

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**ИНСТИТУТ АГРОЭКОЛОГИИ – филиал ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ**

**СОГЛАСОВАНО**  
Директор ООО «Агрофирма «Ильинка»  
\_\_\_\_\_ А.В. Липп  
« 07 » \_\_\_\_\_ февраля \_\_\_\_\_ 2018 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан агрономического факультета  
\_\_\_\_\_ А. А. Калганов  
« 07 » \_\_\_\_\_ февраля \_\_\_\_\_ 2018 г.

Кафедра «Агротехнология, селекция и семеноводство»

Программа практики

**Б2.В.03(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

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

Профиль **Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства**

Уровень высшего образования – бакалавриат (академический)

Квалификация - бакалавр

Форма обучения – заочная

Миасское  
2018

Программа производственной технологической практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12.11.2015 г. № 1330. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**, профиль – **Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства**.

Программа производственной технологической практики составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов.

Составитель – кандидат биологических наук, О.В. Романова



Рецензенты:

- кафедра экологии, агрохимии и защиты растений Института агроэкологии

Зав. кафедрой



А. Н. Покатилова

- организация: ООО «Агрофирма Ильинка»

Директор

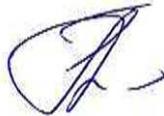


А. В. Липп

Программа производственной технологической практики обсуждена на заседании кафедры агротехнологии, селекции и семеноводства

« 05 » февраля 2018 г. (протокол № 5/1 ).

Зав. кафедрой агротехнологии, селекции и семеноводства, кандидат технических наук, доцент



О. С. Батраева

Программа производственной технологической практики одобрена учебно-методической комиссией Института агроэкологии

« 07 » февраля 2018 г. (протокол № 3 ).

Председатель учебно-методической комиссии, кандидат сельскохозяйственных наук



Е. С. Иванова

Зам. директора по информационно-библиотечному обслуживанию  
НБ ФГБОУ ВО ЮУрГАУ



Е. В. Красножон



## Содержание

1. Цель производственной технологической практики.....	4
2. Задачи производственной технологической практики.....	4
3. Вид, тип практики, способы и формы ее проведения .....	4
4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО .....	4
4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики.....	4
4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики.....	5
5. Место производственной технологической практики в структуре ОПОП ВО .....	7
6. Место и время проведения практики .....	8
7. Организация проведения производственной технологической практики.....	8
8. Объем производственной технологической практики и ее продолжительность .....	11
9. Структура и содержание производственной технологической практики .....	11
9.1 Структура производственной технологической практики .....	11
9.2 Содержание производственной технологической практики .....	12
10. Образовательные, научно-исследовательские и научно- производственные технологии, используемые на практике .....	12
11. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся производственной технологической практики .....	13
12. Охрана труда при прохождении производственной технологической практики.....	15
13. Формы отчетности по производственной технологической практике .....	15
14. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике .....	17
14.1 Компетенции с указанием их формирований в процессе освоения ОПОП.....	17
14.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	20
14.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП.....	28
14.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	31
15. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики .....	35
16. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	36
17. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	37
Приложения.....	38
Лист регистрации изменений.....	47

## **1. Цель производственной технологической практики**

**Цель производственной технологической практики** – овладение профессиональными умениями и навыками, опытом профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями, путем непосредственного участия обучающихся в выполнении технологических операций во время работы на рабочих местах в период практики, а также приобретение навыков организаторской работы в различных экономических и хозяйственных условиях.

## **2. Задачи производственной технологической практики**

Задачами практики являются:

- закрепление и углубление знаний, умений и навыков, полученных в период обучения;
- освоение специфики работы по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»;
- развитие навыков и способностей анализировать технологический процесс как объект управления АПК;
- проведение анализа производственно-экономического состояния предприятия;
- изучение и освоение технологии возделывания сельскохозяйственных культур, технологии хранения и переработки растениеводческой или животноводческой продукции;
- получение навыков организации контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- освоение принципов и методов организации труда и управления коллективом в различных экономических и хозяйственных условиях;
- сбор и обработка материалов для отчета и выпускной квалификационной работы.

## **3. Вид, тип практики, способы и формы ее проведения**

Вид практики – производственная практика.

Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; технологическая практика.

Способ проведения практики: стационарная; выездная. Стационарная практика проводится в структурном подразделении университета – выпускающих кафедрах Институт агроэкологии. Выездная практика проводится в профильных организациях при условии заключения договоров на прохождение практики.

Форма проведения – дискретная (непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики, предусмотренного ОПОП ВО.

## **4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

### **4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

В результате прохождения данной производственной технологической практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

**профессиональные:**

- готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6);

- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);
- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);
- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12);
- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-13);
- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-14);
- способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях (ПК-16);
- готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации (ПК-19).

#### 4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-4 - готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся должен знать: особенности технологии производства продукции растениеводства (Б2.В.03(П) - 3.1)	Обучающийся должен уметь: распознавать сельскохозяйственные культуры по морфологическим признакам; разрабатывать и осуществлять на практике агротехнические и другие мероприятия по повышению, плодородия почв и защите их от деградации, получать высокие и устойчивые урожаи с.х. культур (Б2.В.03(П) - У.1)	Обучающийся должен владеть: методикой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур; методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка. (Б2.В.03(П) - Н.1)
ПК-5 - готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся должен знать: основные направления переработки продукции растениеводства (Б2.В.03(П) - 3.2)	Обучающийся должен уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (Б2.В.03(П) - У.2)	Обучающийся должен владеть: основными методиками эффективности работы основного технологического оборудования (Б2.В.03(П) - Н.2)
ПК-6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Обучающийся должен знать: основные направления переработки плодов и овощей (Б2.В.03(П) - 3.3)	Обучающийся должен уметь: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (Б2.В.03(П) - У.3)	Обучающийся должен владеть: навыками эффективного использования технологии хранения и переработки плодов

			и овощей (Б2.В.03(П) - Н.3)
ПК-7 - готовность реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Обучающийся должен знать: показатели оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (Б2.В.03(П) - 3.4)	Обучающийся должен уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (Б2.В.03(П) - У.4)	Обучающийся должен владеть: методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (Б2.В.03(П) - Н.4)
ПК-9 - готовность реализовать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся должен знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (Б2.В.03(П) -3.5)	Обучающийся должен уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (Б2.В.03(П) - У.5)	Обучающийся должен владеть: навыками эффективного использования технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (Б2.В.03(П) - Н.5)
ПК-10 - готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся должен знать: сельскохозяйственную технику, аппараты и оборудование для перерабатывающих производств, основные регулировки (Б2.В.03(П) -3.6)	Обучающийся должен уметь: регулировать и настраивать сельскохозяйственные машины (Б2.В.03(П) -У.6)	Обучающийся должен владеть: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (Б2.В.03(П) -Н.6)
ПК-12 - способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Обучающийся должен знать: технологии приготовления кормов, технологии переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.05(П) -3.7)	Обучающийся должен уметь: использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (Б2.В.05(П) -У.7)	Обучающийся должен владеть: навыками и способностью применить о существующих технологиях приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (Б2.В.05(П) -Н.7)
ПК-13 - готовность применять технологии производства и	Обучающийся должен знать: виды кормов и способы	Обучающийся должен уметь: использовать существующие техно-	Обучающийся должен владеть: навыками и способно-

заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	их заготовки (Б2.В.05(П) -3.8)	логии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (Б2.В.05(П) -У.8)	стью применить знания о существующих технологиях производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (Б2.В.05(П) -Н.8)
ПК-14 - способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Обучающийся должен знать: основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (Б2.В.03(П) -3.9)	Обучающийся должен уметь: проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива (Б2.В.03(П) -У.9)	Обучающийся должен владеть: навыками и способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива (Б2.В.03(П) -Н.9)
ПК-16 - способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	Обучающийся должен знать: теоретические основы менеджмента и механизмы управления организациями АПК (Б2.В.03(П) -3.10)	Обучающийся должен уметь: проводить укрупненные расчеты затрат на производство продукции и определять финансовые результаты деятельности предприятия (Б2.В.03(П) -У.10)	Обучающийся должен владеть: методами менеджмента (Б2.В.03(П) -Н.10)
ПК-19 - готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	обучающийся должен знать: особенности организации земельных, трудовых, материальных других ресурсов предприятия (Б2.В.03(П) -3.11)	обучающийся должен уметь: определять потребность в ресурсах (Б2.В.03(П) -У.11)	обучающийся должен владеть: навыками расчета эффективности организации и использования ресурсов предприятия (Б2.В.03(П) -Н.11)

## 5. Место производственной технологической практики в структуре ОПОП ВО

Производственная технологическая практика относится к вариативной части Блока 2 (Б2.В.02(П)) ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

Производственная технологическая практика проводится после освоения базовых (Агрохимия, Безопасность жизнедеятельности, Бухгалтерский учет и финансы в агропромышленном комплексе, Производство продукции растениеводства, Технология хранения и переработки продукции растениеводства, Тракторы и автомобили) и вариативных (Оборудование перерабатывающих производств, Овощеводство, Основы семеноводства полевых культур, Земледелие с основами почвоведения, Защита растений, Агрометеорология, Землеустройство, Земельное право в сельскохозяйственном производстве, Трудовое право в сель-

скохозяйственном производстве, Электрификация и автоматизация сельскохозяйственного производства, Автоматизация на предприятиях агропромышленного комплекса) дисциплин ОПОП ВО.

