

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ
Декан  Л.А. Морозова
факультета
«30» августа 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Технологическая практика

Направление подготовки – 36.04.02 Зоотехния

Направленность программы (профиль) – Технология производства и переработки продуктов животноводства

Квалификация – Магистр

Лесниково
2021

Разработчик (и):

Доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии хранения и переработки
продуктов животноводства _____ И.Н. Миколайчик

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры технологии хранения и
переработки продуктов животноводства «30» августа 2021 г. (протокол №1)

Завкафедрой,

доктор биол. наук, профессор _____ Л.А. Морозова

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии
«30 августа 2021» (протокол №1)

Председатель методической комиссии факультета,
кандидат с.-х. наук, доцент _____

Н.А. Субботина

1 Цель и задачи практики

Цель технологической практики состоит в том, чтобы путем непосредственного участия, обучающегося в деятельности предприятий агропромышленного комплекса, закрепить теоретические знания, полученные во время аудиторных занятий и учебной практики.

Основными задачами технологической практики являются:

- разработка новых технологических решений по повышению эффективности животноводства;
- проведение самостоятельных научных исследований с использованием новейших методологий и анализ их результатов.

2 Место практики в структуре образовательной программы

2.1 Производственная практика (технологическая) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 2 «Практики».

2.2 Для успешного прохождения практики обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Ветеринарно-санитарный надзор на предприятиях АПК», «Санитария и гигиена перерабатывающих производств», «Управление качеством в АПК», «Математические методы в биологии», «Планирование и организация научных исследований», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Современные проблемы общей зоотехнии», формирующих следующие компетенции: УК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ПК-2, ПК-3.

2.3 Результаты практики необходимы для выполнения выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

3 Вид практики, способы и формы (форм) её проведения

Вид практики – производственная практика.

Способы проведения практики – выездная.

Форма проведения практики – дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

4 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты обучения по практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК 1. Способен формировать и решать задачи в производственной деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	ИД-1 _{ПК-1} Формирует и решает задачи в производственной деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	знать: – современные технологии производства и переработки продукции животноводства (ПК-1). уметь: – применять научно обоснованные

		системы производства и переработки продукции животноводства (ПК-1). владеть: – современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1).
ПК 2. Способен к организации научно-исследовательской деятельности	ИД-1ПК-2 Организует научно-исследовательскую деятельность	знать: – порядок правильного формулирования задач исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2). уметь: – формулировать задачи исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2). владеть: – методикой формулирования задач исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2).

5 Место и время проведения практики

Технологическая практика проводится на предприятиях АПК (их структурных подразделениях) различных форм собственности на договорных основах.

В соответствии с основной образовательной программой высшего образования – программой магистратуры направления подготовки 36.04.02 Зоотехния технологическая практика проводится на 2 семестре (1 курса) и в 3 семестре (2 курса).

6 Структура и содержание практики.

Общая трудоемкость практики составляет 10 ЗЕ (360 акад. час.)

6.1 Очная форма обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах		Код формируемой компетенции
		контактная работа, часы	СРС, часы	
<i>1 курс, 2 семестр (6 ЗЕ, 216 акад. часа)</i>				
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	-	-	ПК-1; ПК-2
2	Основной Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-	2	180	ПК-1; ПК-2

	гигиеническим требованиям предприятия. Общая экскурсия по предприятию и распределение по рабочим местам с составлением графика перемещения практиканта по цехам. Введение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.			
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	2	32	ПК-1; ПК-2
Количество часов		4	212	216
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой
<i>2 курс, 3 семестр (4 ЗЕ, 144 акад. часа, 4 недели)</i>				
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	-	-	ПК-1; ПК-2
2	Основной Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия. Общая экскурсия по предприятию и распределение по рабочим местам с составлением графика перемещения практиканта по цехам. Введение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.	2	100	ПК-1; ПК-2
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	2	40	ПК-1; ПК-2
Количество часов		4	140	144
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой

6.1 Заочная форма обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах		Код формируемой компетенции
		контактная работа, часы	СРС, часы	
<i>2 курс(6 ЗЕ, 216 акад. часа)</i>				
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	-	-	ПК-1; ПК-2
2	Основной Инструктаж по технике безопасности на	2	180	ПК-1; ПК-2

