбор документации для приложения к отчету Оформление отчета Защита отчета Изучение теоретических материалов по технологии производства и методам проведения исследований сырья и готовой продукции	УК-4, УК-6, ОПК-1, ОПК-5	О, Д	40	0-9	10-19	20-34	35-40
				100				

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

