

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б2.О.01(У) УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА(В ТОМ ЧИСЛЕ
ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ
РАБОТЫ)**

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки (специализация) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. АННОТАЦИЯ

1.1 Учебная ознакомительная практика(в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки/специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилю подготовки/специализации Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции.

1.2 Практика проходит в 1 курсе(ах) в 2 семестре(ах). и состоит из:

1. Экскурсия по окрестностям города Оренбурга для сбора растительного материала
2. Экскурсия по окрестностям города Оренбурга для сбора растительного материала
3. Экскурсия по окрестностям города Оренбурга для сбора растительного материала
4. Экскурсия по окрестностям города Оренбурга для сбора растительного материала
5. Самостоятельная работа
6. Защита гербария
7. Мобильные энергетические средства
8. Органы управления трактора и операции технического обслуживания трактора ДТ- 75М
9. Органы управления трактора и операции технического обслуживания трактора К- 701
10. Органы управления трактора и операции технического обслуживания трактора МТЗ-82.1
11. Органы управления и операции технического обслуживания трактора ХТЗ-150К
12. Органы управления трактора и операции технического обслуживания трактора К- 744Р2
13. Возделывание зерновых культур
14. Технологические процессы выращивания масличных культур
15. Технологии возделывания крупяных культур
16. Качество и безопасность зерна
17. Режимы и способы хранения зерна
18. Развитие птицеводства
19. Технологии и способы содержания КРС
20. Развитие рыболовства
21. Расширение ассортимента молока и кисломолочных продуктов
22. Производство комбикормов
23. Самостоятельная работа
24. Устный опрос по пройденным темам

2. Вид и тип практики, способы и формы ее проведения

2.1 Тип практики: ознакомительная

Основными целями практики являются:

Основной целью практики является получение первичных профессиональных умений и навыков.

2.2 Способы проведения практики: стационарная

Стационарная практика проводится в образовательной организации или ее филиале в котором обучающиеся осваивают образовательную программу, или в иных организациях расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена

образовательная организация или филиал. Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

2.3 Формы проведения практики: дискретно

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1.

Таблица 1. Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК-1.1 использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;	<i>Знать:</i> требования к строительству перерабатывающих предприятий <i>Уметь:</i> Уметь обеспечить контроль перерабатывающих предприятий в соответствии нормативной документации <i>Владеть:</i> опытом проектирования и организации деятельности перерабатывающих предприятий
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	<i>Знать:</i> основные законы математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства,

		<p>переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>основными законами математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;</p>	<p>ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>применять знания информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>информационно-коммуникационными технологиями для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ПК-2 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства</p>	<p>ПК-2.1 находит и использует необходимые технологии производства продукции животноводства;</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>способы содержания сельскохозяйственных животных, параметры микроклимата</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>организовать содержание и обслуживание сельскохозяйственных животных.</p>

		<p><i>Владеть:</i> методами оценки качества продукции животноводства, приемами первичной переработки продукции животноводства с учетом биохимических процессов.</p>
ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<p>ПК-3.1 критически оценивает эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции;</p>	<p><i>Знать:</i> особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки. <i>Уметь:</i> подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции. <i>Владеть:</i> современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции</p>
	<p>ПК-3.2 обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p><i>Знать:</i> режимы хранения сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> применять правильные способы хранения сельскохозяйственной продукции <i>Владеть:</i> современными технологиями упаковки, транспортировки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	<p>ПК-4.1 применяет знания по технологии производства плодоовощной продукции, выявляет и устраняет</p>	<p><i>Знать:</i> технологии производства плодоовощной продукции <i>Уметь:</i> использовать правильные</p>

