

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбиков Балкто Баторевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 01.12.2023 15:26:51  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»  
Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий выпускающей  
кафедрой  
Технология производства,  
переработки и  
стандартизации с.-х.  
продукции

Д.С.Х.Ч. проф.  
уч. ст., уч. зв.  
Бармаев Д.У.  
ФИО  
подпись

«16» 03 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического  
факультета

кач. с.-х. н., доц.  
уч. ст., уч. зв.  
Аншуйев В.А.  
ФИО  
подпись

«16» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.02.01(П) Технологическая практика

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль)

Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

бакалавр

Обеспечивающая проведение  
практики кафедра  
Разработчик (и)

Технология производства, переработки и стандартизации  
с.-х. продукции

Д.С.Х.Ч. проф.  
подпись

Д.С.Х.Ч. проф.  
уч. ст., уч. зв.

Д.У. Бармаев  
И.О. Фамилия

К.Т.Н. доц.  
подпись

К.Т.Н. доц.  
уч. ст., уч. зв.

С.Т. Семеновна  
И.О. Фамилия

К.Т.Н. доц.  
подпись

К.Т.Н. доц.  
уч. ст., уч. зв.

М.У. Дагбаева  
И.О. Фамилия

К.С.Х.К.  
подпись

К.С.Х.К.  
уч. ст., уч. зв.

О.Т. Мухомото  
И.О. Фамилия

Внутренние эксперты:  
Председатель методической  
комиссии технологического  
факультета

К.Т.Н. доц.  
подпись

К.Т.Н. доц.  
уч. ст., уч. зв.

М.У. Дагбаева  
И.О. Фамилия

Заведующий методическим  
кабинетом УМУ

Д.С.Х.Ч. проф.  
подпись

Д.У. Бармаев  
И.О. Фамилия

Директор библиотеки

В.В.И.  
подпись

С.С.С.  
И.О. Фамилия

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

От « 10 » 03 2022 г. протокол № 8

Зав. кафедрой Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

[Подпись]  
подпись

Д.С.Х. Ч. Ибра  
уч. ст., уч. зв.

Д.С. Гармаев  
И.О. Фамилия

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета от « 14 » 03 2022 г., протокол № 4.

Председатель методической комиссии технологического факультета

[Подпись]  
подпись

К. М. Н. Доч  
уч. ст., уч. зв.

Ю. С. Дарбаева  
И.О. Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) МХУ П РБ

[Подпись]  
подпись

Т. В. Лапотова  
И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой <u>Гармаев Д.С.</u> (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20 <u>23</u> /20 <u>24</u> г.г.	№ <u>1</u>	<u>25.04.2023</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>25.04.2023</u>
2	20__/20__ г.г.	№__	«__» 20__ г		«__» 20__ г
3	20__/20__ г.г.	№__	«__» 20__ г		«__» 20__ г
4	20__/20__ г.г.	№__	«__» 20__ г		«__» 20__ г
5	20__/20__ г.г.	№__	«__» 20__ г		«__» 20__ г

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения .....	4
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	8
3. Место и объем практики в структуре образовательной программы.....	27
4. Объем практики и ее продолжительность .....	28
6. Формы отчетности по практике .....	31
7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации .....	32
обучающихся по практике.....	32
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	34
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	35
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	36
11. Изменения и дополнения.....	37

## 1. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения

**Вид практики** – производственная

**Тип практики** –технологическая практика

**Форма проведения практики:** дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.

**Способы проведения практики:** стационарная; выездная

**Цель практики:** закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении дисциплин направления в области технологии производства, хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции и получения сырья требуемого качества для выработки высококачественных продуктов. Приобретение навыков организаторской работы по решению социально-экономических вопросов в трудовых коллективах, формирование активной социальной позиции будущего бакалавра и организатора сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности в условиях рыночной экономики, анализ и оценка производственной деятельности хозяйства и предприятия в целом и его подразделений.

### **Задачи практики:**

- закрепление знаний, полученных в процессе изучения теоретических дисциплин;
- изучение технологических схем возделывания наиболее распространенных в регионе сельскохозяйственных культур;
- умение распознавать с.-х. культуры по морфологическим признакам;
- изучение технологий производства животноводческой продукции для выпуска высококачественных молочных и мясных продуктов, организации контроля качества продукции;
- овладение производственными и организационными навыками, передовыми методами труда;
- приобретение опыта общественной, организационной и воспитательной работы;
- изучение и выполнение на производстве правил техники безопасности при работе с механизмами и машинами, применяемыми в процессе производства продукции растениеводства и животноводства.
  - изучение технологических процессов биотехнологических производств, включая их техническое и энергетическое обеспечение;
  - ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;
  - ознакомление с организацией и методами теххимического и микробиологического контроля технологических процессов биотехнологических производств и их соответствия требованиям нормативной документации;
  - ознакомление с работой службы метрологии, стандартизации и сертификации; – ознакомление с оценкой уровня брака и анализ причин его возникновения;
  - изучение экологических аспектов охраны окружающей среды, рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов, обеспечения выпуска экологически безопасных продуктов;
  - ознакомление с организационными основами мероприятий по ликвидации последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и других чрезвычайных ситуаций в условиях предприятия;
  - ознакомление с принципами и методами менеджмента на предприятии;
  - изучение вопросов организации функций отдела маркетинга и контроля его качества;
  - анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия;
  - сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Требования к организации технологической практики определены следующими нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Трудовой кодекс Российской Федерации;
3. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
4. Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
5. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по

направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции уровень бакалавриата, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» июля 2017 г. №669;

6. Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н;

7. Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н;

8. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602 н ;

9. Положение о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА;

10. Локальные нормативные акты Академии

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю. Технологическая практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА. Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной технологической практики в организациях для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

Профессиональная деятельность выпускников, освоивших образовательную программу по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, соответствует профессиональному стандарту «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «14» июля 2020 г. № 423 н.; профессиональному стандарту «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 9 » июля 2018 г. № 454 н.; профессиональному стандарту «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602 н.

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» июля 2018 г. № 454н.

Трудовые функции:

1. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства (код - В/01.6)

Трудовые действия:

– Обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия.

– Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая.

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н.

Трудовые функции:

1. Управление технологическими процессами содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных (код - В/01.6)

Трудовые действия:

- Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных;

- Способен организовать контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных.

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания

животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602н.

