

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ЗАО Красноозерное



М.И. Каппушев
16 апреля 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



Г.С. Талалай/
23 апреля 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

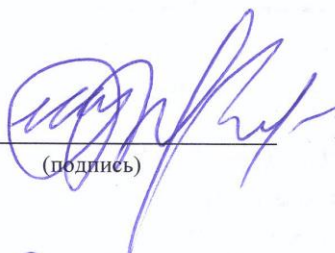
(наименование дисциплины)

35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
(код и наименование специальности подготовки)

Санкт-Петербург
2019

Автор

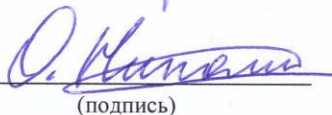
преподаватель


(подпись)

Кузнецова Н.М.

Автор

преподаватель


(подпись)

Николаева О.В.

Автор

преподаватель


(подпись)

Снежко И.А.

Автор

преподаватель


(подпись)

Степанова Н.Ю.

Автор

преподаватель


(подпись)

Шошина Ю.В.

разработчик


(подпись)

Мономедеев Р.К.

**Паспорт
фонда оценочных средств
ПП «Производственная практика (по профилю специальности)»**

№ п/п	Контролируемые разделы (дисциплины) модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	ПП. 01.01 Производственная практика по модулю ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9; ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Дифференцированный зачёт
2	ПП. 02.01 Производственная практика по модулю ПМ. 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9; ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Дифференцированный зачёт
3	ПП.03.01 Производственная практика по модулю ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9; ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Дифференцированный зачёт
4	ПП.4.01 Производственная практика по модулю ПМ. 04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9; ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5.	Дифференцированный зачёт
5	ПП.05.01 Производственная практика по модулю ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 1728 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.; ПК 1.3 ПК 2.3.; ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.5.	Дифференцированный зачёт

Предметом оценки являются компетенции.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- для текущего контроля – написание и защита отчёта по практике.
- для промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

Практики проходят в 4, 5, 6, 7 и 8-ом семестрах и заканчиваются дифференцированным зачётом.

Длительность практик:

ПП. 01.01 - 4 недели (144 ч); 4 семестр

ПП. 02.01 - 5 недель (180 ч); 6 семестр

ПП. 03.01 - 5 недель (180 ч); 7 семестр

ПП. 04.01 - 1 неделя (36 ч); 8 семестр

ПП. 05.01. – 1 неделя (36 ч); 5 семестр

Целью производственной практики является закрепление материала, полученного после освоения дисциплин профессиональных модулей (ПМ).

Специалист технолог (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, в зависимости от места прохождения производственной практики:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Специалист технолог (базовой подготовки) должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

С целью овладения профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики ПП.01.01 должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сельскохозяйственной техники к работе;
- подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке);
- реализации схем севооборотов;
- возделывания сельскохозяйственных культур;
- проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;
- первичной обработки и транспортировки урожая.

уметь:

- применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;
- выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;

- определять качество семян;
- определять нормы, сроки и способы посева и посадки;
- определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы;
- оценивать качество полевых работ;
- определять и оценивать состояние производственных посевов;
- выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты;
- определять биологический урожай и анализировать его структуру;
- выбирать способ уборки урожая;
- проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков;
- составлять годовой план защитных мероприятий;

знать:

- системы земледелия;
- основные технологии производства растениеводческой продукции;
- общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин;
- основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства;
- основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур;
- виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку;
- требования к сортовым и посевным качествам семян;
- особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;
- методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;
- закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;
- методы программирования урожаев;
- значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство;

- болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.