	предприятия. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия. Общая экскурсия по предприятию и распределение по рабочим местам с составлением графика перемещения практиканта по цехам. Введение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.			
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	-	30	ПК-1; ПК-2
Количество часов		2	210	212
Контроль				4
Итого				216
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой
<i>2 курс (4 ЗЕ, 144 акад. часа)</i>				
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	-	-	ПК-1; ПК-2
2	Основной Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия. Общая экскурсия по предприятию и распределение по рабочим местам с составлением графика перемещения практиканта по цехам. Введение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.	2	98	ПК-1; ПК-2
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	-	40	ПК-1; ПК-2
Количество часов		2	138	140
Контроль				4
Итого				144
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой

7 Формы отчетности по практике

По окончании технологической практики обучающиеся в установленные приказом ректора сроки должны предоставить руководителю практики характеристику (аттестационный лист) с места прохождения практики (приложение А), «Дневник по практике» (приложение Д), «Отчет по практике» (приложение Ж), отзыв руководителя практики от Академии (приложение Б).

Отчет о выполнении программы практики выполняется в печатной форме. Текст должен быть набран на компьютере в текстовом редакторе Mi-

Microsoft Word шрифтом Times New Roman Cyr, на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с полями слева – 3, справа – 1,5, сверху – 2 и снизу – 2 см. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегель не менее 12, рекомендуемый кегель 14), абзацный отступ 1,25 см., с использованием переносов, выравнивание – по ширине, межстрочный интервал – полуторный. Страницы нумеруются в нижней части страницы в центре, объем отчета без приложения – 25 страниц. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Основную часть отчета следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении текста работы на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию. Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Отчет включает следующие разделы:

ВВЕДЕНИЕ

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ

2 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ

3 ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА

4 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Иллюстрации (технологические схемы и линии, рисунки, графики, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые или на следующей странице. Схемы и графики рекомендуется выполнять в среде Microsoft Office Visio.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок». Слово «рисунок» и его наименование располагают под рисунком посередине строки. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2 ...».

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким, его следует помещать над таблицей посередине. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые или на следующей странице.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Титульный лист является первой страницей отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

На второй странице приводится содержание работы. В центре указывается порядковый номер раздела, название раздела, а также номер страницы, с

которой начинается данный раздел. Раздел «**ВВЕДЕНИЕ**» не нумеруется. Далее арабскими цифрами нумеруются разделы работы. Названия разделов пишутся посередине страницы, прописными полужирными буквами без точки на конце.

Отчет завершается заключением. Последним разделом приводится список использованной литературы и приложения.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) перечень основной литературы, необходимой для проведения практики

1. Кормление животных с основами кормопроизводства: учебное пособие / В.С. Токарев. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 592 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891055>
2. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Ильтяков А.В., Прянишников В.В. Технологические основы переработки мяса: учебное пособие. – Курган: изд-во Курганской ГСХА, 2016. – 365 с. (20 экземпляров)
3. Скотоводство. Технология производства молока и говядины: практикум / М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А. Иванова Н.Г. Ворожейкина. – Новосибирск: НГАУ, 2013. – 192 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=515957>
4. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник. – М.: КолосС, 2004. – 199 с. (23 экземпляра)

а) перечень дополнительной литературы

5. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учебное пособие. – 2-е изд., доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 443 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/468327>
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, Н.Л. Борисенко. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 60 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/620770>
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных практикум / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, А.В. Усенков. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 176 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615364>
8. Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 512 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/365510>
9. Оборудование перерабатывающих производств: учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков и др. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 363 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502137>

10. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 143 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548511>
11. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 456 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/328426>
12. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока: учебное пособие / В.И. Трухачев, И.В. Капустин, В.И. Будков, Д.И. Грицай. – Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: АГРУС, 2012. – 300 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/514823>
13. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь и [др.]. – М.: КолосС, 2004. – 455 с. (24 экземпляра)
14. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина. – Новосибирск: Золотой колос, 2015. – 340 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/614908>

*в) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети
«Интернет»*

<https://elibrary.ru/defaultx.asp> – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;

<http://tululu.ru> – большая бесплатная библиотека – мечта любого книголюбца;

<http://knigonosha.net> – книгонаша, бесплатная библиотека;

<http://www.docs.cntd.ru> – электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

<http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;

<http://meatind.ru> – мясная индустрия;

<http://www.meat-milk.ru/meat> – мясной ряд;

<http://www.meatbranch.com/> – мясные технологии;

<https://sfera.fm/editions/> – журналы о пищевой промышленности;

<http://www.milkbranch.ru/> – переработка молока.

д) перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010

Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008

Kaspersky Endpoint Security лицензия №1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

9 Материально-техническое обеспечение

Производственная практика (технологическая) проводится на предприятиях АПК, для которых обязательно наличие объектов и видов профессиональной деятельности специалиста в сфере производства и переработки продукции животноводства.

Для прохождения студентами преддипломной практики в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА имеется следующее оборудование:

№ п/п	Специализированная лаборатория (аудитория)	Оборудование
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор HitachiCP-R56, копия устройствоVirtualinkMimioXitorPC, компьютер Core 2 Duo 1,8. Документ-камера Aver-Vision 130. Колонки SvenSPS 678 2 18 W
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 215, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Технические средства обучения: проектор Aser X110, системный блок DEPONeos 230, стационарный экран для проектора
3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, компьютерный класс, аудитория №100а, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLIBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии.
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки, кабинет № 216, главный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература
5	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, кабинет № 110а, главный корпус	Специализированная мебель: стеллажи. Сервер Intel Xeon E5620, Intel Pentium 4-7 шт., Intel Core 2 Quad Q 6600 – 3 шт.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

к программе производственной практики
Технологическая практика

Направление подготовки – 36.04.02 Зоотехния

Направленность программы (профиль) – Технология производства и
переработки продуктов животноводства

Квалификация – Магистр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов прохождения технологической практики основной образовательной программы высшего образования – программой магистратуры направления подготовки 36.04.02 Зоотехния.

1.2 Формой промежуточной аттестации по технологической практики является: 1 курс (2 семестр) – зачет с оценкой; 2 курс (3 семестр) – зачёт с оценкой.

2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Контролируемые разделы (этапы практики)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
		текущий контроль	промежуточная аттестация
<i>1 курс, 2 семестр</i>			
<i>Подготовительный</i> Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	ПК-1; ПК-2	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
<i>Основной</i> Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства сельскохозяйственной продукции. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.	ПК-1; ПК-2	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
<i>Заключительный</i> Систематизация фактического материала, подготовка отчета	ПК-1; ПК-2	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
<i>2 курс, 3 семестр</i>			
<i>Подготовительный</i> Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	ПК-1; ПК-2	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
<i>Основной</i> Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства сельскохозяйственной продукции. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельско-	ПК-1; ПК-2	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой

<p>хозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений.</p> <p>Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.</p>			
<p><i>Заключительный</i></p> <p>Систематизация фактического материала, подготовка отчета</p>	<p>ПК-1; ПК-2</p>	<p>дневник, характеристика, отчет по практике</p>	<p>зачет с оценкой</p>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе образовательной деятельности

Требования к практическому опыту	Коды и наименования формируемых компетенций, умений	Виды и объём работ на учебной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
<p>Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.</p>	<p>ПК-1; ПК-2</p>	<p>Ознакомиться с индивидуальным заданием и требованиями нормативных документов.</p>	<p>Дневник, характеристика и отчет по практике</p>
<p>Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием.</p> <p>Изучение технологии производства сельскохозяйственной продукции. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для производства и переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой дея-</p>	<p>ПК-1; ПК-2</p>	<p>Ознакомиться с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности.</p> <p>Изучить технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Освоить навыки эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Провести оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки на основе современных методов анализа. Провести анализ и оценить показатели производственно-финансовой деятельности пред-</p>	<p>Дневник, характеристика и отчет по практике</p>

<p>тельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений.</p> <p>Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.</p>		<p>приятия. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Подготовить характеристику с подписью руководителя практики и печатью предприятия.</p>	
<p>Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета</p>	<p>ПК-1; ПК-2</p>	<p>Обработать собранный материал, проанализировать итоги работы, написать и оформить отчетные материалы. Оформить характеристику, дневник, отчет по практике и представить его на кафедре.</p>	<p>Дневник, характеристика и отчет по практике</p>

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

Шкала оценивания промежуточной аттестации обучающегося в форме зачета с оценкой

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и знает: современные технологии производства и переработки продукции животноводства (ПК-1); порядок правильного формулирования задач исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2). Умеет: применять научно обоснованные системы производства и переработки продукции животноводства (ПК-1); формулировать задачи исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2). Владеет: современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); методикой формулирования задач исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2).</p>	Повышенный уровень
Хорошо	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает не в полном объеме: современные технологии производства и переработки продукции животноводства (ПК-1); порядок правильного формулирования задач исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2). Умеет не в полном объеме: применять научно обоснованные системы производства и переработки продукции животноводства</p>	Базовый уровень