Производственная технологическая практика необходима для прохождения Преддипломной практики и для проверки сформированности компетенций во время проведения Государственной итоговой аттестации (подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы) обучающихся

## **6. Место и время проведения практики**

Практика проводится в организациях, предприятиях, учреждениях и хозяйствах различных форм собственности и организационно-правового статуса, осуществляющих свою деятельность в соответствии с профессиональными компетенциями по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Местом проведения производственной технологической практики являются сельскохозяйственные и перерабатывающие предприятия, научно-исследовательские организации и структурные подразделения Института агроэкологии, ОАО Сельхозпредприятие «Красноармейское», ООО «Агрофирма «Ильинка», ООО «Фабрика «Уральские пельмени», ООО «НПО Сад и огород», АО Мукомольный завод «Муза» и другие предприятия и организации, в которых имеется необходимая материально-техническая база для проведения всего технологического цикла при производстве сельскохозяйственной продукции.

В подразделениях данных предприятий обучающимся выделяют рабочие места для выполнения индивидуальных заданий практики. В период работы, обучающиеся подчиняются всем правилам внутреннего распорядка и техники безопасности, установленным в подразделении и на рабочих местах.

При прохождении производственной технологической практики обучающиеся могут обращаться в такие подразделения вуза, как научная библиотека, учебные, кафедральные и научно-исследовательская лаборатории.

Время проведения производственной технологической практики определяется в соответствии с Учебным планом направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: на 4 курсе, продолжительность практики 12 недель, 648 часов, 18 з.е.

## **7. Организация проведения производственной технологической практики**

Проведение практики осуществляется Институтом агроэкологии на основе договоров с профильными организациями. Распределение обучающихся по местам практик и закрепление руководителей практики от Института агроэкологии осуществляют кафедры по согласованию с деканатом. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики. Производственная технологическая практика может проводиться на кафедрах Института агроэкологии.

При прохождении практики, предусматривающей выполнение работ, которые требуют обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры, при необходимости оформляют санитарную книжку.

Направление на практику оформляется приказом директора Института агроэкологии с указанием закрепления каждого обучающегося за профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Для руководства производственной практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководители практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Института агроэкологии (далее – руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от организации:

- разрабатывает индивидуальные задания (приложение А) для обучающихся, выполняемые в период практики;
- составляет рабочий график (план) проведения практики (Приложение Б);
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики.

В подготовительный период руководители практики от Института агроэкологии должны:

- изучить Положение о практиках обучающихся ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ» и программу производственной технологической практики;
- согласовать с заведующим кафедрой список обучающихся, закрепленных за руководителем практики в соответствии с учебной нагрузкой;
- в обязательном порядке принять участие в общем организационном собрании обучающихся, на котором ознакомить их с целями и задачами, программой практики, раздать индивидуальные задания на практику;
- назначить для своей группы обучающихся дни консультаций и сроки сдачи отчетов о прохождении практики.

В период практики руководители практики от Института агроэкологии должны:

- контролировать посещаемость обучающимися профильной организации, соблюдение ими трудовой дисциплины и процесс прохождения практики. По завершении практики руководители практики от Института агроэкологии должны принять от обучающихся отчеты о прохождении практики, провести публичную защиту отчетов и оценить их.

- вправе вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Руководитель практики от профильной организации должен:

- ознакомиться с программой практики;
- совместно с руководителями практики от Института разработать рабочий график (план) прохождения практики;
- принять обучающихся и ознакомить их с организацией работы на конкретном рабочем месте; провести инструктаж по технике безопасности;
- создавать необходимые условия для получения обучающимися первичных профессиональных умений и навыков;

- предоставить обучающимся возможность пользоваться имеющейся литературой, нормативной документацией, информационными и справочными материалами;
- контролировать соблюдение обучающимися рабочего графика (плана) прохождения практики, оказывать помощь в подборе материалов для выполнения индивидуального задания, проводить консультации по вопросам организации и ведения работы;
- контролировать соблюдение обучающимися правил внутреннего трудового распорядка. В случае их нарушения доводить информацию об этом до сведения руководителя практики от Института;
- по завершении практики составить отзыв (характеристику) о работе обучающегося (Приложение В), содержащий информацию о выполнении программы практики и индивидуального задания, личностных качествах обучающегося.

Руководитель практики от профильной организации вправе:

- принять участие в общем организационном собрании обучающихся, посвященном вопросам прохождения практики;
- согласовать с заведующим кафедрой количество и поименный список обучающихся, закрепленных за ним;
- вносить предложения по составлению (изменению) индивидуальных заданий обучающихся на практику;
- вносить предложения по совершенствованию организации практики;
- ходатайствовать перед руководством Института агроэкологии о поощрении или наказании обучающегося.

До начала прохождения практики, в установленные деканатом факультета сроки, обучающийся обязан:

- согласовать место прохождения практики с профильной кафедрой, написать заявление на прохождение практики (Приложение Г);
- при самостоятельном выборе места практики обучающийся предоставляет гарантийное письмо от профильной организации (Приложение Д) о выполнении программы практики с указанием руководителя практики от профильной организации;
- ознакомиться с программой практики;
- посетить организационное собрание, проводимое деканатом факультета и профильными кафедрами;
- получить направление на практику (удостоверение), индивидуальное задание и график (план) прохождения практики.

Во время практики обучающийся обязан:

- выполнять индивидуальные задания и все виды работ, предусмотренные программой практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка профильной организации;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;
- систематически заполнять дневник прохождения практики (Приложение Е), в котором должны быть отражены сведения о проделанной работе;
- проявлять инициативу в решении поставленных по практике задач и применять полученные теоретические знания и навыки;
- изменить место прохождения практики в случае невозможности прохождения ее в соответствии с приказом директора, с письменного разрешения декана факультета и по согласованию с руководителем практики или заведующим профильной кафедрой.
- по всем вопросам, возникающим в процессе прохождения практики, обращаться в деканат факультета, к руководителю практики от кафедры и руководителю от профильной организации;
- вносить предложения по совершенствованию организации практики;

По окончании практики обучающийся обязан представить письменный отчет о прохождении производственной практики (Приложение Ж), дневник и характеристику (отзыв), подписанные руководителем практики от профильной организации;

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обучающиеся в период прохождения производственной технологической практики обязаны:

- выполнять индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

В зависимости от особенностей психического развития и индивидуальных возможностей обучающийся с ограничением по здоровью проходит практику по индивидуально составленному заданию. Руководитель практики вправе самостоятельно определить основные вопросы, которые обучающийся должен будет изучить и осветить в отчете. Определение этих вопросов руководителем должно происходить с учётом конкретных обстоятельств.

С согласия деканата факультета место проведения производственной практики может быть определено самим обучающимся. Для этого он должен предоставить свое заявление, гарантийное письмо или заключить с предприятием индивидуальный договор на прохождение производственной практики.

## 8. Объем производственной технологической практики и ее продолжительность

Объем практики составляет 18 зачетных единиц, продолжительность 12 недель (648 часов).

## 9. Структура и содержание производственной технологической практики

### 9.1 Структура производственной технологической практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу обучающихся			Форма контроля
		общеорганизационная работа	основная работа	самостоятельная работа	
		контактная работа			
1.	Подготовительный	Ознакомление обучающегося с программой практики. Инструктаж по технике безопасности (1 часа)	Подбор предприятия (организации) для прохождения практики. Заключение договора с предприятием. Составление и утверждение индивидуального плана и графика его выполнения совместно с научным руководителем (25 часов)	Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики (15 часов)	Контроль за заключением договора. Проверка знаний ТБ. Проверка индивидуального плана практики. Собеседование, консультации со стороны руководителя.

2.	Производственный	Уточнение программы практики на конкретном предприятии. Производственный инструктаж по технике безопасности (2 ч).	Сбор информации по производственным мощностям предприятия. Выполнение индивидуального плана; изучение методик проведения исследований; закладка опыта; сбор практического материала (анализы, учеты, наблюдения). Обработка, анализ и обобщение материала (485 часов)	Изучение научно-технической информации. Систематизация фактического и литературного материала. (54 часа)	Проверка дневника, отчета практики, консультации.
3.	Заключительный	–	Статистическая обработка первичных данных, их анализ. Сбор данных для оформления отчета о выполненной работе (30 часов)	Подготовка отчета, дневника и других сопроводительных документов о прохождении практики к защите (35 ч)	Проверка отчета и документов. Зачет с оценкой
	Всего	4	540	104	648 часов

## 9.2 Содержание производственной технологической практики

При прохождении практики обучающимися должны быть изучены следующие производственные вопросы:

- методы управления технологическими процессами, персоналом и качеством продукции при производстве продукции растениеводства и животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка;
- анализ деятельности организации;
- технологии возделывания сельскохозяйственных культур, включающие подбор сортов; выбор соответствующих способов посева, выбор способов и приемов обработки почвы и ухода за посевами, выбор способов и приемов уборки урожая;
- мероприятия по производству, хранению и переработке продукции растениеводства, животноводства, плодов и овощей;
- механические и автоматические устройства при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции;
- мероприятия по производству кормов;
- состояние охраны труда на предприятии.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается в индивидуальном порядке с учетом образовательного процесса, а также особенностей психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## 10. Образовательные, научно-исследовательские и научно- производственные технологии, используемые на практике

Во время производственной технологической практики обучающиеся закрепляют и углубляют знания, умения и навыки, используя научно-исследовательских технологий, включающие: специальные методики проведения научных исследований (разбивка и заклад-

ка полевого, лабораторного, вегетационного опытов); сбор, первичную обработку и систематизацию фактического и литературного материала (проведение биометрического, химического, микробиологического и других анализов, фенологических наблюдений и полевых учетов); обобщение и анализ полученных результатов с использованием информационно-аналитических и компьютерных программ и технологий; описание полученного на практике опыта в отчете. Обучающиеся используют также научно-производственные технологии в виде детального изучения технологии возделывания основных полевых культур и нормирование качества выполнения работ при возделывании сельскохозяйственных культур.

