

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования


«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Якутская государственная сельскохозяйственная академия» на основании приказа Министерства сельского хозяйства РФ от 10 апреля 2020 года №187 ПР/МИНСЕЛХОЗ
Регистрационный номер №1/5-67

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

 А.Г. Черкашина
В. Андреев 2019 г.

Б2.О.02 (У) Учебная практика: технологическая практика
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и		
Учебный план	b35030701_19_1_Tex.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	
аудиторные занятия	0		
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 (технологическая практика)

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. Занданова Т.Н.

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 Гоголева П.А.

Руководитель направления :

Гоголева П.А. | Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

Гоголева П.А. | Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 08.04 2019 г. № 57

Председатель МК факультета

Гоголева П.А. | Гоголева П.А.

Протокол заседания МК факультета от 12.04 2018 г. № 8

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

Гоголева П.А. | Гоголева П.А.

Протокол заседания УМС от 18.04 2018 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)

Целями учебной технологической практики является упрочить теоретическую базу, полученную учащимися, 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 оборудования;
- 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.

Тип учебной практики: технологическая практика.

Способ проведения учебной (технологической) практики: стационарная, выездная.

Практика должна быть организована:

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

в профильной организации без наличия договора, в этом случае заключается договор о практической подготовке обучающегося между университетом и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы на срок прохождения практики.

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

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

Знать	свою персональную траекторию непрерывного образования и готовности ее реализовать в профессиональной сфере
Уметь	выстраивать и реализовывать траекторию непрерывного образования в профессиональной сфере
Владеть	методикой выстраивания и реализации непрерывного образования в профессиональной сфере.

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

Знать	о применении на производстве нормативных документов, норм расхода сырья по переработке с/х продукции
Уметь	использовать действующие нормативные документы и нормы расхода сырья по переработке с/х продукции
Владеть	навыками использования соответствующих нормативных документов и норм расхода сырья на производстве

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

Знать	обоснование внедрения современных технологий переработки с/х сырья
Уметь	обосновывать внедрение современных технологий на производстве
Владеть	навыками обоснования и реализации современных технологий на производстве

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

Знать	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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:	
2.1.1	Свою персональную траекторию непрерывного образования и готовности ее реализовать в профессиональной сфере, о применении на производстве нормативных документов, норм расхода сырья по переработке с/х продукции, обоснование внедрения современных технологий переработки с/х сырья, влияние применения технологических приемов переработки с/х продукции на экономическую эффективность производства.
2.2 Уметь:	
2.2.1	Использовать действующие нормативные документы и нормы расхода сырья по переработке с/х продукции, обосновывать внедрение современных технологий на производстве, применять расчеты по определению экономической эффективности производства.
2.3 Владеть:	
2.3.1	Навыками использования соответствующих нормативных документов и норм расхода сырья на производстве, навыками обоснования и реализации современных технологий на производстве, сведениями о применении технологических приемов, повышающих экономическую эффективность производства.

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	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
3.1.13	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
3.1.14	Производство продукции животноводства
3.1.15	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
3.1.16	Экономика сельскохозяйственного производства
3.1.17	Биохимия сельскохозяйственного сырья
3.1.18	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
3.1.19	Кормопроизводство
3.1.20	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
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	Технология молока и молочных продуктов
3.2.9	Технология мяса и мясных продуктов
3.2.10	Техно-химический контроль переработки продукции животноводства
3.2.11	Технология национальных молочных продуктов