С целью овладения профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики ПП.02.01 должен:

иметь практический опыт:

- производства продукции животноводства;
- первичной переработки продукции животноводства;
- приготовления кормов

уметь:

- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;
- выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;
- определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;
- производить и заготавливать корма;
- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;
- определять необходимое количество воды для поения животных;
- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;
- проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;
- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;
- оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;
- выявлять заболевших животных;
- выполнять несложные ветеринарные назначения;
- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства

знать:

- правила в области ветеринарии;

- технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;
- зооигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;
- методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;
- основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;
- состав и питательность кормов, их рациональное использование;
- нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;
- технологии кормопроизводства;
- методы оценки качества и питательности кормов;
- стандарты на корма;
- методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;
- виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных,
- продуктов птицеводства;
- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства

С целью овладения профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики ПП.03.01 должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;
составлять план размещения продукции;
обслуживать оборудование и средства автоматизации;
соблюдать сроки и режимы хранения;
выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
определять качество сырья, подлежащего переработке;
производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;
готовить продукцию к реализации;
использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;

знать:

основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;
технологии ее хранения;
устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;
требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;
методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;
основы теххимического контроля;
методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
порядок реализации продукции растениеводства и животноводства.

требования к оформлению документов.

С целью овладения профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики ПП.04.01 должен:

иметь практический опыт:

- участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства;
- участия в управлении первичным трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца.

уметь:

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства;
- планировать работу исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ.

знать:

- основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- структуру организации руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

С целью овладения профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики ПП.05.01 должен:

иметь практический опыт:

- взвешивать или измерять продукцию и сырье;
- сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье;
- оформлять установленную документацию.

уметь:

- определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, т.ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения.

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой продукции;
- государственные стандарты и технические условия;
- правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины их возникновения;
- правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья;
- правила оформления установленной документации.

Задание на производственную практику (по профилю специальности) ПП.01.01

Общие и профессиональные компетенции	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ОК 1. ОК 2. ОК 3.	Вводный инструктаж Ознакомление с местом и руководителем производственной практики Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия Прохождение инструктажа по технике безопасности	отчет по производственной практике; характеристика руководителя практики от предприятия.
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3	Анализ и оценка производственной деятельности предприятия	
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.3	Ознакомление с современными технологиями на предприятии по производству продукции растениеводства Ознакомление с организацией приёмки и методами оценки качества сырья Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов	

	продукции растениеводства Изучение правил охраны окружающей среды Изучение агротехники производства продукции растениеводства	
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.2 ПК 1.3	Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии Составление отчёта, подготовка к отчётной конференции	

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Документы первичного учета продукции растениеводства.
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.
4. Фотоматериалы.

**Вопросы для зачета по производственной практике ПП. 01.01
(проверка знаний, умений, навыков и компетенций):**

1. Проанализируйте структуру предприятия, его функциональное назначение, взаимосвязь данного предприятия с другими сопряженными предприятиями, организациями и хозяйствами.
2. Перечислите основные нормативно - технические документы и расскажите о требованиях к их содержанию.
3. Дайте характеристику основным технологическим процессам и технологическим схемам производства на предприятии.
4. Дайте характеристику основному и вспомогательному технологическому оборудованию, техническим средствам обеспечивающие технологический процесс.
5. Назовите основные виды часто встречающихся поломок технологического оборудования и причины их устранения.
6. Дайте оценку требованиям предъявляемых к технике безопасности при ведении технологических процессов на предприятии.
7. Какие требования предъявляются к экологической безопасности производства, возможным источникам выброса загрязняющих веществ. Основные мероприятия, направленные на охрану окружающей среды на предприятии.
8. Технология производства продукции растениеводства

Задание на производственную практику (по профилю специальности) ПП.02.01

Общие и профессиональные компетенции	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ОК 1. ОК 2. ОК 3.	Вводный инструктаж Ознакомление с местом и руководителем производственной практики Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия Прохождение инструктажа по технике безопасности	отчет по производственной практике; характеристика руководителя практики от предприятия.
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3	Анализ и оценка производственной деятельности предприятия	
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.1 ПК 2.3	Ознакомление с современными технологиями на предприятии по производству продукции животноводства Ознакомление с организацией приёмки и методами оценки качества сырья Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов продукции животноводства Изучение технологии производства продукции животноводства Изучение технологии заготовки кормов	
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.2 ПК 2.3	Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии Составление отчёта, подготовка к отчётной конференции	

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Документы первичного учета продукции животноводства.
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.
4. Фотоматериалы.