Применяются программные продукты:

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yoypay.pф>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
5. КонсультантПлюс (справочные правовые системы) <http://www.consultant.ru;>
6. Информационная справочная система Техэксперт <http://www.cntd.ru>
7. Сельхозтехника (автоматизированная справочная система) <http://www.agrobase.ru>

## **11. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся производственной технологической практики**

Методические рекомендации по производственной технологической практике представлены в учебно-методических разработках: Производственная технологическая практика [Электронный ресурс] : метод. указания для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / сост. О. В. Романова ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. - 22 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.2.40/Books/kpshp022.pdf>. Доступ из сети Интернет: <http://188.43.29.221:8080/webdocs/iae/kpshp022.pdf>

Для прохождения практики необходимо следующее обеспечение: научная и учебная литература по теме исследований; материально-техническая база предприятия в зависимости от направления исследования; компьютеры с программным обеспечением, индивидуальное задание проведения практики и рабочий график (план). Обучающимся следует обсудить и уточнить с руководителем задачи практики, содержание и методики выполнения индивидуальных заданий.

Перечень примерных тематик индивидуальных заданий для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

- разработка, совершенствование и реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства;
- совершенствование контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- использование микробиологических технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;
- разработка, совершенствование и реализация технологий производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;
- эксплуатация машин, сооружений и оборудования для производства, переработки и хранения сельскохозяйственного сырья с использованием различных процессов и аппаратов;
- подбор сортов сельскохозяйственных культур для различных агроэкологических условий и технологий

### Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Основные методы изучения растений.
2. Виды и сорта плодовых растений, выращиваемых в хозяйстве.
3. Виды и сорта овощных растений, выращиваемых в хозяйстве.
4. Качественные и количественные показатели продуктивности плодовых растений.
5. Качественные и количественные показатели продуктивности овощных растений.
6. Особенности возделывания разных видов плодовых растений.
7. Особенности возделывания разных видов овощных растений.
8. Оценка агрофизических показателей плодородия почвы и разработка системы мероприятий по их регулированию.
9. Оценка технического состояния почвообрабатывающих и посевных агрегатов.
10. Оценка качества обработки почвы и разработка системы мероприятий по повышению качества работ.
11. Оценка полноты всходов и густоты стояния растений яровых культур.
12. План агротехнических мероприятий по улучшению состояния озимых зерновых культур и многолетних трав.
13. Научное обоснование норм высева, сроков сева и глубины заделки семян в различных почвенно-климатических зонах страны.
14. Передовой опыт по возделыванию ячменя и овса по интенсивной технологии.
15. Состояние агротехники и урожайность гречихи в хозяйстве, недостатки в технологии возделывания и способы улучшения приемов выращивания этой культуры.
16. Состояние агротехники и урожайность яровой пшеницы в хозяйстве, недостатки в технологии возделывания и способы улучшения приемов выращивания этой культуры.
17. Технология возделывания кукурузы в хозяйстве и ее урожайность, недостатки в технологии возделывания.
18. Технология возделывания яровой пшеницы в зоне ветровой эрозии.
19. Технология возделывания кукурузы на богарных землях.
20. Меры борьбы с потерями урожая в хозяйстве. Как производится подготовка зерна к хранению и хранение семенного материала.
21. Роль предшественников озимых культур. Районы распространения чистых и занятых паров под озимые культуры и их производственное значение.
22. Значение совместных посевов кукурузы с бобовыми культурами при возделывании на силос. Технология возделывания.
23. Особенности возделывания кукурузы по астраханской технологии.
24. Дать характеристику хлебопекарному предприятию по схеме: история развития предприятия – современное состояние и объемы производства – ассортимент выпускаемой продукции – другая имеющаяся информация.
25. Дать характеристику предприятию по производству макаронных изделий по схеме: история развития предприятия – современное состояние и объемы производства – ассортимент выпускаемой продукции – другая имеющаяся информация.
26. Дать характеристику предприятию по производству комбикормов по схеме: история развития предприятия – современное состояние и объемы производства – ассортимент выпускаемой продукции – другая имеющаяся информация.
27. Дать характеристику мукомольному предприятию по схеме: история развития предприятия – современное состояние и объемы производства – ассортимент выпускаемой продукции – другая имеющаяся информация.
28. Дать характеристику крупному предприятию по схеме: история развития предприятия – современное состояние и объемы производства – ассортимент выпускаемой продукции – другая имеющаяся информация.
29. Дать характеристику пивоваренному предприятию по схеме: история развития предприятия – современное состояние и объемы производства – ассортимент выпускаемой продукции – другая имеющаяся информация.

30. Дать характеристику предприятию по выпуску растительных напитков по схеме: история развития предприятия – современное состояние и объемы производства – ассортимент выпускаемой продукции – другая имеющаяся информация.

31. Дать характеристику предприятию по производству картофелепродуктов по схеме: история развития предприятия – современное состояние и объемы производства – ассортимент выпускаемой продукции – другая имеющаяся информация.

## **12. Охрана труда при прохождении производственной технологической практики**

С целью обеспечения сохранности здоровья обучающихся во время прохождения практики необходимо:

1. Перед убытием на практику ответственный за организацию практики или специалист по охране труда Института агроэкологии на организационном собрании проводит инструктаж по охране труда и технике безопасности в период прохождения практики и оформляет журнал по технике безопасности.

2. По месту практики обучающиеся проходят вводный инструктаж по технике безопасности и охране труда и инструктаж непосредственно на рабочих местах, основными задачами которых являются: ознакомление с правилами внутреннего распорядка и основами трудовой дисциплины; ознакомление с инструкциями, правилами и нормами по технике безопасности и производственной санитарии, электробезопасности и пожарной безопасности. Обучающиеся, не прошедшие вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте, к прохождению практики не допускаются.

3. При прохождении практики обучающийся обязан строго соблюдать правила внутреннего распорядка, инструкции, правила и нормы по технике безопасности и производственной санитарии.

4. Обучающийся обязан немедленно сообщить руководителю практики от Института агроэкологии о несчастном случае.

5. При несчастном случае с обучающимся, руководитель практики принимает непосредственное участие в расследовании его причин. Результаты расследования руководитель практики немедленно сообщает директору института, декану факультета и заведующему кафедрой.

6. Категорически не допускается использовать обучающихся на работах, не отвечающих цели и задачам практики и не соответствующих направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

## **13. Формы отчетности по производственной технологической практике**

Аттестация по итогам производственной технологической практики проводится в соответствии с положением о практике обучающихся. Для аттестации представляется дневник, отчет, отзыв (характеристика), данная обучающемуся руководителем практики с места её прохождения. Аттестация проходит в форме защиты отчета о прохождении практики перед комиссией, сформированной из профессорско-преподавательского состава кафедры. По результатам аттестации выставляется зачет с оценкой.

Во время производственной технологической практики обучающийся обязан вести дневник, который можно вести в рукописной и машинописной форме. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. В дневнике отражаются все работы, в которых обучающийся принимал участие. При описании выполненных работ указывается дата, характеристика работы. Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу обучающегося и его участие в освоении цели и задач производственной технологической практики. Дневник проверяет руководитель практики, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

На предприятии дневник заверяется руководителем практики от профильной организации. На основании записей дневника согласно индивидуального задания составляется отчет

о производственной технологической практике.

Отчет объемом 15-20 страниц машинописного текста (шрифт Times New Roman, кегль 14, интервал одинарный, выравнивание текста по ширине, поля: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см) о прохождении производственной практики представляется с вложенными в него документами:

- дневник;
- индивидуальное задание на производственную технологическую практику;
- рабочий график (план) проведения практики (совместный график (план) – для выезжающих в профильную организацию);
- отзыв (характеристика) руководителя практики от профильной организации.

В конце отчета должна быть подпись обучающегося с указанием даты представления отчета. Отчет помещается в папку-скоросшиватель; он должен быть представлен на кафедру руководителю практики.

Материал отчета должен быть четко и последовательно изложен. Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы;
- приложения (в случае необходимости).