Трудовые функции:

1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (код - D/01.6).

Трудовые действия:

- Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;

- Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

- Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

- Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения (прохождения) практики:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	1 этап	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история) Б1.О.05 Культура речи и делового общения
		2 этап	Б1.О.06 Психология
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		4 этап	Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	1 этап	Б1.О.31.06 Фитопатология и энтомология
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.28 Оборудование перерабатывающих производств
		4 этап	Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3	ПКС-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.09 Кормопроизводство ФТД.В.01 Agriculture
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		4 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4	ПКС-2 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	1 этап	Б1.В.01.05 Зоогиена
		2 этап	Б1.В.01.04 Разведение животных
			Б1.В.01.08 Производство продукции свиноводства
			Б1.В.ДВ.05.01 Птицеводство
			Б1.В.ДВ.05.02 Производство продукции коневодства
		Б2.О.01.02(У) Технологическая практика	
3 этап	Б1.В.01.10 Технология производства продукции скотоводства		
	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика ФТД.В.01 Agriculture		
4 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа		
	Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика		
5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		
5	ПКС-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	1 этап	Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		2 этап	Б1.В.01.01 Биологическая химия
		3 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		4 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		5 этап	Б1.В.ДВ.04.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли
Б1.В.ДВ.04.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли			

			Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6	ПКС-4 Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.09 Кормопроизводство Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
7	ПКС-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	1 этап	Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы производства пищевых продуктов Б1.В.ДВ.01.02 Основы технологии пищевых производств Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8	ПКС-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	1 этап	Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы производства пищевых продуктов Б1.В.ДВ.01.02 Основы технологии пищевых производств Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		2 этап	Б1.В.01.07 Технология производства мясных полуфабрикатов Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.01.12 Производство молочных продуктов
		4 этап	Б1.В.01.11 Производство колбас Б1.В.ДВ.02.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
9	ПКС-7 Способен реализовывать технологии переработки продукции плодового и овощеводства	1 этап	Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы производства пищевых продуктов Б1.В.ДВ.01.02 Основы технологии пищевых производств Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
10	ПКС-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	1 этап	Б1.В.01.03 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья Б1.В.ДВ.03.02 Санитария и гигиена пищевых предприятий
		4 этап	Б1.В.ДВ.04.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.04.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
11	ПКС-9 Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	1 этап	Б1.В.01.02 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
12	ПКС-10 Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки	1 этап	Б1.В.01.02 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

	сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях		
13	ПКС-11 Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	1 этап	Б1.В.01.02 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
14	ПКС-12 Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	1 этап	Б1.В.01.08 Производство продукции свиноводства
		2 этап	Б1.В.01.02 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика Б1.В.01.10 Технология производства продукции скотоводства
		4 этап	Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
15	ПКС-13 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	1 этап	Б1.В.01.02 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.ДВ.02.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
16	ПКС-14 Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	1 этап	Б1.В.01.02 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
17	ПКС-15 Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	1 этап	Б1.В.01.03 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.01.06 Основы научных исследований
		4 этап	Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
18	ПКС-16 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	1 этап	Б1.В.01.04 Разведение животных
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.01.06 Основы научных исследований
		4 этап	Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

## 2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения (прохождения) практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована практика		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной практики (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
<b>Универсальные компетенции</b>					
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет	социальное взаимодействие и свою роль в команде	осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде



		<p>свою роль в команде</p> <p>ИД-2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).</p> <p>ИД-3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p> <p>УК-3.4. ИД-4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>			
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>					
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	<p>ИД-1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>ИД-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>ИД-3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность</p>	безопасные условия выполнения производственных процессов	создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

		выполнения производственных процессов ИД-4 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний			
<b>Профессиональные компетенции самостоятельные</b>					
ПКС-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1 Сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур; Способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур ИД-2 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур ИД-3 Реализует технологии производства продукции растениеводства	технологии производства продукции растениеводства	реализовывать технологии производства продукции растениеводства	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства
ПКС-2	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1 ПКС-2 Знает методики разработки технологических карт производства продукции животноводства. ИД-2 ПКС-2 Умеет оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям ИД-3 ПКС-2 Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	технологии производства продукции животноводства	реализовывать технологии производства продукции животноводства	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства
ПКС-3	Способен обосновать режимы хранения	ИД-1 Знает требования к качеству убранный	режимы хранения сельскохозяйственной продукции	обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Способен обосновать режимы хранения

	сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния ИД-2 Способен определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества ИД-3 Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая			сельскохозяйственной продукции
ПКС-4	Способен реализовывать технологии производства плодовоощной продукции	ИД- 1 Знает Требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания; ИД- 2 Определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества ИД- 3 Обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия	технологии производства плодовоощной продукции	реализовывать технологии производства плодовоощной продукции	Способен реализовывать технологии производства плодовоощной продукции
ПКС-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ИД-1 Знает требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния ИД-2 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса переработки и	технологии переработки и хранения продукции растениеводства	реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства

		хранения продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур ИД-3 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства			
ПКС-6	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 ПКС-6 Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; ИД-2 ПКС-6 Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; ИД-3 ПКС-6 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.	технологии переработки и хранения продукции животноводства	реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства
ПКС-7	Способен реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	ИД-1 Знает требования к качеству убранный сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния ИД-2 Способен определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от	технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	Способен реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства

		потерь и ухудшения качества ИД-3 Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая			
ПКС-8	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 ПКС-8 Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения. ИД-2 ПКС-8 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. ИД-3 ПКС-8 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания	контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

		животного происхождения.			
ПКС-9	Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	ИД-1 ПКС-9 Знает методики разработки технологических карт производства продукции животноводства ИД-2 ПКС-9 Умеет оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям ИД-3 ПКС-9 Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия
ПКС-10	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ИД-1 ПКС-10 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ИД-2 ПКС-10 Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. ИД-3 ПКС-10 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов,	управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях

		материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.			
ПКС-11	Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ИД-1 ПКС-11 Знает виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. ИД-2 ПКС-11 Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. ИД-3 ПКС-11 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины
ПКС-12	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПКС-12 Знает методы оценки различных видов сельскохозяйственных животных по генотипу (происхождению) и фенотипу (конституции и экстерьеру, продуктивности).	производство сельскохозяйственной продукции	организовать производство сельскохозяйственной продукции	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции

		<p>ИД-2 ПКС-12 Умеет проводить оценку сельскохозяйственных животных различных видов по племенным и продуктивным качествам.</p> <p>ИД-3 ПКС-12 Способен организовать контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных.</p>			
ПКС-13	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	<p>ИД-1 ПКС-13 Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ИД-2 ПКС-13 Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p> <p>ИД-3 ПКС-13 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.</p>	хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
ПКС-14	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и	ИД-1 ПКС-14 Знает методы расчета экономической эффективности разработки и	экономическую эффективность производства, хранения и переработки	определить экономическую эффективность производства, хранения и	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и



	переработки сельскохозяйственной продукции	внедрения новой продукции животного происхождения. ИД-2 ПКС-14 Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений. ИД-3 ПКС-14 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	сельскохозяйственной продукции	переработки сельскохозяйственной продукции	переработки сельскохозяйственной продукции
ПКС-15	Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ИД-1 ПКС-15 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения. ИД-2 ПКС-15 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с	научные исследования по общепринятым методикам	проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

		регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. ИД-3 ПКС-15 Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.			
ПКС-16	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-1 ПКС-16 Знает методики разработки технологических карт производства продукции животноводства. ИД-2 ПКС-16 Умеет оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям. ИД-3 ПКС-16 Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных.	задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций

Код компетенции	Название компетенции	Показатель освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
Характеристика сформированности компетенции				Компетенция в полной мере не сформирована	Сформированность компетенции соответствует	Сформированность компетенции в целом	Сформированность компетенции полностью	

				а. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Полнота знаний	Знает социальное взаимодействие и свою роль в команде; безопасные условия выполнения производственных процессов; технологии производства продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства; режимы хранения сельскохозяйственной продукции; технологии производства плодоовощной продукции; технологии переработки и хранения продукции растениеводства; технологии переработки и хранения продукции животноводства; технологии производства продукции плодовоовощеводства; контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; управленческие решения по	Не знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	Плохо знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	Достаточно хорошо знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	В полной мере знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к устному опросу
				Не умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	плохо умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Достаточно хорошо умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	В полной мере умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
				Не владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	плохо владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Достаточно хорошо владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	В полной мере владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов		переработки и хранения продукции растениеводства; технологии переработки и хранения продукции животноводства; технологии производства продукции плодовоовощеводства; контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; управленческие решения по	Не знает безопасные условия выполнения производственных процессов	плохо знает безопасные условия выполнения производственных процессов	Достаточно хорошо знает безопасные условия выполнения производственных процессов	В полной мере знает безопасные условия выполнения производственных процессов	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к устному опросу
				Не умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	плохо умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Достаточно хорошо умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	В полной мере умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	
				Не способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	частично способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Достаточно хорошо способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	В полной мере способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	





ПКС-7	Способ реализации технологий переработки и продукции плодово-овощеводства		контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях; осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины; организовать производство сельскохозяйственной продукции; организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции; определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы; решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Не знает технологии переработки продукции плодово-овощеводства	плохо знает технологии переработки продукции плодово-овощеводства	Достаточно хорошо знает технологии переработки продукции плодово-овощеводства	В полной мере знает технологии переработки продукции плодово-овощеводства	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к устному опросу
			Не умеет реализовывать технологии переработки продукции плодово-овощеводства	плохо умеет реализовывать технологии переработки продукции плодово-овощеводства	Достаточно хорошо умеет реализовывать технологии переработки продукции плодово-овощеводства	В полной мере умеет реализовывать технологии переработки продукции плодово-овощеводства		
			Не способен реализовывать технологии переработки продукции плодово-овощеводства	частично способен реализовывать технологии переработки продукции плодово-овощеводства	Достаточно хорошо способен реализовывать технологии переработки продукции плодово-овощеводства	В полной мере способен реализовывать технологии переработки продукции плодово-овощеводства		
ПКС-8	Способ осуществления контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины; организовать производство сельскохозяйственной продукции; организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции; определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы; решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Не знает контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	плохо знает контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Достаточно хорошо знает контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В полной мере знает контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к устному опросу
			Не умеет осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	плохо умеет осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Достаточно хорошо умеет осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В полной мере умеет осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
			Не способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	частично способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Достаточно хорошо способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В полной мере способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
ПКС-9	Способ организации работы коллектива подразделения сельскохозяй		формулировать выводы; решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Не знает работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	плохо знает работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	Достаточно хорошо знает работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	В полной мере знает работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к
			Не умеет организовать работу коллектива подразделения	плохо умеет организовать работу коллектива подразделения	Достаточно хорошо умеет организовать работу	В полной мере умеет организовать работу		

	йстве нно пред прия ти я			сельскохозяйст венного предприятия	сельскохозяйст венного предприятия	коллектива подразделен ия сельскохозяй ственного предприятия	коллектива подразделен ия сельскохозяй ственного предприятия	устному опросу
				Не способен организовать работу коллектива подразделен ия сельскохозяй ственного предприятия	частично способен организовать работу коллектива подразделен ия сельскохозяйст венного предприятия	Достаточно хорошо способен организовать работу коллектива подразделен ия сельскохозяй ственного предприятия	В полной мере способен организовать работу коллектива подразделен ия сельскохозяй ственного предприятия	
ПКС- 10	Спосо бен прини мать управ ленче ские решен ия по реали зации техно логий произ водст ва, хране ния и перер аботк и сельс кохозя йстве нной проду кции в разли чных эконо мичес ких и погод ных услов иях			Не знает управленческ ие решения по реализации технологий производства , хранения и переработки сельскохозяй ственной продукции в различных экономическ их и погодных условиях	плохо знает управленчески е решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйст венной продукции в различных экономическ их и погодных условиях	Достаточно хорошо знает управленческ ие решения по реализации технологий производства , хранения и переработки сельскохозяй ственной продукции в различных экономическ их и погодных условиях	В полной мере знает управленческ ие решения по реализации технологий производства , хранения и переработки сельскохозяй ственной продукции в различных экономическ их и погодных условиях	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требован ия к отчету по производ ственной практике, контроль ные вопросы к устному опросу
			Не умеет принимать управленческ ие решения по реализации технологий производства , хранения и переработки сельскохозяй ственной продукции в различных экономическ их и погодных условиях	Плохо умеет принимать управленчески е решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйст венной продукции в различных экономическ их и погодных условиях	Достаточно хорошо умеет принимать управленческ ие решения по реализации технологий производства , хранения и переработки сельскохозяй ственной продукции в различных экономическ их и погодных условиях	В полной мере умеет принимать управленческ ие решения по реализации технологий производства , хранения и переработки сельскохозяй ственной продукции в различных экономическ их и погодных условиях		
			Не способен принимать управленческ ие решения по реализации технологий производства , хранения и переработки сельскохозяй ственной продукции в различных экономическ их и погодных условиях	частично способен принимать управленчески е решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйст венной продукции в различных экономическ их и погодных условиях	Достаточно хорошо способен принимать управленческ ие решения по реализации технологий производства , хранения и переработки сельскохозяй ственной продукции в различных экономическ их и погодных условиях	В полной мере способен принимать управленческ ие решения по реализации технологий производства , хранения и переработки сельскохозяй ственной продукции в различных экономическ их и погодных условиях		