**Вопросы для зачета по производственной практике ПП.02.01
(проверка знаний, умений, навыков и компетенций):**

1. Проанализируйте структуру предприятия, его функциональное назначение, взаимосвязь данного предприятия с другими сопряженными предприятиями, организациями и хозяйствами.
2. Перечислите основные нормативно - технические документы и расскажите о требованиях к их содержанию.
3. Дайте характеристику основным технологическим процессам и технологическим схемам производства на предприятии.
4. Дайте характеристику основному и вспомогательному технологическому оборудованию, техническим средствам обеспечивающие технологический процесс.
5. Назовите основные виды часто встречающихся поломок технологического оборудования и причины их устранения.
6. Дайте оценку требованиям предъявляемых к технике безопасности при ведении технологических процессов на предприятии.
7. Какие требования предъявляются к экологической безопасности производства, возможным источникам выброса загрязняющих веществ. Основные мероприятия, направленные на охрану окружающей среды на предприятии.
8. Технология производства продукции животноводства

Задание на производственную практику (по профилю специальности) ПП.03.01

Общие и профессиональные компетенции	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ОК 1. ОК 2. ОК 3.	Вводный инструктаж Ознакомление с местом и руководителем производственной практики Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия Прохождение инструктажа по технике безопасности Анализ и оценка производственной деятельности предприятия и его цехов	отчет по производственной практике; характеристика руководителя практики от предприятия.
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3	Ознакомление с современными технологиями на предприятии по производству или переработке с.-х. сырья Ознакомление с организацией приёмки и методами оценки качества сырья Ознакомление с производственными цехами предприятия, технологическим	

	<p>оборудованием, их мощностями и размещением</p> <p>Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов питания из животного и растительного сырья</p> <p>Ознакомление с энергоснабжением, холодоснабжением и теплоснабжением предприятия</p> <p>Изучение правил охраны окружающей среды</p> <p>Изучение организации мойки и дезинфекции помещений, технологического оборудования и инвентаря</p>	
<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4</p>	<p>Участие в организации приема и сортировки зерна.</p> <p>Взвешивание зерна.</p> <p>Подготовка оборудования для отбора точечных проб.</p> <p>Осуществление отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб.</p> <p>Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы. Определение качества зерна, муки и крупы.</p> <p>Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей. Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями.</p> <p>Взвешивание сырья.</p> <p>Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур.</p> <p>Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение плотности, массовой доли жира. Определение</p>	

	<p>органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками. Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов. Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность. Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки. Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствие с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Технология хранения яиц.</p>	
--	--	--

	Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.	
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.2 ПК 3.5	Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии Составление отчёта, подготовка к отчётной конференции	

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Документы первичного учета продукции животноводства.
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.
4. Фотоматериалы.

Вопросы для зачета по производственной практике ПП.03.01 (проверка знаний, умений, навыков и компетенций):

1. Проанализируйте структуру предприятия, его функциональное назначение, взаимосвязь данного предприятия с другими сопряженными предприятиями, организациями и хозяйствами.
2. Проанализируйте должностную инструкцию специалиста-технолога и инженера по ремонту машин и технического оборудования и условия работы данного предприятия.
3. Перечислите основные нормативно - технические документы и расскажите о требованиях к их содержанию.
4. Дайте оценку хранящемуся сырью на предприятии. Какие к нему предъявляются требования.
5. Дайте характеристику основным технологическим процессам и технологическим схемам производства на предприятии.
6. Дайте характеристику основному и вспомогательному технологическому оборудованию, техническим средствам обеспечивающие технологический процесс.
7. Назовите основные виды часто встречающихся поломок технологического оборудования и причины их устранения.
8. Какие применяются методы контроля качества на предприятии для закупаемого сырья, хранящейся и реализуемой продукции.
9. Охарактеризуйте ассортимент (производимой, хранимой и перерабатывающей) продукции.
10. Дайте оценку требованиям предъявляемых к технике безопасности при ведении технологических процессов на предприятии.