*Титульный лист отчета.* Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

*Оглавление.* Вторая страница отчета. Оглавление – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

*Введение и заключение.* «Введение» и «заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются целями производственной практики и индивидуальными заданиями студенту-практиканту. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы с первой прописной буквы. Во введении указываются цель и задачи производственной практики, приводится обоснование выбранного направления исследований. В разделе «Заключение» обучающемуся необходимо по результатам пройденной практики сформулировать конкретные выводы и предложения хозяйству или предприятию, на котором осуществлялось прохождение практики.

*Основная часть.* В основной части обучающийся представляет разделы в соответствии с индивидуальным заданием. Описание основной части требует согласования с руководителем практики.

*Список литературы.* Список литературы приводится в конце текста отчета, представляющий список источников (учебников, пособий, документации и др.), использованных при составлении отчета. Список литературы помещается на отдельном нумерованном листе (листах) отчета, а сами источники записываются и нумеруются по мере появления в тексте. Оформление производится согласно ГОСТ. Примеры оформления библиографического списка представлены в Приложении 3. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например, [3], [18]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

*Приложение.* Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал (рисунки), таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ и т.д. Приложения, оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложе-

ния нумеруются арабскими цифрами или обозначаются прописными буквами русского алфавита (А, Б, В и т.д.).

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, по индивидуальному графику, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или не получившие зачет с оценкой по практике, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета

#### **14. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств, включающий в себя отчетные документы: индивидуальное задание, рабочий график (план) проведения практики, характеристику из организации, дневник, отчет по практике и перечень контрольных вопросов по каждому показателю сформированности компетенций для проведения промежуточной аттестации обучающихся (по итогам практики).

##### **14.1 Компетенции с указанием их формирований в процессе освоения ОПОП**

Компетенции (ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-19) по практике формируются на продвинутом этапе.

Контролируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Контролируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУН)		
	<b>знание</b>	<b>умение</b>	<b>навыки</b>
ПК-4 - готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся должен знать: особенности технологии производства продукции растениеводства (Б2.В.03(П) - 3.1)	Обучающийся должен уметь: распознавать сельскохозяйственные культуры по морфологическим признакам; разрабатывать и осуществлять на практике агротехнические и другие мероприятия по повышению, плодородия почв и защите их от деградации, получать высокие и устойчивые урожаи с.х. культур (Б2.В.03(П) - У.1)	Обучающийся должен владеть: методикой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур; методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка. Б2.В.03(П) - Н.1)
ПК-5 - готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся должен знать: основные направления переработки продукции растениеводства (Б2.В.03(П) - 3.2)	Обучающийся должен уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (Б2.В.03(П) - У.2)	Обучающийся должен владеть: основными методами эффективности работы основного технологического оборудования

			(Б2.В.03(П) - Н.2)
ПК-6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Обучающийся должен знать: основные направления переработки плодов и овощей (Б2.В.03(П) - 3.3)	Обучающийся должен уметь: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (Б2.В.03(П) - У.3)	Обучающийся должен владеть: навыками эффективного использования технологии хранения и переработки плодов и овощей (Б2.В.03(П) - Н.3)
ПК-7 - готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Обучающийся должен знать: показатели оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (Б2.В.03(П) - 3.4)	Обучающийся должен уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (Б2.В.03(П) - У.4)	Обучающийся должен владеть: методиками оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (Б2.В.03(П) - Н.4)
ПК-9 - готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся должен знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (Б2.В.03(П) -3.5)	Обучающийся должен уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (Б2.В.03(П) - У.5)	Обучающийся должен владеть: навыками эффективного использования технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (Б2.В.03(П) - Н.5)
ПК-10 - готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся должен знать: сельскохозяйственную технику, аппараты и оборудование для перерабатывающих производств, основные регулировки (Б2.В.03(П) -3.6)	Обучающийся должен уметь: регулировать и настраивать сельскохозяйственные машины (Б2.В.03(П) -У.6)	Обучающийся должен владеть: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (Б2.В.03(П) -Н.6)
ПК-12 - способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений	Обучающийся должен знать: технологии приготовления кормов, тех-	Обучающийся должен уметь: использовать существующие техноло-	Обучающийся должен владеть: навыками и способностью приме-

ний, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	нологии переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.05(П) -3.7)	гии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (Б2.В.05(П) -У.7)	нить о существующих технологиях приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (Б2.В.05(П) -Н.7)
ПК-13 - готовность применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Обучающийся должен знать: виды кормов и способы их заготовки (Б2.В.05(П) -3.8)	Обучающийся должен уметь: использовать существующие технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (Б2.В.05(П) -У.8)	Обучающийся должен владеть: навыками и способностью применить знания о существующих технологиях производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (Б2.В.05(П) -Н.8)
ПК-14 - способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Обучающийся должен знать: основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (Б2.В.03(П) -3.9)	Обучающийся должен уметь: проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива (Б2.В.03(П) -У.9)	Обучающийся должен владеть: навыками и способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива (Б2.В.03(П) -Н.9)
ПК-16 - способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	Обучающийся должен знать: теоретические основы менеджмента и механизмы управления организациями АПК (Б2.В.03(П) -3.10)	Обучающийся должен уметь: проводить укрупненные расчеты затрат на производство продукции и определять финансовые результаты деятельности предприятия (Б2.В.03(П) -У.10)	Обучающийся должен владеть: методами менеджмента (Б2.В.03(П) -Н.10)
ПК-19 - готовностью систематизировать и обобщать информацию по ис-	обучающийся должен знать: особенности организации земельных, трудо-	обучающийся должен уметь: определять потребность в	обучающийся должен владеть: навыками расчета

пользованию и формированию ресурсов организации	вых, материальных других ресурсов предприятия (Б2.В.03(П) -3.11)	ресурсах (Б2.В.03(П) -У.11)	эффективности организации и использования ресурсов предприятия (Б2.В.03(П) -Н.11)
---	--	-----------------------------	---

#### 14.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Отсутствие хотя бы одного из отчетных документов (индивидуальное задание, рабочий график (план) проведения практики, положительной характеристики, дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно». Оценка показателей компетенций проводится путем устных ответов на контрольные вопросы по каждому показателю компетенций.

Показатели оценивания (ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(Б2.В.03(П) -3.1)	Обучающийся не знает особенности технологии производства продукции растениеводства	Обучающийся слабо знает особенности технологии производства продукции растениеводства	Обучающийся знает особенности технологии производства продукции растениеводства с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает особенности технологии производства продукции растениеводства с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П) -У.1)	Обучающийся не умеет распознавать сельскохозяйственные культуры по морфологическим признакам; разрабатывать и осуществлять на практике агротехнические и другие мероприятия по повышению, плодородия почв и защите их от деградации, получать высокие и устойчивые урожаи с.х.	Обучающийся слабо умеет распознавать сельскохозяйственные культуры по морфологическим признакам; разрабатывать и осуществлять на практике агротехнические и другие мероприятия по повышению, плодородия почв и защите их от деградации, получать высокие и устойчивые урожаи с.х. культур	Обучающийся умеет распознавать сельскохозяйственные культуры по морфологическим признакам; разрабатывать и осуществлять на практике агротехнические и другие мероприятия по повышению, плодородия почв и защите их от деградации, получать высокие и устойчивые урожаи с.х. культур с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет распознавать сельскохозяйственные культуры по морфологическим признакам; разрабатывать и осуществлять на практике агротехнические и другие мероприятия по повышению, плодородия почв и защите их от деградации, получать высокие и устойчивые урожаи с.х. культур с требуемой степенью полноты

	культур			
(Б2.В.03(П)-Н.1)	Обучающийся не владеет методикой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур; методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка.	Обучающийся слабо владеет навыком методикой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур; методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка.	Обучающийся владеет навыком методикой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур; методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка с незначительными ошибками	Обучающийся владеет навыком методикой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур; методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка с требуемой степенью полноты и точности
(Б2.В.03(П)-3.2)	Обучающийся не знает основные направления переработки продукции растениеводства.	Обучающийся слабо знает основные направления переработки продукции растениеводства.	Обучающийся знает основные направления переработки продукции растениеводства с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает основные направления переработки продукции растениеводства с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-У.2)	Обучающийся не умеет реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Обучающийся слабо умеет реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Обучающийся умеет реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-Н.2)	Обучающийся не владеет основными методиками эффективности работы основного технологического оборудования	Обучающийся слабо владеет основными методиками эффективности работы основного технологического оборудования	Обучающийся владеет основными методиками эффективности работы основного технологического оборудования с незначительными ошибками	Обучающийся владеет основными методиками эффективности работы основного технологического оборудования с требуемой степенью полноты и точности
(Б2.В.03(П))	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся

-3.3	не знает основные направления переработки плодов и овощей	слабо знает основные направления переработки плодов и овощей	знает основные направления переработки плодов и овощей с незначительными ошибками и отдельными пробелами	знает основные направления переработки плодов и овощей с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-У.3)	Обучающийся не умеет реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Обучающийся слабо умеет реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Обучающийся умеет реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-Н.3)	Обучающийся не владеет навыками эффективного использования технологии хранения и переработки плодов и овощей	Обучающийся слабо владеет навыками эффективного использования технологии хранения и переработки плодов и овощей	Обучающийся владеет навыком навыками эффективного использования технологии хранения и переработки плодов и овощей с незначительными ошибками	Обучающийся владеет навыками эффективного использования технологии хранения и переработки плодов и овощей с требуемой степенью полноты и точности
(Б2.В.03(П)-3.4	Обучающийся не знает показатели оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Обучающийся слабо знает показатели оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Обучающийся знает показатели оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает показатели оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-У.4)	Обучающийся не умеет оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с	Обучающийся слабо умеет оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями норма-	Обучающийся умеет оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и	Обучающийся умеет оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и