ПКС-11	Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; реализовывать технологии производства растениеводства; реализовывать технологии производства продукции животноводства; обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии производства плодовоовощной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства; реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства; реализовывать технологии переработки плодоводства и овощеводства; осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия;	Не знает контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	плохо знает контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	Достаточно хорошо знает контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	В полной мере знает контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к устному опросу
				Не умеет осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	плохо умеет осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	Достаточно хорошо умеет осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	В полной мере умеет осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	
				Не способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	частично способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	Достаточно хорошо способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	В полной мере способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	
ПКС-12	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции			Не знает производство сельскохозяйственной продукции	плохо знает производство сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо знает производство сельскохозяйственной продукции	В полной мере знает производство сельскохозяйственной продукции	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к устному опросу
				Не умеет организовать производство сельскохозяйственной продукции	плохо умеет организовать производство сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо умеет организовать производство сельскохозяйственной продукции	В полной мере умеет организовать производство сельскохозяйственной продукции	
				Не способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	частично способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	В полной мере способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	
ПКС-13	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции			Не знает способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	плохо знает способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо знает способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	В полной мере знает способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к устному опросу
				Не умеет организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	плохо умеет организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо умеет организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	В полной мере умеет организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	
				Не способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	частично способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	В полной мере способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	



ПКС-14	Способен определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях; осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины; организовать производство сельскохозяйственной продукции; организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции; определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;	Не знает экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	плохо знает экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо знает экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	В полной мере знает экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к устному опросу
			Не умеет определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	плохо умеет определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо умеет определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	В полной мере умеет определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
			Не способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	частично способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	В полной мере способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
ПКС-15	Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы; решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	составлять их описание и формулировать выводы; решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	знает научные исследования по общепринятым методикам	плохо знает научные исследования по общепринятым методикам	Достаточно хорошо знает научные исследования по общепринятым методикам	В полной мере знает научные исследования по общепринятым методикам	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к устному опросу
			Не умеет проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	плохо умеет проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	Достаточно хорошо умеет проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	В полной мере умеет проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	
			Не способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	частично способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	Достаточно хорошо способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	В полной мере способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	
ПКС-16	Способен решать задачи в области		Не знает задачи в области развития науки, техники и технологии с	плохо знает задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом	Достаточно хорошо знает задачи в области развития науки, техники и	В полной мере знает задачи в области развития науки, техники и	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике,

ти развития науки, техники и и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности				учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к устному опросу
				Не умеет решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	плохо умеет решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Достаточно хорошо умеет решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	В полной мере умеет решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	
				Не способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	частично способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Достаточно хорошо способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	В полной мере способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен:

Знать: социальное взаимодействие и свою роль в команде; безопасные условия выполнения производственных процессов; технологии производства продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства; режимы хранения сельскохозяйственной продукции; технологии производства плодоовощной продукции; технологии переработки и хранения продукции растениеводства; технологии переработки и хранения продукции животноводства; технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства; контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях; контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины; производство сельскохозяйственной продукции; хранение и переработку сельскохозяйственной продукции; экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; научные исследования по общепринятым методикам; задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

Уметь: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; реализовывать технологии производства продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства; обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии производства плодоовощной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства; технологии переработки и хранения продукции животноводства; реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и

овощеводства; осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях; осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины; организовать производство сельскохозяйственной продукции; организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции; определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы; решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

Владеть способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; реализовывать технологии производства продукции растениеводства; реализовывать технологии производства продукции животноводства; обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии производства плодовоовощной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства; реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства; реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства; осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях; осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины; организовать производство сельскохозяйственной продукции; организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции; определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы; решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

### **3. Место и объем практики в структуре образовательной программы**

Технологическая практика Б2.О.02.01(П) входит в Блок 2 Практики учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства.

Прохождение практики предполагает предварительное освоение следующих дисциплин/практик учебного плана:

- Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)
- Б1.О.05 Культура речи и делового общения
- Б1.О.06 Психология
- Б1.О.07 Правоведение
- Б1.О.19.01 Механизация технологических процессов растениеводства и животноводства
- Б1.О.19.02 Автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
- Б1.О.20 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
- Б1.О.21 Биохимия сельскохозяйственной продукции
- Б1.О.22 Технология хранения продукции растениеводства
- Б1.О.25 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
- Б1.О.26 Процессы и аппараты перерабатывающих производств
- Б1.О.29 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
- Б1.О.30 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
- Б1.О.31.02 Физиология и биохимия растений
- Б1.О.31.04 Растениеводство
- Б1.О.31.05 Кормопроизводство
- Б1.О.31.06 Фитопатология и энтомология
- Б1.О.32.01 Зоология
- Б1.О.32.03 Производство продукции животноводства
- Б1.О.32.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
- Б1.В.01.01 Биологическая химия

- Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
- Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
- Б1.В.01.02 Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
- Б1.В.01.03 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
- Б1.В.01.04 Разведение животных
- Б1.В.01.05 Зоогиена
- Б1.В.01.07 Технология производства мясных полуфабрикатов
- Б1.В.01.08 Производство продукции свиноводства
- Б1.В.01.09 Производство продукции овцеводства и козоводства
- Б1.В.01.10 Технология производства продукции скотоводства
- Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы производства пищевых продуктов
- Б1.В.ДВ.01.02 Основы технологии пищевых производств
- Б1.В.ДВ.05.01 Птицеводство
- Б1.В.ДВ.05.02 Производство продукции коневодства