11. Какие требования предъявляются к экологической безопасности производства, возможным источникам выброса загрязняющих веществ. Основные мероприятия, направленные на охрану окружающей среды на предприятии.

Задание на производственную практику (по профилю специальности) ПП.04.01

Общие и профессиональные компетенции	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ОК 1. ОК 2. ОК 3	Вводный инструктаж Ознакомление с местом и руководителем производственной практики Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия Прохождение инструктажа по технике безопасности	отчет по производственной практике; характеристика руководителя практики от предприятия.
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3	Анализ и оценка производственной деятельности предприятия	
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.4 ПК 4.5	Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов продукции растениеводства и животноводства	
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.2 ПК 4.3	Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии Составление отчёта, подготовка к отчётной конференции	

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Документы первичного учета продукции растениеводства и животноводства.
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.
4. Фотоматериалы.

Вопросы для зачета по производственной практике ПП.04.01 (проверка знаний, умений, навыков и компетенций):

1. Сбора информации о деятельности предприятия и отдельных ее подразделений.
2. Составления плана работы подразделения.
3. Проведения инструктажа работников.
4. Контроль качества работы персонала.
5. Составление отчетно-плановой документации о деятельности подразделения.
6. Проведения презентаций.
7. Методы принятия решений.
8. Организовывать и проводить деловые совещания, собрания, круглые столы, рабочие группы.
9. Лидерство и работа в команде.
10. Методы эффективного общения.
11. Технические и санитарные условия в офисе, их контроль.
12. Управление конфликтами.
13. Оформление отчетно-плановую документацию по работе подразделения.

Задание на производственную практику (по профилю специальности) ПП.05.01

Общие и профессиональные компетенции	Задания на практику	Результат должен найти отражение
<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 4.5</p>	<p>Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна.</p> <p>Подготовка оборудования для отбора точечных проб.</p> <p>Осуществление отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа.</p> <p>Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы.</p> <p>Определение качества зерна, муки и крупы.</p> <p>Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей.</p> <p>Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями.</p> <p>Взвешивание сырья.</p> <p>Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур.</p> <p>Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока.</p>	<p>отчет по производственной практике;</p> <p>характеристика руководителя практики от предприятия.</p>

<p>OK 1. OK 2. OK 3. OK 4. OK 5. OK 6. OK 7. OK 8. OK 9. ПК 3.1 ПК 3.2</p>	<p>Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками.</p> <p>Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям</p> <p>Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов.</p> <p>Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством.</p> <p>Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность.</p>	
<p>OK 1. OK 2. OK 3. OK 4. OK 5. OK 6. OK 7. OK 8. OK 9. ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.5</p>	<p>Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.</p> <p>Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствие с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации</p> <p>Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов.</p> <p>Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов.</p> <p>Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации.</p> <p>Технология хранения яиц.</p> <p>Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.</p>	
<p>OK 1. OK 2. OK 3. OK 4. OK 5. OK</p>	<p>Оформление установленной</p>	

Вопросы для зачета по производственной практике ПП.05.01 (проверка знаний, умений, навыков и компетенций):

1. Проанализируйте структуру предприятия, его функциональное назначение, взаимосвязь данного предприятия с другими сопряженными предприятиями, организациями и хозяйствами.
2. Проанализируйте должностную инструкцию специалиста-технолога и инженера по ремонту машин и технического оборудования и условия работы данного предприятия.
3. Перечислите основные нормативно - технические документы и расскажите о требованиях к их содержанию.
4. Дайте оценку хранящемуся сырью на предприятии. Какие к нему предъявляются требования.
5. Дайте характеристику основным технологическим процессам и технологическим схемам производства на предприятии.
6. Дайте характеристику основному и вспомогательному технологическому оборудованию, техническим средствам обеспечивающие технологический процесс.
7. Назовите основные виды часто встречающихся поломок технологического оборудования и причины их устранения.
8. Какие применяются методы контроля качества на предприятии для закупаемого сырья, хранящейся и реализуемой продукции.
9. Охарактеризуйте ассортимент (производимой, хранимой и перерабатывающей) продукции.
10. Дайте оценку требованиям предъявляемых к технике безопасности при ведении технологических процессов на предприятии.
11. Какие требования предъявляются к экологической безопасности производства, возможным источникам выброса загрязняющих веществ. Основные мероприятия, направленные на охрану окружающей среды на предприятии.

Формы отчета о прохождении практики

После окончания практики студент предоставляет комиссии по защите отчётов следующие документы:

- дневник прохождения производственной практики, подписанный руководителем практики от предприятия и заверенный печатью;
- отчёт о производственной практике, подписанный руководителем или главным технологом (технологом) предприятия и заверенный печатью;
- командировочное удостоверение (направление) с отметкой о прибытии и убытии с места практики;

- производственную характеристику-отзыв с указанием оценки работы студента-практиканта, подписанную руководителем практики от предприятия и заверенную печатью.

Правила ведения и оформления дневника

Во время прохождения производственной практики студент последовательно выполняет наблюдения, анализы и учёты согласно программе практики, а также даёт оценку качеству и срокам проведения технологических работ, а результаты заносит в дневник.

Дневник следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых студент принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы её выполнения, приводятся результаты и даётся их оценка. Например, при производстве пищевых продуктов необходимо указать все технологические операции и т.д.

Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу студента и его участие в производстве пищевых продуктов. Записи в дневнике должны быть чёткими и аккуратными. В конце практики дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

Общие требования, структура отчета и правила его оформления

- чёткость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Отчёт составляется на основании фактического материала, собранного в период прохождения практики.

Отчет должен соответствовать предъявляемым требованиям.

Текстовая часть отчёта располагается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А4 (210x297) с соблюдением следующих размеров полей:

-левое – 30 мм;

-правое – 10 мм;

-верхнее и нижнее по 20 мм.

Интервал 1,5. Отчёт представляется в машинописном виде.

Текст делят на предусмотренные методическими указаниями разделы. В начале отчёта помещают содержание (оглавление), представляющее последовательное перечисление заголовков разделов и подразделов, списка

использованных источников с указанием номера страницы, на которых они начинаются.

Общий объем отчёта не должен превышать **45-50** страниц компьютерного текста.

После проверки отчёта руководителем он поступает на защиту.

Отчёт принимается комиссией, утверждённой на заседании выпускающей кафедры.

При оценке итогов работы студента на практике учитывается производственная характеристика (отзыв), качество доклада, оформление и содержание отчёта, ответы на вопросы, деятельность студента в период практики. Оценка проставляется в зачётную книжку за подписью председателя комиссии.

Заголовок каждого раздела пишется прописными буквами. В конце заголовка точка не ставится и слова в названиях разделов не переносятся. При наличии двух предложений в заголовке, они разделяются точкой.

Каждый раздел начинается с новой страницы. Каждый раздел отчёта должен иметь порядковый номер, обозначенный арабской цифрой с точкой. Нумерация пунктов раздела состоит из номера раздела и пункта раздела, разделённых точкой, например: 1.1. 1.2, и т.д. Если в тексте имеются подразделы, то их пункты нумеруют в пределах каждого подраздела, и номер будет иметь три цифры, например: 3.1.1, 3.1.2. и т.д.

Заголовок каждого подраздела и пункта располагают с красной строки (т.е. начиная с 6-го знака), первая буква прописная, остальные строчные.

Подпункты в тексте обозначают строчными буквами русского алфавита со скобкой, например: а), б) и т.д. Текст подпункта должен начинаться со строчной буквы, а в конце ставятся точка с запятой. Последний подпункт оканчивается точкой.

Текст излагается кратко и чётко и пишется в соответствии со стандартами и техническими условиями, принятыми в научно-технической литературе, т.е. от третьего лица, употребляя глаголы неопределённой формы.

Сокращение слов в тексте и подписях под иллюстрациями, как правило, не допускаются. Разрешено применять сокращения, предусмотренные государственным стандартом.

Формулы, коэффициенты, нормативные величины сопровождаются ссылкой на используемый источник, порядковый номер, которого из списка использованных источников указывают в квадратных скобках, например: «...влажность пшеницы составила 17 % »,

Иллюстрации (схемы, чертежи, фотографии и пр.) размещают сразу после ссылки на них в тексте или в приложениях и, именуют их рисунками. Все иллюстрации нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчёта или раздела. Под рисунками даётся содержательная подпись.

Номер рисунка в тексте указывают так: рисунок 5. Повторные ссылки на рисунки в тексте дают следующим образом: (см. рис. I или (см. рис. 1.2)).

Таблицы помещают сразу же после первого упоминания о них в тексте. При большом количестве таблиц они помещаются в приложении. Над таблицей слева - направо, помещают тематический заголовок таблицы, например:

Таблица 1. Объем производства продукции, или

Таблица 1.2. Количество готовой продукции (вторая-таблица первого раздела).

Заголовки граф и колонок внутри таблицы начинают с прописных букв. Если подзаголовки граф составляют одно предложение с заголовками, их пишут со строчных букв, при самостоятельном же значении – с прописной буквы.

Цифры в графах таблицы должны иметь одинаковое число десятичных знаков, и их располагают так, чтобы чисел по всем графам было точно один под другим. Дробные числа приводят только в виде десятичных дробей, за исключением размеров в дюймах, например: $\frac{1}{2}$; $\frac{3}{4}$ и т.д.

В формулах условные обозначения (символы) величин следует применять в соответствии с установленными стандартами. Расшифровку каждого символа и его числовое значение приводят с новой строки непосредственно под формулой, в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Первую строку расшифровки начинают со слов «где», двоеточие после него не ставят.

Формулы нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчёта или раздела. Номер формулы ставят с правой стороны листа в круглых скобках на уровне нижней строки формулы, например:

$$N = \frac{M}{V} \times 100 \quad (1)$$

Ссылку в тексте на формулу дают следующим образом: «...в формуле (1)».

Использованные литературные источники, на которые ссылаются в отчёте, приводят в виде списка в конце отчёта. Список нумеруется в алфавитном порядке или по мере появления ссылок на источник в тексте отчёта. Допускается это делать и по разделам. Описание литературного источника должно включать все издательские данные, которые имеются на обороте титульного листа источника (монографиях, учебниках) или в его конце.

Формы контроля качества освоения студентами программ производственных практик

Защита практики. Проводится для определения достижения конечных результатов обучения. Перед началом изучения материала студенты знакомятся с перечнем вопросов и обязательных задач по теме, а также дополнительными вопросами и задачами.

Критерии оценки за отчёт

Итоговая оценка учитывает результаты модульно-рейтинговой системы контроля знаний и предусматривает критерии выставления оценок по четырёхбалльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

- **«отлично»** - содержание и оформление отчёта по производственной практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям, характеристики студента положительные, ответы на вопросы по программе практики студент даёт полные и точные;

- **«хорошо»** - при выполнении основных требований к прохождению практики и при наличии несущественных замечаний по содержанию и формам отчёта и дневника, характеристики студента положительные, в ответах на вопросы комиссии по программе практики студент допускает определённые неточности, хотя в целом отвечает уверенно и имеет твёрдые знания;

- **«удовлетворительно»** - небрежное оформление отчёта и дневника. Отражены все вопросы программы практики, но имеют место отдельные существенные погрешности, характеристики магистра положительные, при ответах на вопросы комиссии по программе практики студент допускает ошибки;

- **«неудовлетворительно»** - эта оценка выставляется студенту, если в отчёте освещены не все разделы программы практики, на вопросы комиссии магистр не даёт удовлетворительных ответов, не имеет чёткого представления о технологических процессах производства продуктов животного происхождения, не владеет практическими навыками оценки качества готовой продукции.

Студенты, не выполнившие программу производственной практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

Студенты, не выполнившие программы практики без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из учебного заведения как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Академии.