	требованиями нормативной и законодательной базы	тивной и законодательной базы	законодательной базы с незначительными ошибками и отдельными пробелами	законодательной базы с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(II)-Н.4)	Обучающийся не владеет методиками оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Обучающийся слабо владеет методиками оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Обучающийся владеет методиками оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы с незначительными ошибками	Обучающийся владеет методиками оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы с требуемой степенью полноты и точности
(Б2.В.03(II)-3.5)	Обучающийся не знает технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся слабо знает технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся знает технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(II)-У.5)	Обучающийся не умеет реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся слабо умеет реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся умеет реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(II)-Н.5)	Обучающийся не владеет навыками эффективного ис технологий производства, хранения и пе-	Обучающийся слабо владеет навыками эффективного ис технологий производства, хранения и переработки пло-	Обучающийся владеет навыками эффективного ис технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей,	Обучающийся владеет навыками эффективного ис технологий производства, хранения и переработки плодов и

	переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	дов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	продукции растениеводства и животноводства с незначительными ошибками	овощей, продукции растениеводства и животноводства с требуемой степенью полноты и точности
(Б2.В.03(П)-3.6)	Обучающийся не знает сельскохозяйственную технику, аппараты и оборудование для перерабатывающих производств, основные регулировки	Обучающийся слабо знает сельскохозяйственную технику, аппараты и оборудование для перерабатывающих производств, основные регулировки	Обучающийся знает сельскохозяйственную технику, аппараты и оборудование для перерабатывающих производств, основные регулировки с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает сельскохозяйственную технику, аппараты и оборудование для перерабатывающих производств, основные регулировки с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-У.6)	Обучающийся не умеет регулировать и настраивать сельскохозяйственные машины	Обучающийся слабо умеет регулировать и настраивать сельскохозяйственные машины	Обучающийся умеет регулировать и настраивать сельскохозяйственные машины с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет регулировать и настраивать сельскохозяйственные машины с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-Н.6)	Обучающийся не владеет навыком использования механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся слабо владеет навыком использования механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся владеет навыком использования механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства с незначительными ошибками	Обучающийся владеет навыком использования механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства с требуемой степенью полноты и точности
(Б2.В.03(П)-3.7)	Обучающийся не знает технологии приготовления кормов, технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо знает технологии приготовления кормов, технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся знает технологии приготовления кормов, технологии переработки сельскохозяйственной продукции с незначительными ошибками и отдельными	Обучающийся знает технологии приготовления кормов, технологии переработки сельскохозяйственной продукции с требуемой степенью полноты

			ми пробелами	
(Б2.В.03(П) -У.7)	Обучающийся не умеет использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо умеет использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Обучающийся умеет использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П) -Н.7)	Обучающийся не владеет навыками и способностью применить о существующих технологиях приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо владеет навыками и способностью применить о существующих технологиях приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Обучающийся владеет навыками и способностью применить о существующих технологиях приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции с незначительными ошибками	Обучающийся владеет навыками и способностью применить о существующих технологиях приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции с требуемой степенью полноты и точности
(Б2.В.03(П) -3.8	Обучающийся не знает виды кормов и способы их заготовки	Обучающийся слабо знает виды кормов и способы их заготовки	Обучающийся знает виды кормов и способы их заготовки с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает виды кормов и способы их заготовки с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П) -У.8)	Обучающийся не умеет использовать существующие технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Обучающийся слабо умеет использовать существующие технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Обучающийся умеет использовать существующие технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет использовать существующие технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П) -Н.8)	Обучающийся не владеет	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыками	Обучающийся владеет навыками

	навыками и способностью применить знания о существующих технологиях производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	навыками и способностью применить знания о существующих технологиях производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	и способностью применить знания о существующих технологиях производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях с незначительными ошибками	ми и способностью применить знания о существующих технологиях производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях с требуемой степенью полноты и точности
(Б2.В.03(П)-3.9)	Обучающийся не знает основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Обучающийся слабо знает основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Обучающийся знает основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-У.9)	Обучающийся не умеет проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива	Обучающийся слабо умеет проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива	Обучающийся умеет проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-Н.9)	Обучающийся не владеет навыками и способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем	Обучающийся слабо владеет навыками и способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем	Обучающийся владеет навыками и способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологи-	Обучающийся владеет навыками и способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологи-

	зированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива	технологической подготовки производства в составе авторского коллектива	ческой подготовки производства в составе авторского коллектива с незначительными ошибками	ческой подготовки производства в составе авторского коллектива с требуемой степенью полноты и точности
(Б2.В.03(П)-3.10)	Обучающийся не знает теоретические основы менеджмента и механизмы управления организациями АПК	Обучающийся слабо знает теоретические основы менеджмента и механизмы управления организациями АПК	Обучающийся знает теоретические основы менеджмента и механизмы управления организациями АПК с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает теоретические основы менеджмента и механизмы управления организациями АПК с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-У.10)	Обучающийся не умеет проводить укрупненные расчеты затрат на производство продукции и определять финансовые результаты деятельности предприятия	Обучающийся слабо умеет проводить укрупненные расчеты затрат на производство продукции и определять финансовые результаты деятельности предприятия	Обучающийся умеет проводить укрупненные расчеты затрат на производство продукции и определять финансовые результаты деятельности предприятия с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет проводить укрупненные расчеты затрат на производство продукции и определять финансовые результаты деятельности предприятия с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-Н.10)	Обучающийся не владеет методами менеджмента	Обучающийся слабо владеет методами менеджмента	Обучающийся владеет методами менеджмента с незначительными ошибками	Обучающийся владеет методами менеджмента с требуемой степенью полноты и точности
(Б2.В.03(П)-3.11)	Обучающийся не знает особенности организации земельных, трудовых, материальных других ресурсов предприятия	Обучающийся слабо знает особенности организации земельных, трудовых, материальных других ресурсов предприятия	Обучающийся знает особенности организации земельных, трудовых, материальных других ресурсов предприятия с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает особенности организации земельных, трудовых, материальных других ресурсов предприятия с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-У.11)	Обучающийся не умеет опре-	Обучающийся слабо умеет опре-	Обучающийся умеет определять	Обучающийся умеет определять

	делять потребность в ресурсах	делять потребность в ресурсах	потребность в ресурсах с незначительными ошибками и отдельными пробелами	потребность в ресурсах с требуемой степенью полноты
(Б2.В.03(П)-Н.11)	Обучающийся не владеет навыками расчета эффективности организации и использования ресурсов предприятия	Обучающийся слабо владеет навыками расчета эффективности организации и использования ресурсов предприятия	Обучающийся владеет навыками расчета эффективности организации и использования ресурсов предприятия с незначительными ошибками	Обучающийся владеет навыками расчета эффективности организации и использования ресурсов предприятия с требуемой степенью полноты и точности

### 14.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся на практике используются учебно-методические указания: Производственная технологическая практика [Электронный ресурс] : метод. указания для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / сост. О. В. Романова ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. - 22 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.2.40/Books/kpshp022.pdf>. Доступ из сети Интернет: <http://188.43.29.221:8080/webdocs/iae/kpshp022.pdf>

Для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП обучающийся должен в период прохождения производственной технологической практики изучить, освоить и получить навыки по следующим формам и направлениям деятельности:

- анализировать технологический процесс как объект управления;
- оценивать основные ресурсы сельскохозяйственной организации, систематизировать и обобщать информацию по их использованию;
- организовать работу свою и исполнителей, находить и принимать организационно-управленческие решения в разных экономических и хозяйственных условиях;
- реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства (в том числе кормов), животноводства, плодов и овощей;
- подбирать сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и готовить семена к посеву;
- комплектовать тракторы и сельскохозяйственные агрегаты, проводить их технологические регулировки;
- настраивать технологическое оборудование;
- обосновывать системы севооборотов, обработки почвы, удобрения, защиты растений;
- обеспечивать безопасность труда при производстве растениеводческой продукции.