Результаты прохождения практики необходимы как предшествующие для следующих дисциплин/практик образовательной программы:

- Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности
- Б1.О.23 Технология переработки продукции растениеводства
- Б1.О.24 Технология переработки и хранения продукции животноводства
- Б1.О.27 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
- Б1.О.28 Оборудование перерабатывающих производств
- Б1.О.30 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
- Б1.В.01.06 Основы научных исследований
- Б1.В.01.11 Производство колбас
- Б1.В.01.12 Производство молочных продуктов
- Б1.В.ДВ.02.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли
- Б1.В.ДВ.02.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
- Б1.В.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
- Б1.В.ДВ.03.02 Санитария и гигиена пищевых предприятий
- Б1.В.ДВ.04.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли
- Б1.В.ДВ.04.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли
- Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа
- Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
- Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
- ФТД.В.01 Agriculture

#### 4. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость технологической практики составляет 12 зачетных единиц (432 часа), продолжительность - 8 недель. Время прохождения практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

#### Структура и трудоемкость практики

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма 6 сем.	заочная форма 4 курс
1	2	3
Контактная работа обучающихся с преподавателем	2	2
1. Аудиторные занятия, всего	2	2
- занятия лекционного типа/практическая подготовка	2/2	2/2
<b>2. Самостоятельная работа</b>		
выполнение обучающимися индивидуальных и групповых заданий	430	430
<b>3. Вид итогового контроля</b>	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
<b>ОБЩАЯ трудоемкость практики:</b>	<b>Часы</b>	432
	<b>Зачетные единицы</b>	12

#### 5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Кол-во часов	Формы текущего контроля

1	1.1 Организационный этап (в академии)	Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности. Согласование плана производственной практики с руководителем от академии	2	Собеседование по программе практики, проверка знаний по технике безопасности
	1.2 Организационный этап (на рабочем месте)	Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана производственной практики. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с предприятием. Знакомство с производственным участком, где будет проходить производственная практика.	10	Проверка записей в дневнике практики
2	2.1 Основной этап (производство)	Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Изучение и анализ производственной документации	8	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
		Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами.	6	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики.
		Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и первичной переработки продукции растениеводства и животноводства.	35	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики.
		Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия. Наблюдения за объектами исследований.	20	Проверка записей в дневнике практики.
		Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов Наблюдения за объектами исследований.	106	Проверка записей в дневнике практики.
		Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности изучаемых в эксперименте вариантов.	10	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики.
		Изучение экологического паспорта и сбор информации для оценки экологического состояния предприятия. Наблюдения за объектами исследований и завершение эксперимента.	10	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики.
		Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике	8	Проверка наличия отчета и дневника, в том числе и наличия в отчете предварительных результатов эксперимента.
		Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	2	Проверка наличия, заверенного и оцененного руководителем от предприятия отчета, оформленного дневника с характеристикой на обучающегося
	2.2 Основной этап (переработка)	Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Изучение и анализ производственной документации	8	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
		Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами.	6	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
		Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и первичной переработки продукции растениеводства и животноводства.	35	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
		Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия	20	Проверка записей в дневнике практики.
		Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов.	106	Проверка записей в дневнике практики.
		Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности работы предприятия.	10	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
Изучение системы ХАССП предприятия, журналов входного/выходного контроля, схем технико-технологических карт на разные виды продукции, Стандартов организации или других НТД на готовую продукцию, внутренней производственной документации. Знакомство с работой 1С предприятия, 1 с склад, меркурий и тп.		10	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики	

		Участие в оценке качества сырья, материалов и готовой продукции. Выполнение индивидуального задания на практику. Наблюдение за санитарно-гигиенической дисциплиной и состоянием предприятия. Изучение перечня, принципов работы, производительности и регулировки производственного оборудования.		
		Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике	8	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
		Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	2	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
3	Заключительный этап	Защита отчета на кафедре	10	Контрольные вопросы к устному опросу
	Итого:		432	

## Содержание разделов практики

### Раздел 1. Организационный этап

#### 1.1 Организационный этап (в академии)

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, беседа о нормах поведения и необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к обучающемуся, разъяснение прав и обязанностей обучающегося во время прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности: соблюдение правил техники безопасности в пути на производственную практику и непосредственно в условиях предприятия. Согласование плана производственной практики с руководителем от академии: уточнение плана работы и научно-исследовательской деятельности на производственной практике с учетом специфики предприятия (производство, хранение или переработка продукции растениеводства), уточнение объектов, схемы эксперимента и методики исследований.

#### 1.2 Организационный этап (на рабочем месте)

Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана производственной практики: уточнение и конкретизация (при необходимости, корректировка) плана работы и исследовательской деятельности при прохождении производственной практики с учетом специфики производства на конкретном предприятии. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии. Знакомство с предприятием: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, кормовая база, технические средства (оборудование), продукция первичной переработки. Знакомство с производственным участком, где будет проходить производственная практика: функциональное назначение, связь с другими подразделениями, кадры, технические средства и материалы, документация.

### Раздел 2. Основной этап

#### 2.1 Основной этап (производство)

Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия: устав предприятия, нормативные акты, нормы технологического проектирования, правила организации и ведения технологических процессов, стандарты, сертификаты, свидетельства, удостоверения. Изучение и анализ производственной документации: книги, журналы, отчеты, акты, ведомости, накладные, карточки. Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами: обеспеченность кадрами, в том числе управленцы, специалисты и рабочие; поголовья стада, объемы семян, в том числе по культурам, удобрений и средств защиты растений; объемы сохраняемого или перерабатываемого сырья различного ассортимента; обеспеченность автотранспортом и машинно-тракторным парком, техническими средствами реализации технологических процессов и другой техникой. Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и первичной переработки продукции животноводства и растениеводства.

Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия. Содержание уточняется на рабочем месте в зависимости от плана работы конкретного специалиста и конкретного подразделения. Наблюдения за объектами исследований. Определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований. Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов.

Наблюдения за объектами исследований: Определение тех же технологических показателей, которые были определены ранее, чтобы проследить их изменения в динамике.

Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности изучаемых в эксперименте вариантов. Производственные затраты на единицу продукции, в том числе по статьям затрат. Объем выращенной (сохраненной или произведенной) продукции и цена реализации единицы продукции. Изучение экологического паспорта и сбор информации для оценки экологического состояния предприятия. Основные источники выбросов загрязняющих веществ в результате производственной деятельности предприятия. Перечень и количество загрязняющих веществ, разрешенных к выбросу в окружающую среду, класс из опасности. План мероприятий по улучшению экологической ситуации на территории предприятия. Наблюдения за объектами исследований и завершение эксперимента. Определение тех же технологических показателей, которые были определены ранее, чтобы проследить их изменения в динамике, и завершение эксперимента.

Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике. Написание основных разделов отчета по производственной практике, в соответствии с содержанием практики. Предварительный анализ и систематизация экспериментальных данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

Утверждение отчета руководителем практики от предприятия. Сдаче отчета на проверку руководителю от предприятия. Проверка отчета руководителем от предприятия и его оценка по пятибалльной системе. Оформление руководителем практики от предприятия характеристики на обучающегося.

## 2.2 Основной этап (переработка)

Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия: устав предприятия, нормативные акты, нормы технологического проектирования, правила организации и ведения технологических процессов, стандарты, сертификаты, свидетельства, удостоверения. Изучение и анализ производственной документации: книги, журналы, отчеты, акты, ведомости, накладные. Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами: обеспеченность кадрами, в том числе управленцы, специалисты и рабочие; объемы перерабатываемого сырья и готовой продукции различного ассортимента; обеспеченность автотранспортом и машинно-тракторным парком, техническими средствами реализации технологических процессов и другой техникой. Изучение методов, способов и приемов хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства.

Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия. Содержание уточняется на рабочем месте в зависимости от плана работы конкретного специалиста и конкретного подразделения. Наблюдения за объектами исследований. Определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований. Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов.

Наблюдения за объектами исследований: Определение тех же технологических показателей, которые были определены ранее, чтобы проследить их изменения в динамике.

Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности изучаемых в эксперименте вариантов. Производственные затраты на единицу продукции, в том числе по статьям затрат. Объем произведенной продукции и цена реализации единицы продукции. Определение технологических показателей, таких выход, объем потерь по операциям и в целом по технологическому процессу, прослеживание их изменения в динамике. Участие в оценке качества сырья и готовой продукции, оценка этих показателей в динамике. Изучение технологических карт, составление схем технологических потоков и тд.

Систематизация собранной информации и оформление отчета по технологической практике. Написание основных разделов отчета по технологической практике, в соответствии с содержанием практики. Предварительный анализ и систематизация экспериментальных данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

Утверждение отчета и дневника руководителем практики от предприятия. Сдаче отчета на проверку руководителю от предприятия. Проверка отчета руководителем от предприятия и его оценка по пятибалльной системе. Оформление руководителем практики от предприятия отзыва-характеристики на обучающегося.

## Раздел 3. Заключительный этап

После окончания практики зав. выпускающей кафедрой составляет график защиты отчетов обучающимися на кафедрах. Обучающиеся в 10-дневный срок (после начала занятий) сдают отчеты и дневники руководителю практики для проверки. Защита отчетов проводится в течение недели после сдачи отчетов и по итогам защиты выставляется зачет с оценкой, который вносится в ведомость по практике.

## 6. Формы отчетности по практике

Для всех категорий обучающихся прохождение производственной практики является обязательным. Форма аттестации обучающихся по результатам практики определяется программой практики, ОПОП по направлению подготовки и «Положением о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА».

Контроль результатов практики обучающегося проходит в форме зачета с оценкой с защитой отчета по практике. Оценка вносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося. По результатам практики обучающийся оформляет отчет и сдает руководителю практики. Руководитель практики проверяет правильность выполнения задания и оформления отчета.

По результатам практики обучающийся обязан предоставить:

- Совместный рабочий график (план) проведения практики
- Индивидуальное задание
- Отзыв-характеристика
- Дневник
- Отчет о практике

Структура отчета по практике:

- 1) Титульный лист
- 2) Содержание
- 3) Введение
- 4) Основная часть
- 5) Заключение
- 6) Список использованных источников
- 7) Приложения

## **7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Вопросы промежуточного контроля:

1. Народно-хозяйственное значение и биологические особенности крупного рогатого скота (ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
2. Подготовка нетелей к отелу и раздой первотелок(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
3. Симментальская порода, характеристика и ее значение для Бурятии(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
4. Факторы, влияющие на удои и состав молока коров(ПКС-2, ПКС-8, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
5. Факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота(ПКС-2, ПКС-8, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
6. Характеристика крупного рогатого скота мясных пород, разводимых в Бурятии(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
7. Оценка пригодности коров к машинному доению(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
8. Выращивание поросят-сосунов(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
9. Общая характеристика современных технологий в свиноводстве(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
10. Биологические особенности свиней и их использование в интересах человека(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
11. Виды откорма свиней(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
12. меховые и шубные овчины, их основные свойства(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
13. Экстерьерно-конституциональные особенности овец разного направления продуктивности(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
14. Физико-химические свойства шерсти овец и коз, их практическое применение(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
15. Прием и выращивание ягнят. Экономическая эффективность разных сроков ягнения овец (ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14, ПКС-16)
16. Мясная продуктивность овец и коз и факторы, влияющие на нее. Пути увеличения производства баранины(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14, ПКС-16)
17. Классификация конских пород и краткая характеристика основных хозяйственно-полезных качеств лошадей разного назначения использования(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
18. Молочная продуктивность лошадей и методы ее учета. Технология производства кумыса(ПКС-2, ПКС-8, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
19. Пути повышения мясной продуктивности лошадей(ПКС-2, ПКС-8, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)