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>)	4 (2.2)		Итого	
	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 факт.	Примечание
	Раздел 1. Подготовительный этап						
1.1	Прохождение медкомиссии и оформление личной санитарной медицинской книжки /ИКР/	4	0	УК-6.2 ОПК-2.1		0	
1.2	Ознакомление с практикой: - инструктаж по ТБ - ознакомление и разъяснение целей, задач, содержания практики и общей характеристикой природных условий района практики. /ИКР/	4	8	УК-6.2 ОПК-2.1		0	
	Раздел 2. Экспериментальный (основной) этап						
2.1	Ознакомление с профильной организацией, коллективом /ИКР/	4	2	УК-6.2 ОПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.2	Изучение технологического процесса по переработке продукции животного происхождения /ИКР/	4	112	ОПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1	0	
2.3	Изучение материалов по практике, сбор и анализ /Ср/	4	288	УК-6.2 ОПК-2.1 ОПК-4.1 ОПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	0	
	Раздел 3. Заключительная часть						
3.1	Сбор материала для отчета /ИКР/	4	8	УК-6.2 ОПК-2.1 ОПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.2	Сбор документации для приложения к отчету /ИКР/	4	6	УК-6.2 ОПК-2.1 ОПК-4.1 ОПК-6.1	Л2.1 Л2.2 Э1	0	

3.3	Оформление отчета /ИКР/	4	8	УК-6.2 ОПК-2.1 ОПК-4.1 ОПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	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	Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шалыгина 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 мясопродуктов: 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 полуфабрикатов: учебное пособие при подготовке бакалавров по направлению 260200 "Технология продуктов животного происхождения" (профиль "Технология мяса и мясных продуктов")	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013
Л2.2	Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н.	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань; режим доступа: https://e.lanbook.com/book/160134 , 2021

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	Adobe Reader
---------	--------------

7.3.1.4	Kaspersky Endpoint Security for Business
---------	--

7.3.1.5	Windows 7
---------	-----------

7.3.1.6	MicrosoftOffice 2016
---------	----------------------

7.3.2 Перечень информационных справочных систем**8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки (для самостоятельной работы студентов с выходом в сеть Интернет)
Кабинет № 54 – 78,0 м²

Оборудование:

Системный блок Corequadq6600, 4gbram, 160gb - 1 шт.;

Монитор benqg900wa -1 шт

Системный блок Deponeoncore2duoe8300, 2gbram, hdd 160gb - 8 шт.;

Монитор lgw1934s - 8 шт.;

4 тонких клиента Eltextc-50.

Учебная мебель:

Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.

Программное обеспечение:

Бесплатная операционная система CalculateLinux;

№1.203 Учебная лаборатория. Лаборатория мяса и мясных продуктов. Лаборатория рыбы и рыбопродуктов.

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

1) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером (1 шт)

2) Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (1 шт)

3) Гомогенизатор Daihan HG-15A (1шт)

4) Магнитная мешщалка ES-6120 (1 шт)

5) Стол д/титрования (1шт)

6) Стол д/весов (1шт)

7) Навесной сушильный стенд д/посуды (1 шт)

8) Стол д/хроматографии (2 шт)

9) Стол лабораторный (4 шт)

10) Стол лабораторный электрифицированный (2 шт)

11) Стол островной (3 шт)

12) Стол пристенный (2 шт)

13) Стол мойка 2 чаши (1 шт)

14) Термостат суховоздушный ТС-80 (1 шт)

15) Холодильник (1 шт)

16) Шкаф сушильный (2 шт)

17) Шкаф вытяжной (2 шт)

18) Шкаф д/лабораторной посуды

19) Шкаф общелабораторный (2 шт)

20) Электроплитка Мечта-212Т

21) Микроскоп биологический Микмед-6 (1 шт)

22) Цифровая камера-окуляр для микроскопа DCM 500 (1 шт)

23) Весы ВСП-6/1-3К (1 шт)

24) Мясорубка (3 шт)

25) Пресс-форма д/ветчины (5 шт)

26) Шприц колбасный горизонтальный (1 шт)

27) Табурет винтовой (15 шт)

№ 1.311 Учебная лаборатория. Аудитория для проведения лабораторных, исследовательских работ, семинарских и практических занятий

- 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 Чицова, - 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.

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». Гоголева П.А. 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 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;
2. Как вычислить рентабельность продукции?
3. Как рассчитать себестоимость продукции?
4. Как влияет внедрение современных технологий на экономическую эффективность?
5. 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.