Для оценки сформированности компетенций по каждому показателю используются контрольные вопросы:

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Контрольные вопросы
--	---------------------

<p>ПК-4</p> <p>готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Какие сельскохозяйственные культуры (виды и подвиды полевых и кормовых культур) возделываются на предприятии, в котором Вы проходили практику?</li> <li>- Опишите технологию возделывания сельскохозяйственные культуры, реализуемую на предприятии?</li> <li>- Какие приемы (способы) обработки почвы использовались при возделывании сельскохозяйственной культуры в Ваших исследованиях?</li> <li>- Актуальны ли почвозащитные системы земледелия в Челябинской области? Применяются ли принципы минимизации обработки почвы на предприятии, где Вы проходили практику?</li> <li>- Есть ли отрасль животноводства на предприятии, в котором Вы проходили практику? Каких животных (птицу) разводят и выращивают на предприятии?</li> <li>- Опишите технологию разведения (содержания) сельскохозяйственных животных, реализуемую на предприятии?</li> <li>- Какова технология производства продукции свиноводства (овцеводства, коневодства, производства яиц, мяса птицы и прочее)?</li> </ul>
<p>ПК-5</p> <p>готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Опишите технологические процессы производства хлеба (муки, макаронных изделий, мяса, яиц и прочее)</li> <li>- В чем сущность процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства хлеба (муки, макаронных изделий, мяса, яиц и прочее)?</li> <li>- Как на предприятии осуществляется хранение сырья и готовой продукции?</li> <li>- Опишите технологию(ии) переработки продукции растениеводства (животноводства), реализуемую на предприятии?</li> <li>- Как провести оценку качества урожая, заложенного на хранение? Вы принимали участие в этом процессе?</li> </ul>
<p>ПК-6</p> <p>готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Как на предприятии осуществляется хранение плодов и овощей?</li> <li>- Опишите технологию(ии) хранения плодов и овощей, реализуемую на предприятии?</li> <li>- Опишите технологию(ии) переработки плодов и овощей, реализуемую на предприятии?</li> </ul>
<p>ПК-7</p> <p>готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Какие методики оценки качества растительного сырья и продуктов его переработки вы знаете?</li> <li>- Какие методики оценки качества животного сырья и продуктов его переработки вы знаете?</li> <li>- Как на предприятии осуществляется стандартизация продукции?</li> <li>- Как на предприятии осуществляется сертификация продукции?</li> <li>- Как провести оценку качества урожая, заложенного на хранение? Вы принимали участие в этом процессе?</li> </ul>
<p>ПК-9</p> <p>готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Какие сельскохозяйственные культуры возделываются на предприятии, в котором Вы проходили практику?</li> <li>Есть ли отрасль животноводства на предприятии, в котором Вы проходили практику? Каких животных (птицу) разводят и выращивают на предприятии?</li> </ul>

растениеводства и животноводства	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Как на предприятии, где Вы проходили практику, осуществляется первичная обработка растениеводческой (животноводческой) продукции и ее хранение?</li> <li>- Как провести оценку качества урожая, заложенного на хранение? Вы принимали участие в этом процессе?</li> </ul>
<p style="text-align: center;">ПК-10</p> готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Дайте характеристику материально-технической базе предприятия.</li> <li>- Какие транспортные средства, трактора и сельскохозяйственные машины были задействованы в технологии возделывания Вашей культуры (культур)?</li> <li>- Какие устройства были задействованы в технологии переработке продукции растениеводства (животноводства) на предприятии?</li> <li>- Как осуществляется настройка плугов (борон, культиваторов) на заданную глубину обработки почвы?</li> <li>- Как осуществляется настройка сеялки (сажалки) на заданную норму высева и глубину заделки семян (клубней)?</li> <li>- Каковы требования к настройкам и регулировкам комбайнов (зерноуборочных, кормоуборочных)?</li> </ul>
<p style="text-align: center;">ПК-12</p> способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Какие и каким способом вносят удобрения под культуры на предприятии, в котором Вы проходили практику?</li> <li>- Опишите технологию(ии) приготовления органических удобрений на предприятии, в котором Вы проходили практику?</li> <li>На предприятии возделываются культуры для заготовки кормов?</li> <li>- Опишите технологию(ии) приготовления кормов на предприятии, в котором Вы проходили практику?</li> <li>- Опишите технологию(ии) переработке сельскохозяйственной продукции на предприятии, в котором Вы проходили практику?</li> </ul>
<p style="text-align: center;">ПК-13</p> готовность применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- На какие цели возделывается сельскохозяйственная культура в Ваших исследованиях (на предприятии, где Вы проходили практику)?</li> <li>- Как осуществлялась уборка фуражного зерна (зеленой массы, силоса и др.) в Ваших исследованиях?</li> <li>- Какие показатели качества фуражного зерна (зеленой массы, силоса и др.) Вы определяли в ходе проведения исследований? Какие факторы повлияли на качество сена (силоса, зерна и т.д.)?</li> <li>- Каковы принципы коренного и поверхностного улучшения сенокосов и пастбищ? Такие виды сельскохозяйственных угодий имеются на предприятия, в котором Вы проходили практику?</li> </ul>
<p style="text-align: center;">ПК-14</p> способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий ава-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Перечислите мероприятия по обеспечению безопасности труда при реализации предлагаемых технологий в результате прохождения практики.</li> <li>- Расскажите особенности техники безопасности при работе в полевых условиях (в производственном цеху, в химической лаборатории, при работе с пестицидами и т.д.).</li> <li>- Использовались ли индивидуальных средств защиты в пери-</li> </ul>

рий, катастроф, стихийных бедствий	од проведения исследований? - Отмечалось ли последствие средств химизации, используемых в технологиях возделывания сельскохозяйственных культур?
ПК-16 способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	- Как можно охарактеризовать трудовой коллектив предприятия, на котором Вы проходили практику? - Вы оценивали эффективность организации трудовых ресурсов предприятия? Какие для этого были использованы показатели? - Какие методы управления реализовываются на предприятии в период прохождения практики? - Какие способы и формы материального стимулирования труда реализуются на предприятии, где Вы проходили практику? - Какие управленческие решения вам пришлось принимать в период прохождения практики?
ПК-19 готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	- Каковы экономические возможности предприятия, на котором Вы проходили практику? - Дайте характеристику земельным ресурсам предприятия. - Дайте характеристику материально-техническим ресурсам предприятия. - Дайте характеристику трудовым ресурсам предприятия. - Какие экономические показатели Вы использовали для оценки ресурсного потенциала организации? - Какие показатели Вы использовали для оценки эффективности производства?

#### **14.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Учебно-методические указания по практике с материалами, определяющими процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики, имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Методические материалы необходимые для оценки знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе проведения практики:

1. Производственная технологическая практика [Электронный ресурс] : метод. указания для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / сост. О. В. Романова ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. - 22 с. - Доступ из локальной сети: <http://192.168.2.40/Books/kpshp022.pdf>. - Доступ из сети Интернет: <http://188.43.29.221:8080/webdocs/iae/kpshp022.pdf>

Для аттестации по итогам практики представляется дневник, отчет, отзыв (характеристика), данная обучающемуся руководителем практики с места её прохождения (см. раздел 13 Формы отчетности по практике). Аттестация проходит в форме защиты отчета о прохождении практики перед комиссией, сформированной из профессорско-преподавательского состава кафедры. По результатам аттестации выставляется зачет с оценкой.

Во время производственной технологической практики обучающийся обязан вести дневник, который можно вести в рукописной и машинописной форме. Записи в дневнике

должны быть четкими и аккуратными. В дневнике отражаются все работы, в которых обучающийся принимал участие. При описании выполненных работ указывается дата, характеристика работы. Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу обучающегося и его участие в освоении цели и задач производственной практики. В период прохождения практики дневник проверяет руководитель практики, который проводит текущий контроль прохождения практики, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

На предприятии дневник заверяется руководителем практики от предприятия. На основании записей дневника, согласно индивидуального задания, составляется отчет о производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

**Общий контроль за ходом практики со стороны кафедры осуществляет руководитель практики в форме периодических бесед с обучающимся, консультации по программе практики.**

#### **Виды текущего контроля по проведению практики**

Перечень компетенций	Формы и виды контроля по практике
ПК-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка дневника, отчета по практике и сопроводительных документов;</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- консультации;</li> <li>- защита отчета перед комиссией</li> </ul>
ПК-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка дневника, отчета по практике и сопроводительных документов;</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- консультации;</li> <li>- защита отчета перед комиссией</li> </ul>
ПК-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка дневника, отчета по практике и сопроводительных документов;</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- консультации;</li> <li>- защита отчета перед комиссией</li> </ul>
ПК-7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка дневника, отчета по практике и сопроводительных документов;</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- консультации;</li> <li>- защита отчета перед комиссией</li> </ul>
ПК-9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка дневника, отчета по практике и сопроводительных документов;</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- консультации;</li> <li>- защита отчета перед комиссией</li> </ul>
ПК-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка дневника, отчета по практике и сопроводительных документов;</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- консультации;</li> <li>- защита отчета перед комиссией</li> </ul>
ПК-12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка дневника, отчета по практике и сопроводительных документов;</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- консультации;</li> <li>- защита отчета перед комиссией</li> </ul>

ПК-13	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка дневника, отчета по практике и сопроводительных документов;</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- консультации;</li> <li>- защита отчета перед комиссией</li> </ul>
ПК-14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка дневника, отчета по практике и сопроводительных документов;</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- консультации;</li> <li>- защита отчета перед комиссией</li> </ul>
ПК-16	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка дневника, отчета по практике и сопроводительных документов;</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- консультации;</li> <li>- защита отчета перед комиссией</li> </ul>
ПК-19	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка дневника, отчета по практике и сопроводительных документов;</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- консультации;</li> <li>- защита отчета перед комиссией</li> </ul>
ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-19	Зачет с оценкой

### **Вид и процедуры промежуточной аттестации**

Вид аттестации – зачет с оценкой. Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по итогам проведения практики.

Для практики промежуточная аттестация проводится в соответствии с положением о практике обучающихся.

Формой аттестации итогов практики является защита отчета обучающимся перед комиссией, создаваемой на кафедре, на основании распоряжения заведующего кафедрой.

Форма аттестации итогов практики определяются утвержденной программой практики, и доводится до сведения обучающихся перед началом практики.

По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Качественные оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», внесенные в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость, являются результатом успешного прохождения практики.

Результат защиты отчета по практике перед комиссией выставляется руководителем практики от кафедры в зачетную книжку обучающегося в день его проведения в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Для проведения зачета руководитель практики от кафедры накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Обучающиеся при явке на зачет обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют руководителю практики от кафедры.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка

«не зачтено (неудовлетворительно)». Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Обучающимся, имеющим академическую задолженность по практике, в деканате выдается экзаменационный лист. В данном случае при успешном прохождении аттестации оценка выставляется руководителем практики в зачетную книжку и экзаменационный лист. Руководитель практики от кафедры сдает экзаменационный лист в деканат в день проведения зачета или утром следующего дня.

### **Защита отчета перед комиссией**

На кафедре, на основании распоряжения заведующего кафедрой создается комиссия не менее трех человек, в состав которой входят: заведующий кафедрой, председатель комиссии и два преподавателя из числа штатного состава кафедры (обязательно один из которых руководитель практики от кафедры). Дополнительно в состав комиссии может войти руководитель практики от профильной организации. Защита проводится в виде доклада, обучающегося по основным разделам отчета и ответов на вопросы членов комиссии (устный опрос по контрольным вопросам по каждому показателю сформированности компетенций). Защита может проводиться с применением мультимедийной техники. Для иллюстрации доклада обучающимся могут быть использованы графические материалы отчета.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих (волонтеров).

Шкалы и критерии оценивания ответа, обучающегося представлены в таблицах

#### **Вид аттестации зачет с оценкой**

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка «отлично»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительной характеристики (отзыва), дневника, отчета по практике,</li> <li>- демонстрация глубокой общетеоретической подготовки,</li> <li>- проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы</li> <li>- содержательные и правильные ответы на контрольные вопросы и задания по каждому показателю сформированности компетенций</li> </ul>
Оценка «хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике,</li> <li>- демонстрация глубокой общетеоретической подготовки,</li> <li>- проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы,</li> <li>- содержательные и правильные ответы на контрольные вопросы и задания по каждому показателю сформированности компетенций, незначительные затруднения и противоречия в ответах</li> </ul>
Оценка «удовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике,</li> <li>- демонстрация общетеоретической подготовки,</li> <li>- проявлены недостаточные умения обобщать, анализировать материал, делать выводы,</li> <li>- ответы на контрольные вопросы и задания по каждому показателю сформированности компетенций даны недостаточные, установлены затруднения при ответах</li> </ul>
Оценка	- отсутствие или положительной характеристики, или дневни-

«неудовлетворительно»	ка, или отчета по практике - слабая общетеоретическая подготовки, - умения обобщать, анализировать материал, делать выводы отсутствуют, - отсутствуют ответы на контрольные вопросы и задания по каждому показателю сформированности компетенций, допущены принципиальные ошибки
-----------------------	---

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих (волонтеров)

### 15. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики

#### Основная:

1. Наумкин, В.Н. Технология растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Н. Наумкин, А.С. Ступин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 592 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/51943>.

2. Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 672 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45972>.

3. Манжесов, В.И. Технология переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91632>.

4. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов ; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 812 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90065>.

5. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов ; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 488 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72969>.

6. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76267>.

7. Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90159>.

#### Дополнительная:

1. Остриков, А.Н. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Н. Остриков ; под ред. А. Н. Острикова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 616 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4887>.

2. Хозиев, О.А. Технология пивоварения [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.А. Хозиев, А.М. Хозиев, В.Б. Цугкиева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4127>.

3. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : справочник / З.Н. Пашук, Т.К. Апет, И.И. Апет. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 400 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4901>.

4. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 496 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93587>.

5. Вобликов, Е.М. Технология элеваторной промышленности [Электронный ресурс] : учебник / Е.М. Вобликов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 376 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/579>.

6. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 204 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90162>.

### Электронные издания

1. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания издательства НП "Технологическая платформа [http://e.lanbook.com/journal/element.php?pl10\\_id=2336](http://e.lanbook.com/journal/element.php?pl10_id=2336)

2. Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции издательства ВГАУ (Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I) [http://e.lanbook.com/journal/element.php?pl10\\_id=2388](http://e.lanbook.com/journal/element.php?pl10_id=2388)

### Электронные ресурсы, находящиеся в свободном доступе в сети Интернет

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юуpray.рф>

2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>

4. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

### 16. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

1. КонсультантПлюс (справочные правовые системы) <http://www.consultant.ru>;

2. Информационная справочная система Техэксперт <http://www.cntd.ru>

3. Сельхозтехника (автоматизированная справочная система) <http://www.agrobase.ru>.

Программное обеспечение:

– Microsoft Win Starter 7 Russian Academic Open 1 License No Level Legalization Get Genuine, Лицензионный договор № 47544514 от 15.10.2010

– Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level, Лицензионный договор № 47544515 от 15.10.2010

– Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License NoLevel, Лицензионный договор № 47544515 от 15.10.2010

– Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Лицензионный договор № 17E0-161220-114550-750-604 от 20.12.16

– Microsoft Windows Server Standard 2008 R2 Russian Academic OPEN 1 License No Level, Лицензионный договор № 47544515 от 15.10.2010

– Операционная система специального назначения «Astra Linux Special Edition» с офисной программой LibreOffice (ЮУрГАУ), Лицензионный договор № РБТ-14/1653-01-ВУЗ от 14.03.2018 (Бессрочная)

## **17. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

При прохождении производственной технологической практики в структурных подразделениях Института агроэкологии:

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная мультимедийным оборудованием (компьютер и видеопроектор) – 103, 202, 217.

2. Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации – .. 210, .313, 316.

3. Лаборатории – 102 Лаборатория безопасности жизнедеятельности, 104 Лаборатория электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства, 106 Лаборатория электрооборудования мобильных машин, 107 Лаборатория физики, 201 Лаборатория технологии хранения и переработки продукции растениеводства, 203 Лаборатория растениеводства, 204 Лаборатория микробиологии и физиологии растений, 205 Лаборатория ботаники, 208 Лаборатория земледелия, 211 Лаборатория защиты растений и биологии с основами экологии, 212 Лаборатория агрометеорологии, 214 Лаборатория химической защиты растений, 216 Лаборатория селекции и семеноводства, 218 Лаборатория физико-химических методов анализа, 304 Лаборатория агрохимии, 305 Лаборатория сельскохозяйственной экологии, 312 Лаборатория животноводства, 314 Лаборатория химии, 322 Лаборатория почвоведения.

4. Помещения для самостоятельной работы обучающихся – 101, 103, 308, 317 и малый читальный зал библиотеки.

При прохождении производственной технологической практики в профильных организациях:

1. земельные ресурсы;

2. материально-технические ресурсы, включающие в себя транспортные средства, сельскохозяйственные машины и агрегаты (посевной, почвообрабатывающей и уборочной), сооружения для хранения сельскохозяйственной продукции и т.д.

3. производственные лаборатории (агрохимические, микробиологические, по контролю качества продукции).

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ИНСТИТУТ АГРОЭКОЛОГИИ – ФИЛИАЛ

Кафедра \_\_\_\_\_

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПРАКТИКУ

Согласовано  
Руководитель практики от профильной  
организации

Утверждаю  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_  
Должность, ФИО

\_\_\_\_\_  
Должность, ФИО

\_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

(ФИО)

Обучающегося по направлению \_\_\_\_\_

Наименование профильной организации: \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

Цель: овладение профессиональными умениями навыками, опытом профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями

Содержание индивидуального задания на технологическую практику:

1. Изучить \_\_\_\_\_
2. Практически выполнить \_\_\_\_\_
3. Приобрести навыки \_\_\_\_\_

Задание выдал:

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Дата выдачи задания: \_\_\_\_\_ г.

Задание получил:

Обучающийся \_\_\_\_\_

Дата получения задания: \_\_\_\_\_ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
 ИНСТИТУТ АГРОЭКОЛОГИИ – ФИЛИАЛ

Кафедра \_\_\_\_\_

**СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ  
 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Согласовано  
 Руководитель практики от профильной  
 организации

Утверждаю  
 Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

Должность, ФИО

\_\_\_\_\_

Должность, ФИО

\_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
 (ФИО)

Обучающегося по направлению \_\_\_\_\_

Наименование профильной организации: \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

№ п/п	Этапы практики	Виды выполняемых работ	Трудоемкость (дней)	Календарный срок
	Ознакомительный (инструктаж на рабочем месте)			
	Производственный			
	Заключительный			

Дата выдачи задания: \_\_\_\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_

С графиком проведения практики ознакомлен:

Обучающийся \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_ г.