20. Биологические и хозяйственно-полезные качества сельскохозяйственной птицы(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
21. Мясная продуктивность с/х птицы и методы ее оценки(ПКС-2, ПКС-8, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
22. Современные технологии производства яиц(ПКС-2, ПКС-8, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
23. Яичная продуктивность с/х птицы и факторы ее обуславливающие(ПКС-2, ПКС-8, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
24. Система поверхностного и коренного улучшения природных сенокосов и пастбищ, их рациональное использование (ПКС-1, ПКС-10, ПКС-12,)
25. Режимы и способы хранения зерновых масс. Повышение устойчивости зерна при хранении (ПКС-1, ПКС-3, ПКС-5, ПКС-8, ПКС-13, ПКС-14)
26. Современные технологии производства овощей (капуста, томаты) (ПКС-1, ПКС-2, ПКС-4, ПКС-7, ПКС-8, ПКС-12, ПКС-14)
27. Современные технологии производства зерна(ПКС-1, ПКС-3, ПКС-5, ПКС-8, ПКС-13, ПКС-14)
28. Современные технологии подготовки кормов к скармливанию(ПКС-1, ПКС-3, ПКС-5, ПКС-8, ПКС-13, ПКС-14)
29. Система кормления молочного скота в Бурятии в зависимости от природно-экономических и технологических условий производства(ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
30. Технология производства силоса, сенажаскармливанию (ПКС-1, ПКС-3, ПКС-5, ПКС-8, ПКС-13, ПКС-14)
31. Гигиена ухода за сельскохозяйственными животными (ОПК-3, ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
32. Микроклимат животноводческих помещений, его значение и способы формирования(ОПК-3, ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
33. Нормативы качества питьевой воды для сельскохозяйственных животных(ОПК-3, ПКС-2, ПКС-10, ПКС-12, ПКС-14)
34. Сооружения и оборудование для хранения и переработки мяса (ПКС-3, ПКС-6).
35. Основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства (ОПК-3, ПКС-2)
36. Сооружения и оборудование для хранения (ПКС-1, ПКС-3, ПКС-5, ПКС-8, ПКС-13, ПКС-14)
37. Механизация и электрификация основных процессов в животноводстве (ОПК-3, ПКС-2)
38. Управление персоналом структурного подразделения перерабатывающего предприятия (ПКС-9, ПКС-10, ПКС-13)
39. Правила и порядок подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции (ПКС-8, ПКС-16)
40. Технология убоя с/х животных (ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
41. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
42. Технология производства мясных консервов(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
43. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
44. Рациональное использование крови животных в мясной промышленности(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
45. Технология производства фасованного мяса птицы (в охлажденном и замороженном состоянии)(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
46. Технология производства сливочного масла методом сбивания(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
47. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
48. Виды и методы технохимического контроля молока(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
49. Виды и методы технохимического контроля мяса(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
50. Технология производства рассольных сыров(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
51. Технология производства сметаны(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
52. Общая технология производства твердых сыров(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
53. Технология производства сырокопченых колбас(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
54. Общая технология производства копченостей(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
55. Показатели сыропригодности молока и способы ее улучшения(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
56. Технология производства кефира(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)
57. Физико-химические и биохимические процессы при посоле мяса(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)

58. Характеристика вторичного молочного сырья(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)  
 59. Технология производства питьевого молока(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)  
 60. Технология производства творога традиционным способом(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)  
 61. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) (ПКС-8, ПКС-16)  
 62. Требования, предъявляемые к замороженному мясному сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ПКС-8, ПКС-16)  
 63. Способы хранения и переработки овощей (ПКС-3, ПКС-4, ПКС-7)  
 64. Способы хранения и переработки картофеля(ПКС-3, ПКС-4, ПКС-7)  
 65. Способы хранения и переработки плодов(ПКС-3, ПКС-4, ПКС-7)  
 66. Технология производства макаронных изделий(ПКС-3, ПКС-4, ПКС-7)  
 67. Биохимические способы консервирования плодов, ягод и овощей(ПКС-3, ПКС-4, ПКС-7)  
 68. Показатели качества зерна. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна(ПКС-3, ПКС-4, ПКС-7)  
 69. Технология производства и оценка качества муки(ПКС-3, ПКС-4, ПКС-7)  
 70. Технология производства и оценка качества хлебобучных изделий(ПКС-3, ПКС-4, ПКС-7)  
 71. Консервирование плодов, ягод и овощей методом тепловой стерилизации(ПКС-3, ПКС-4, ПКС-7)  
 72. Биохимия созревания мяса(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)  
 73. Пищевая ценность молока и молочных продуктов(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)  
 74. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)  
 75. Факторы, влияющие на качество молока(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)  
 76. Факторы, влияющие на качество мяса(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)  
 77. Виды и принципы работы молочных сепараторов(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)  
 78. Технологическое оборудование предприятий малой и средней мощности по переработке молока(ПКС-6, ПКС-8, ПКС-13)  
 79. Сооружения и оборудование для хранения и переработки мяса(ПКС-3, ПКС-6).  
 80. Технология замораживания мяса(ПКС-3, ПКС-6).  
 81. Профессиональная подготовка, инструктаж и обучение работающих безопасным методам работы на производстве (ОПК-3)  
 82. Основные приемы оказания первой помощи на месте происшествия (ОПК-3)  
 83. Методы и средства защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий (ОПК-3)

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

### 8.1 Перечень литературы, рекомендуемой для прохождения практики

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
<a href="#">Родионов, Г. В.</a> Основы животноводства: учебник / Г. В. Родионов, Ю. А. Юлдашбаев, Л. П. Табакова. - 1-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 564 с. - ISBN 978-5-8114-3824-2: ~Б. ц.	<a href="https://e.lanbook.com/book/113391">https://e.lanbook.com/book/113391</a>
<a href="#">Чикалев, Александр Иванович.</a> Производство и переработка продукции животноводства: Учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - 1. - Москва: ООО "КУРС" ; Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 188 с. - ISBN 978-5-906818-03-4: ~Б. ц.	<a href="http://znanium.com/go.php?id=1003256">http://znanium.com/go.php?id=1003256</a>
Технология хранения, переработки и стандартизации растениеводческой продукции / В. И. Манжесов. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 704 с. (25экз.)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Дополнительная литература	
<a href="#">Родионов, Г. В.</a> Животноводство / Г. В. Родионов. - Москва: Лань", 2014. - ISBN 978-5-8114-1568-7.	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44762">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44762</a>
<a href="#">Кирсанов, Владимир Вячеславович</a> Механизация и технология животноводства: Учебник / В. В. Кирсанов, Д. Н. Мурусидзе. - 1. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 585 с. - ISBN 978-5-16-005704-0: ~Б. ц.	<a href="http://znanium.com/go.php?id=974226">http://znanium.com/go.php?id=974226</a>
Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции [Текст] / под ред. В.И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 536 с. (10экз.)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 480 с.	<a href="https://e.lanbook.com/book/45654">https://e.lanbook.com/book/45654</a>
Молочное дело / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. - СПб. : Изд-во "Лань", 2013. - 384 с.	<a href="https://e.lanbook.com/book/30199">https://e.lanbook.com/book/30199</a>

Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности (лабораторный практикум): учебное пособие для вузов. - СПб.: ГИОРД. Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности / Л. В. Антипова, Н. Н. Безрядин, С. А. Титов. - СПб: ГИОРД, 2010. (10экз.)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
---	----------------------------------

## 8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей академии, необходимых для освоения практики

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Национальная электронная библиотека Издательства «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Научная электронная библиотека elibrary.ru	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Производственная технологическая практика: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова; сост. О. Г. Тыхенова. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 49 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4572">http://bgsha.ru/art.php?i=4572</a>
Технология производства продукции скотоводства: учебно-методическое пособие / М-во сел. хоз-ва РФ, Департамент науч.-практич. политики и образ. Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова; сост.: Д. Ц. Гармаев, О. Г. Тыхенова. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 66 с	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2799">http://bgsha.ru/art.php?i=2799</a>
Организация убойных пунктов: учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова"; сост. Т. В. Полозова. - Улан-Удэ: Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2018. - 137 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=44">http://bgsha.ru/art.php?i=44</a>
<a href="#">Гармаев, Дылгыр Цыдыпович</a> . Мясное скотоводство Бурятии: прошлое, настоящее и будущее: монография / Д. Ц. Гармаев, Г. П. Легошин ; ФГБОУ ВПО БГСХА им. В. Р. Филиппова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2013. - 272 с	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2934">http://bgsha.ru/art.php?i=2934</a>
<a href="#">Гармаев, Дылгыр Цыдыпович</a> . Традиционное животноводство Бурятии: учебное пособие / Д. Ц. Гармаев; ФГБОУ ВО "Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова", Технологический факультет, Кафедра "Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции". - Улан-Удэ: Издательство БГСХА имени В. Р. Филиппова, 2018. - 56 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2188">http://bgsha.ru/art.php?i=2188</a>
<a href="#">Билтуев, Семен Иннокентьевич</a> . Увеличение производства дешевой экологически чистой баранины с использованием отечественных и импортных пород овец в условиях Республики Бурятия : научные рекомендации / С. И. Билтуев, В. А. Ачитуев, Б. В. Жамьянов ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова". - Улан-Удэ: Изд-во БГСХА им. В.Р. Филиппова, 2019. - 72 с	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=1073">http://bgsha.ru/art.php?i=1073</a>
Производство продукции коневодства: учебно-методические пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / М-во сел.хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова; сост.: Е. Н. Назарова, И. А. Калашников. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 33 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2010">http://bgsha.ru/art.php?i=2010</a>
<a href="#">Гармаев, Дылгыр Цыдыпович</a> . Технология мяса и мясных продуктов : рекомендовано Науч.-метод. советом при Федеральном учеб.-метод. объединении по укрупненной группе специальностей и направлений подготовки высшего образования "Ветеринария и зоотехния" в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 36.03.02 "Зоотехния" / Д. Ц. Гармаев ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Оренбургский государственный аграрный ун-т, Приморская ГСХА, Российская МСХА им. К. А. Тимирязева, Башкирский государственный аграрный ун-т. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 189 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2743">http://bgsha.ru/art.php?i=2743</a>
<a href="#">Дагбаева, ТуянаЦырендэшиева</a> . Технология производства мясных полуфабрикатов: учебное пособие / Т. Ц. Дагбаева, Е. В. Залуцкая; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 164 с	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=982">http://bgsha.ru/art.php?i=982</a>

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

1. Программные продукты, необходимые для освоения практики	
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
1	2
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор No ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Самостоятельная работа
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор No ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов	Самостоятельная работа

от 9 декабря 2015 года		
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN NoLevel. Государственный контракт No 25 от 1 апреля 2008 года		Самостоятельная работа
Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Государственный контракт No 25 от 1 апреля 2008 года		Самостоятельная работа
Система дифференцированного интернет-обучения CMS «Moodle»		Самостоятельная работа
<b>2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса</b>		
Наименование справочной системы		Доступ
1		2
Гарант		в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276
Консультант Плюс		<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
<b>1. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)</b>		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Образовательная среда академии Moodle	<a href="http://moodle.bgsha.ru/">http://moodle.bgsha.ru/</a>	Самостоятельная работа
Корпоративный портал академии	<a href="http://portal.bgsha.ru/">http://portal.bgsha.ru/</a>	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	<a href="http://lib.bgsha.ru">http://lib.bgsha.ru</a>	Самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	<a href="http://irbis.bgsha.ru/">http://irbis.bgsha.ru/</a>	Самостоятельная работа

### 10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес.	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1	Договор № ТФ- 4 от 21.12.20 с ОАО «Бурятхлебпром»	ОАО «Бурятхлебпром» 670000, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Куйбышева, 44
2	Договор № ТФ-1 от 01.12.2020 с ГУП РТ Мараловодческое хозяйство "Туран"	ГУП РТ Мараловодческое хозяйство "Туран" Пий-Хемский район, г. Туран, ул. Кочетова, д. 11
3	Договор № ТФ-2 от 01.12.2020 с ООО "Океан" Республика Тыва	ООО "Океан" Республика Тыва, Кызылский кожуун, Каа-Хем
5	Договор № ТФ – 3 от 01.12.2020 с ООО "Прованс" г. Улан-Удэ	ООО "Прованс" г. Улан-Удэ, ул. Хоца Намсараева, 2Б, 670034
6	Договор от 14.12.18 с УНПК Технолог	УНПК Технолог, 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8
7	Договор № ТФ – 8 от 22.01.2021 с ООО "Агрохолдинг "Молоко Бурятии""	ООО "Агрохолдинг "Молоко Бурятии"" 670000, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Боевая, д.6
8	Договор № 15 от 22.01.2021 с ООО "Буян"	ООО "Буян" 671831, Республика Бурятия, г.Кяхта, ул.Ленина д.33
9	Договор № ТФ-9 от 22.01.2021 с ООО "Победа"	ООО "Победа"670034, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Терешкова 2в, оф.405
10	Договор № ТФ-16 от 22.01.2021 с ООО "Ехор"	ООО "Ехор"670049, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Домостроительная, д.16

**11. Изменения и дополнения  
к программе производственной практики  
Б2.О.02.01(П) Технологическая практика  
в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

**Ведомость изменений**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			