	проблемы, связанные с нарушением технологии производства;	технологии производства плодоовощной продукции <i>Владеть:</i> современными технологиями возделывания, транспортировки, упаковки и хранения плодоовощной продукции
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 принимает решение по реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства;	<i>Знать:</i> технологические процессы переработки продукции растениеводства <i>Уметь:</i> обеспечить контроль качества продукции растениеводства <i>Владеть:</i> опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки продукции растениеводства, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	<i>Знать:</i> технологические процессы переработки продукции животноводства <i>Уметь:</i> обеспечить контроль качества продукции животноводства <i>Владеть:</i> опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки продукции животноводства, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции
ПК-7 Способен реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции плодоводства и овощеводства	<i>Знать:</i> технологические процессы переработки продукции плодоводства и овощеводства <i>Уметь:</i>

		обеспечить контроль качества продукции плодородства и овощеводства <i>Владеть:</i> опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки продукции плодородства и овощеводства, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции.
--	--	--

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых практика «Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» является основополагающей, представлен в табл. 3.

Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
ОПК-1	Физика История (история России, всеобщая история) Зоология Культура речи и делового общения Информатика Введение в профессиональную деятельность Ботаника
ПК-2	Зоология

Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
ОПК-1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) Психология Цифровые технологии в АПК Фитопатология, энтомология и защита растений Сельскохозяйственная экология Учебная технологическая практика Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Микробиология

ПК-2	<p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)</p> <p>Оборудование перерабатывающих производств</p> <p>Технология переработки и хранения продукции животноводства</p> <p>Процессы и аппараты перерабатывающих производств</p> <p>Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>Учебная технологическая практика</p> <p>Производство продукции животноводства</p> <p>Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов</p>
ПК-3	<p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)</p> <p>Технология охлажденных и замороженных продуктов</p> <p>Сортовые особенности хранения и переработки плодоовощной продукции</p> <p>Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Технология переработки и хранения продукции животноводства</p> <p>Технология хранения продукции растениеводства</p>
ПК-4	<p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)</p> <p>Фитопатология, энтомология и защита растений</p> <p>Лекарственные, медоносные и ядовитые растения</p> <p>Кормопроизводство</p> <p>Растениеводство</p>
ПК-5	<p>Хлебопекарное и кондитерское производство</p> <p>Технология производства сахара</p> <p>Производство растительных масел</p> <p>Производство круп</p> <p>Производство комбикормов</p> <p>Производство и переработка бахчевых культур</p> <p>Производственная практика (Научно-исследовательская работа)</p> <p>Производственная (преддипломная) практика</p> <p>Макаронное производство</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)</p> <p>Хранение плодоовощной продукции в регулируемых газовых средах</p> <p>Организация малотонажных перерабатывающих производств</p> <p>Мукомольное производство</p> <p>Консервирование и переработка плодов и овощей</p> <p>Бродильное и винодельческое производство</p> <p>Эксплуатация технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p>Технология переработки продукции растениеводства</p> <p>Производственная технологическая практика</p> <p>Технология хранения продукции растениеводства</p> <p>Учебная технологическая практика</p>

ПК-6	Производственная практика (Научно-исследовательская работа) Производственная (преддипломная) практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) Технология мясопродуктов Организация малотонажных перерабатывающих производств Эксплуатация технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья Производственная технологическая практика Технология переработки и хранения продукции животноводства Учебная технологическая практика
ПК-7	Технология производства сахара Производство круп Производство и переработка бахчевых культур Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) Хранение плодоовощной продукции в регулируемых газовых средах Сортные особенности хранения и переработки плодоовощной продукции Организация малотонажных перерабатывающих производств Консервирование и переработка плодов и овощей Бродильное и винодельческое производство Технология переработки продукции растениеводства Учебная технологическая практика

5. ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 4 недели.

5.3 Общая трудоёмкость зачетных единиц учебной/производственной практики составляет 6.

Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4.