	(ПК-1); формулировать задачи исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2). Владеет не в полном объеме: современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); методикой формулирования задач исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2).	
Удовлетворительно	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает некоторые: современные технологии производства и переработки продукции животноводства (ПК-1); порядок правильного формулирования задач исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2). Умеет: применять некоторые научно обоснованные системы производства и переработки продукции животноводства (ПК-1); формулировать некоторые задачи исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2). Владеет некоторыми: современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); методикой формулирования задач исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2).	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)
Неудовлетворительно	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает: современные технологии производства и переработки продукции животноводства (ПК-1); порядок правильного формулирования задач исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2). Не умеет: применять научно обоснованные системы производства и переработки продукции животноводства (ПК-1); формулировать задачи исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2). Не владеет: современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); методикой формулирования задач исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2).	Компетенция не сформирована

Компетенции ПК-1, ПК-2 считаются сформированными, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

К контролю текущей успеваемости относится проверка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности при собеседовании и по результатам отчёта обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Технологическая практика проводится в форме зачёта с оценкой.

Ожидаемые результаты: В результате выполнения программы технологической практики обучающийся должен:

знать:

- современные технологии производства и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- порядок правильного формулирования задач исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2).

уметь:

- применять научно обоснованные системы производства и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- формулировать задачи исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2).

владеть:

- современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- методикой формулирования задач исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы (ПК-2).

Для организации работы с обучающимися разработаны следующие методические рекомендации:

Миколайчик И.Н., Морозова Л.А. Технологическая практика: методические указания для студентов направления подготовки – 36.04.02 Зоотехния. – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2021. (рукопись)

**Характеристика деятельности обучающегося во время
производственной практики
Технологическая практика**

В ходе практики студентом освоены следующие компетенции:

Код	Наименование компетенции	Освоена -1, не освоена -0
ПК-1	способен формировать и решать задачи в производственной деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	
ПК-2	способен к организации научно-исследовательской деятельности	

Итоговая оценка по практике

Руководитель практики
от профильной организации

ФИО, должность

Индивидуальное задание на производственную практику

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»
Факультет биотехнологии
Кафедра: технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Направление подготовки:
36.04.02 Зоотехния

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

проходящего практику в _____
в должности _____

Приказ ректора № _____ от _____ 20 _____ г.
Сроки прохождения практики « _____ » _____ 20 _____ г. « _____ » _____ 20 _____ г.

Содержание индивидуального задания на практику:
Оформление отчета по практике (осуществление систематизации и анализа собранных материалов).

Индивидуальное задание: _____

Дата выдачи задания _____

Руководитель практики
от академии _____ / ФИО научного руководителя
подпись

Ответственный за проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности на производстве _____ / ФИО ответственного
подпись

Руководитель практики
от профильной организации _____ / ФИО руководителя
подпись

Ознакомлен _____ / ФИО обучающегося
подпись

дата выдачи задания

ГРАФИК (ПЛАН)
прохождения практики обучающегося
Иванова Ивана Ивановича

Обучающегося(ей) на 1 курсе по направлению подготовки – 36.04.02 Зоотехния

№ п/п	Выполняемая работа	Сроки выполнения	Рабочее место обучающегося
1			
2			
3			

Дата _____ « _____ » _____ 20 г.

Обучающийся _____

 (фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от Академии _____

 (фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от профильной организации _____

 (должность, фамилия, имя, отчество)

Приложение Ж

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Факультет	<u>биотехнологии</u>
Кафедра	<u>Технологии хранения и переработки продуктов животноводства</u>
Направление подготовки	<u>36.04.02 Зоотехния</u>

ОТЧЁТ
о выполнении программы производственной практики
Технологическая практика

(наименование объекта прохождения практики)

Студент 1 курса _____
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель
практики _____
(фамилия, имя, отчество)

Отметка о сдаче
отчета _____ « ____ » _____ Г.
(подпись лаборанта)

Отметка о защите
_____ « ____ » _____ Г.
(оценка)

Подпись руководи-
теля _____

Лесниково
20__

**Лист регистрации изменений (дополнений) в программу
производственной практики
Технологическая практика**

в составе ОПОП 36.04.02 Зоотехния на 20__-20__ учебный год
(код и наименование ОПОП)

Преподаватель

_____ /ФИО/

Изменения утверждены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.
(протокол № ____)

Заведующий кафедрой _____ /ФИО/