Образец отзыва руководителя практики от предприятия и руководителя  
о работе обучающегося

**ОТЗЫВ (ХАРАКТЕРИСТИКА)  
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающийся \_\_\_\_\_, проходившем практику на  
\_\_\_\_\_ в период с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Отзыв** (указываются степень выполнения плана производственной практики, обоснованность выбранных методов исследования, достоверность результатов, самостоятельность и инициативность, приобретенные навыки и умения, отношение к работе, рекомендация о зачете и возможной оценки).

Руководитель практики на предприятии

\_\_\_\_\_  
ФИО

\_\_\_\_\_  
должность

\_\_\_\_\_  
(подпись, дата)

Образец заявления на прохождение практики

Декану агрономического факультета

\_\_\_\_\_ от обучающегося \_\_\_\_\_  
группы \_\_\_\_\_

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

Прошу Вас направить меня для прохождения \_\_\_\_\_  
(вид практики)  
практики в \_\_\_\_\_  
(полное название учреждения, организации)  
в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Кафедра, ответственная за прохождение практики:

\_\_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ Г.

на бланке предприятия

Директору  
Института агроэкологии

### ГАРАНТИЙНОЕ ПИСЬМО

Предприятие гарантирует прохождение производственной технологической практики обучающемуся \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ курса агрономического факультета \_\_\_\_\_ формы обучения направление  
подготовки \_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_.  
Руководителем \_\_\_\_\_ практики \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ предприятия \_\_\_\_\_ назначить

(должность, ФИО)

Предоставим работу по специальности \_\_\_\_\_.  
(или на должность \_\_\_\_\_). Программу практики обязуемся  
обеспечить.

Подпись руководителя предприятия

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

**ДНЕВНИК**

производственной практики обучающегося \_\_\_\_\_ факультета

Фамилия и инициалы \_\_\_\_\_

Начало практики «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Отметки о прибытии на место практики, назначениях, переводах и откомандировании:

1 Прибыл на место практики \_\_\_\_\_

2 Назначен на должность \_\_\_\_\_

3 Руководителем практики от предприятия назначен \_\_\_\_\_

4 Приступил к работе \_\_\_\_\_

5 Отметка о переводе на другую работу или другой объект практики \_\_\_\_\_

6. Откомандировал в институт \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

(подпись)

М.П.

Краткое описание объекта практики, его географическое местоположение, схематический план \_\_\_\_\_

Подпись обучающегося \_\_\_\_\_

Производственная технологическая работа обучающегося описывается ежедневно по форме:

№ п/п	Число и месяц проводимых мероприятий	Подробное описание выполняемых работ с нанесением поясняющих схем и эскизов	Замечания, предложения, выводы	Отметка руководителя от предприятия и института

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт агроэкологии – филиал

\_\_\_\_\_ факультет

**Кафедра** \_\_\_\_\_

**ОТЧЕТ**

**по производственной технологической практике**

\_\_\_\_\_  
(название предприятия)

Выполнил:  
обучающийся группы

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

Проверил  
руководитель практики:  
от предприятия

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

от кафедры

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

Миасское  
20\_\_\_\_\_

## ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОГО ОПИСАНИЯ ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ

### Типовые примеры библиографического описания книг

#### *Книги 1 автор*

Сухарев Э. А. Общая теория капитального ремонта машин. Ровно : РГТУ, 2001. 202с.  
Грязнов А. А. Ячмень голозерный в условиях неустойчивого увлажнения. Куртамыш : ООО «Куртамышская типография», 2014. 300 с.

#### *2 автора*

Житенко П. В., Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства справочник. М. : Колос, 2000. 335 с.

Грязнов А. А., Лойкова А. В. Голозерный ячмень на Южном Урале : монография. Челябинск: ЧГАА, 2010. 113 с.

#### *3 автора*

Марков Н. Н. Нормирование точности в машиностроении : учебник для машиностроит. спец. вузов / под ред. Ю. М. Соломенцева. 2-е изд., испр. М. : Высш. шк., 2001. 335 с.

#### *4 автора и более*

Экономико-математические методы и прикладные модели : учеб. пособ. для вузов / В. В. Федосеев [и др.] ; под ред. В. В. Федосеева. М. : ЮНИТИ, 2000. 391 с.

Кукуруза в Сибири : монография / Н. И. Кашеваров [и др.] ; под общ. ред. Н. И. Кашеварова. Новосибирск : [б. и.], 2004. 400 с.

#### *Сборники научных трудов*

Повышение эффективности работы сельскохозяйственных тракторов и их двигателей : сб. науч. тр. / отв. ред. В. В. Бледных. Челябинск : ЧГАУ, 1991. 68 с.

Теория и практика рационального использования горюче-смазочных материалов в технике : тез. докл. Всесоюз. науч.-техн. конф. (21-23 мая 1991 г.). Челябинск, 1991. 180 с.

#### *Законодательные материалы*

О воинской обязанности и военной службе : Федер. закон Рос. Федерации от 6 марта 1998 г. : одобр. Советом Федерации 12 марта 1998 г. М. : Ось-89, 2001. 46 с.

Конституция Российской Федерации М. : Приор, 2001. 32 с.

#### *Многотомные издания*

##### *Издание в целом*

Савельев И. В. Курс общей физики : учеб. пособ. для студентов втузов. М. : Наука, 1982. Т. 1-3.

Челябинская область : энциклопедия ; в 7 т. / гл. ред. К. Н. Бочкарев. Челябинск : Каменный пояс, 2008.

##### *Отдельный том*

Савельев И. В. Курс общей физики : учеб. пособ. для студ. втузов. М. : Наука, 1982. Т. 1. Механика. Молекулярная физика. 432 с.

Экологическая энциклопедия : в 6 т. / редкол. В. И. Данилов-Данильян (гл. ред.) [и др.]. М. : ООО «Издательство «Энциклопедия», 2008–2013. Т. 4 : М-П. 2010. 448 с.

### Примеры библиографического описания нормативно-технических документов

#### *Стандарты*

Отдельно изданный стандарт ГОСТ Р 52177-2003. Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия. М. : ИПК Изд-во стандартов, 2004. 22 с.

#### *Сборники стандартов*

Консервы мясные. Технические условия: сборник. М. : ИПК Изд-во стандартов, 1998. 139 с.

### *Диссертации*

Попов В. М. Способы и средства борьбы с сорной растительностью с использованием электрической энергии : дис. ... д-ра техн. Челябинск, 1999. 367 с.

Ваулин А. Ю. Обоснование элементов технологии возделывания сои в северной лесостепи Челябинской области : дис. ... канд. с.-х. наук. Челябинск, 2006. 136 с.

### *Авторефераты*

Попов В. М. Способы и средства борьбы с сорной растительностью с использованием электрической энергии : автореф. дис. ... д-ра техн. наук. Челябинск, 1999. 41 с.

Синявский И. В. Агрохимические и экологические аспекты плодородия черноземов лесостепного Зауралья : автореф. дис. ... д-ра биол. наук. Тюмень, 2002. 35 с.

### **Примеры библиографического описания электронных ресурсов**

#### *Электронные ресурсы локального доступа*

Цветков В. Я. Компьютерная графика: рабочая программа [Электронный ресурс] : для студ. заоч. формы обучения геодез. и др. специальностей. М. : МИ-ИГАиК, 1999. 1 дискета.

Императорский Эрмитаж [Электронный ресурс] : тексты, иллюстрации, видео. М., 2002. 2 электрон. опт. диск (CD-ROM).

#### *Электронные ресурсы удаленного доступа*

Артамонова Е. И. Философско-педагогические основы развития духовной культуры учителя : автореф. дис. ... канд. пед. наук. М., 2000 : Режим доступа : <http://www.dissertation1.narod.ru/avtoreferats1/a81.htm>.

Занько Н. Г., Малаян К. Р., Русак О. Н. Безопасность жизнедеятельности : учебник. СПб. : Лань, 2017. 704 с. Режим доступа : <https://e.lanbook.com/book/92617>.

### Примеры библиографического описания статей

#### *Статьи из книги*

Фруммин И. Л. Зерновое производство Челябинской области: пути адаптации к рыночным условиям // Пути повышения эффективности сельскохозяйственного производства : сб. науч. тр. / ЧГАУ. Челябинск, 1998. С. 93-100.

Ульман И. Е., Авдеев М. В. Эффективность применения электрофизических методов при восстановлении и упрочнении деталей машин // Труды Государственного всесоюзного Ордена Трудового Красного Знамени научно-исследовательского технологического института ремонта и эксплуатации машинно-тракторного парка (ГОСНИТИ) / ГОСНИТИ. М., 1973. Вып. 38. С. 196-204.

#### *Статьи из собраний сочинений*

Ушинский К. Д. О нравственном элементе в воспитании // Собрание сочинений. Т. 2. С. 425-488.

Иванова Е. С. Эффективность почвенных и послевсходовых гербицидов в посевах зерновой кукурузы в условиях Зауралья // Труды молодых ученых : сб. науч. статей / ЧГАУ. Челябинск : ЧГАА, 2015. С. 9-16.

#### *Статьи из журналов*

Панфилов А. Э. Контроль засоренности посевов кукурузы // Земледелие. 2004. № 6. С. 36-38.

#### *Статьи из газет*

Пинегин В. Овощи открытого грунта – золотое дно // Крестьянские ведомости. 2001. 1-15 мая