Таблица 4. Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость				Результаты	
	Зач.ед.	Часов			форма текущего контроля	Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции
		всего	контактная работа	Выполнение инд. задания		
				Кол-во дней		

Общая трудоемкость по учебному плану	6	216	144	72			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
1. Экскурсия по окрестностям города Оренбурга для сбора растительного материала		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
2. Экскурсия по окрестностям города Оренбурга для сбора растительного материала		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
3. Экскурсия по окрестностям города Оренбурга для сбора растительного материала		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
4. Экскурсия по окрестностям города Оренбурга для сбора растительного материала		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
5. Самостоятельная работа		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1

6. Защита гербария		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
7. Мобильные энергетические средства		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
8. Органы управления трактора и операции технического обслуживания трактора ДТ-75М		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
9. Органы управления трактора и операции технического обслуживания трактора К-701		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
10. Органы управления трактора и операции технического обслуживания трактора МТЗ-82.1		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1, ОПК-1.3, ПК-2.1
11. Органы управления и операции технического обслуживания трактора ХТЗ-150К		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
12. Органы управления трактора и операции технического обслуживания трактора К-744Р2		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1

13. Возделывание зерновых культур		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1, ОПК-1.3, ПК-2.1
14. Технологические процессы выращивания масличных культур		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
15. Технологии возделывания крупяных культур		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
16. Качество и безопасность зерна		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
17. Режимы и способы хранения зерна		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
18. Развитие птицеводства		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2

19. Технологии и способы содержания КРС		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
20. Развитие рыболовства		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
21. Расширение ассортимента молока и кисломолочных продуктов		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
22. Производство комбикормов		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
23. Самостоятельная работа		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
24. Устный опрос по пройденным темам		9	6	3			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.1, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
Вид контроля							Зачет

5.3 Выполнение индивидуального задания студентов на практике.
 Примерный перечень вариантов индивидуальных заданий:
 Раздел 1 «Ботаника»

1. Правила гербаризации растений
2. Правила сбора растений для составления систематического гербария
3. Камеральная обработка растений
4. Типы корневых систем у однодольных и двудольных растений
5. Формы листовых пластинок
6. Типы жилкования листьев
7. Сорные растения Оренбуржья
8. Назовите представителей степного фитоценоза
9. Назовите растения семейства Злаковые (Мятликовые)
10. Назовите растения семейства Бобовые
11. Назовите растения семейства Пасленовые
12. Древесные растения Оренбургской области
13. Ядовитые и лекарственные растения Оренбуржья
14. Сорняки и засорители
15. Влаголюбивые и водные растения Оренбургской области

Раздел 2 «Мобильные энергетические средства»

1. Техника безопасности при эксплуатации колесных и гусеничных тракторов.
2. Виды упражнений при вождении тракторов
3. Органы управления трактора ДТ-75М
4. Операции технического обслуживания трактора ДТ-75М
5. Органы управления трактора К-701
6. Операции технического обслуживания трактора К-701
7. Органы управления трактора МТЗ-82.1
8. Операции технического обслуживания трактора МТЗ-82.1
9. Органы управления трактора ХТЗ-150К
10. Операции технического обслуживания трактора ХТЗ-150К
11. Органы управления трактора К-744Р2
12. Операции технического обслуживания трактора К-744Р2

Раздел 3 «Технологическая»

1. Технологические процессы возделывания яровой пшеницы
2. Возделывание озимой пшеницы на южном Урале
3. Выращивание ячменя в Оренбургской области
4. Характеристика масличных культур, выращиваемых в Оренбургской области
5. Технологические процессы возделывания подсолнечника
6. Выращивание проса в северной зоне Оренбургской области
7. Актуальные проблемы качества и безопасности продуктов питания
8. Современные концепции качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания
9. Способы хранения зерна
10. Режимы хранения зерна
11. Развитие птицеводства
12. Способы содержания КРС
13. Развитие свиноводства в Оренбургской области
14. Развитие молочной промышленности в РФ
15. Производство комбикормов на Оренбургском комбикормовом заводе

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 7 календарных дней с даты начала занятий или окончания практики:

- заполненный дневник с отзывом (оценкой работы практиканта администрацией и старшим специалистом предприятия). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации;

- отчет по практике. Отчет по практике подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике;

- индивидуальное задание.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1 Форма аттестации практики Зачет

7.2 Время проведения аттестации с г. по г.

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший отчет по практике, заполненный дневник с отзывом и успешно защитивший отчет по практике.

7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;

- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;

- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

Таблица 5. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
	Итого:	100

7.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

Таблица 6. Система оценок

Диапазон оценки в баллах	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	зачет
[95;100]	A - (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85; 95)	B - (5)		
[70; 85)	C- (4)	хорошо – (4)	

[60; 70)	D– (3+)	удовлетворительно – (3)	незначительно
[50; 60)	E– (3)		
[33,3; 50)	FX– (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0; 33,3)	F– (2)		

7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набрав высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

7.4.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ

8.1.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Личко, Н.М. Технология переработки продукции растениеводства / Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисева Л.Г. и др. - М.: Колос, 2000. – 552 с.

2. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов / Л.А. Трисвятский. - М.: Агропромиздат, 2014. – 415 с.

3. Корнена Е.П., Мартовщук Е.В. Технология отрасли (Производство растительных масел) / Мартовщук Е.В., Корнена Е.П. – СПб.: ГИОРД, 2009. – 352 с.

4. Нечаев, А.П. Технологии пищевых производств [Текст]: учеб. пособие для вузов / под ред. А. П. Нечаева. - М.: Колос, 2005, 2008 - 768 с. (Электронный ресурс ISBN 5-10-003813-6).

5. Шевченко, В.А. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебник / В.А. Шевченко, И.П. Фирсов, А.М. Соловьев, И.Н. Гаспарян; под ред. Фурсовой А.К.- Электрон.дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 400 с.

6. Практикум по конструкции тракторов и автомобилей: учеб. Пособие/ [И.В. Попов, А.Н. Лисаченко, А.А. Петров и др.]. – М.: Издательство «Омега-Л»; Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2014. – 370 с. – (Университетский учебник).

7. Брынцев, В.А. Ботаника [Электронный ресурс]: учебник / В.А. Брынцев, В.В. Коровин. — Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 400 с.

8.1.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. Часть 1. Картофель, плоды, овощи. – М.: Колос, 1999. – 254 с.

2. Николаев Н.А., Яички В.Н., Гулянов Ю.А., Иванова Л.В. Практикум по технологии переработки продукции растениеводства (по курсу «Технология хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства»). – Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2004. – 116 с.

4. Щербаков В.Г. Технология получения растительных масел / В.Г. Щербаков. – М.: Колос, 1992. – 207 с.

5. Максимов, И.И. Практикум по сельскохозяйственным машинам [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.И. Максимов. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 416 с.

6. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья / В. Г. Щербаков, В.Г. Лобанов. - М.: Колос, 1991. – 304 с.

7. ЭБС IPRbooks, www.iprbookshop.ru

8. ЭБС Издательства «Лань», www.e.lanbook.com

9. ЭБС Юрайт, www.biblio-online.ru

8.1.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины Тематическое содержание дисциплины

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office

9.2 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант +

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. весы лабораторные,
2. рассев лабораторный
3. разборные доски,
4. шпатели,
5. набор сит,
6. колбы
7. электрические плиты
8. лабораторный сушильный шкаф,
9. бюретка автоматическая,
10. молотковая дробилка,
11. бурат лабораторный
12. лабораторный пресс отжима масла семян подсолнечника
13. аппарат шоковой заморозки ШОК-10,
14. шуп.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. №669)

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.  Цинцадзе О.Е.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол *№ 3 от 02.11.2018*

Зав. кафедрой  Яичкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол *№ 05 от 27.12.2018*

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств
 Щукин Виктор Борисович

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б2.О.01(У) Учебная ознакомительная практика (в том числе получение навыков научно-исследовательской работы) на 2020-2021 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *без дополнений и изменений.*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 28.08.2020 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б2.О.01(У) Учебная ознакомительная практика (в том числе получение навыков научно-исследовательской работы) на 2021-2022 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *бы дополнены и*
изменены

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 30.08.21 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич