


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»



Утверждаю:

Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

«28» 03 2023 г.

**ПРОГРАММА
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки

35.04.04«Агрономия»

Профиль

«Хранение и переработка плодов и овощей»

Квалификация (степень) выпускника

магистр

Форма обучения

очная, заочная

Махачкала, 2023

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Программа технологической практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки по направлению 35.04.04 Агрономия (Приказ Министра науки и высшего образования РФ от 26.07. 2017 г. № 708) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

СОСТАВИТЕЛИ:

М.Г.Магомедов, д.с.-х.н., профессор

(инициалы и фамилия, ученая степень и ученое звание)

Ш.К.Омаров, к.с.-х.н., доцент

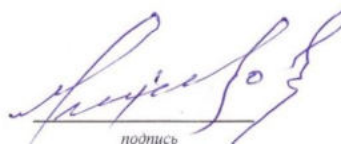
(инициалы и фамилия, ученая степень и ученое звание)


подпись


подпись

Программа технологической практики обсуждена на заседании кафедры технологии хранения, переработки и стандартизации сельскохозяйственных продуктов 10. 03. 2023г., протокол №7.

Заведующий кафедрой


подпись

М.Г. Магомедов

Программа технологической практики одобрена методической комиссией технологического факультета 15. 03. 2023г., протокол №7

Председатель методической

комиссии факультета

Г.А. Макуев


подпись

Общие положения

Практическая подготовка в форме практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Организация практики направлена на формирование, закрепление, развитие у обучающихся практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Практическая подготовка в форме практики может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки (в том числе практики) может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Общие требования к организации практики, ее виды и способы проведения определяются образовательной программой, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования.

Содержание практики, планируемые результаты обучения, оценочные материалы и условия, необходимые для проведения практики, определяются программой практики, которая является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования. Программа практики разрабатывается с учетом требований настоящего Положения, рассматривается на заседании кафедры, за которой закреплена реализация практики, и заседании методической комиссии факультета, проходит рецензирование и утверждается деканом факультета.

Практика как форма практической подготовки может быть организована:

- непосредственно в Университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки (в том числе практики);

- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки (в том числе практики), на основании договора, заключаемого между Университетом и профильной организацией (приложение 2).

До начала учебного года на факультетах разрабатываются графики проведения практик в текущем учебном году по очной, и заочной формам обучения (приложение 3).

Сроки проведения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком на текущий учебный год.

В период с начала учебного года и до начала практики заключаются договоры о практической подготовке обучающихся с профильными организациями. При этом предпочтительным является заключение долгосрочных договоров.

Для заключения договоров о практической подготовке обучающихся используются разработанные в Университете формы договоров. Договор может заключаться по форме и на условиях, предложенных профильной организацией, принимающей обучающегося на практику, по согласованию с управлением правового и кадрового обеспечения Университета и первым проректором.

Не позднее, чем за месяц до прохождения практики, в соответствии со сроками, установленными календарным учебным графиком, обучающийся представляет в деканат договор о практической подготовке обучающихся с профильной организацией. Обучающиеся вправе самостоятельно выбрать предприятия, организации, учреждения для прохождения практики при условии соответствия профиля их деятельности профилю образовательной программы. Выбор места прохождения и способа проведения практики оформляется соответствующим заявлением (приложения 4, 5, 6).

Направление обучающихся на практику оформляется приказом ректора Университета с указанием закрепления каждого обучающегося за структурным подразделением Университета или профильной организацией (приложение 7).

Приказы о допуске и направлении обучающихся на практику оформляются не позднее, чем за 15 календарных дней до начала практики.

Перед направлением обучающихся на практику проводится организационное собрание, на котором до обучающихся доводится рабочий график (план) проведения практики (приложение 8), выдается индивидуальное задание (приложение 9), проводится инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практики Университет представляет в профильную организацию поименные списки обучающихся, направленных на практику для освоения соответствующих компонентов образовательной программы посредством практической подготовки (приложение 10).

Для руководства практикой назначается руководитель (руководители) практики от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета.

Руководитель практики от Университета:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;

- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- несет ответственность совместно с ответственным работником профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Университета, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Профильная организация назначает ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки (практики) со стороны профильной организации.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

При организации практической подготовки в форме практики профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

При организации практической подготовки в форме практики обучающиеся и работники Университета обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка Университета (профильной организации), требования охраны труда и техники безопасности.

При наличии в профильной организации или в Университете (при организации практической подготовки в форме практики в Университете) вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к практической подготовке, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в профильной организации определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса РФ и составляет:

- для обучающихся в возрасте до 16 лет - не более 24 часов в неделю;

- для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет - не более 35 часов в неделю; для обучающихся, являющихся инвалидами I или II группы, - не более 35 часов в неделю;

- для обучающихся в возрасте от 18 и старше - не более 40 часов в неделю.

При организации практической подготовки в форме практики, включающей в себя работы, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или)

опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н (в редакции последующих изменений и дополнений).

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обеспечение обучающихся проездом к месту организации практической подготовки и обратно, а также проживанием их вне места жительства (места пребывания в период освоения образовательной программы) в указанный период осуществляется в порядке, установленном локальным нормативным актом Университета.

1. Вид практики, способы и формы (форм) ее проведения

Вид практики – **производственная практика.**

Тип – **технологическая практика**

По способу проведения – **стационарная; выездная.**

Форма проведения производственной практики – **дискретно.**

Технологическая практика проводится в сторонних профильных предприятиях, организациях и учреждениях. Со сторонними организациями заключается договор перед началом практики.

Обучающийся должен строго соблюдать и выполнять установленный в хозяйстве (на предприятии) распорядок дня, нести ответственность за порученную работу, соблюдать должностные инструкции и трудовую дисциплину.

Ответственность за организацию практики в хозяйстве (на предприятии) возлагается на главных и старших специалистов или руководителей предприятий.

В обязанности руководителей практики обучающегося от предприятия входит: организация практики, проведение инструктажа по технике безопасности, создание необходимых условий для освоения технологий производства и новой техники, обеспечение нормальных бытовых условий, составление характеристики, соблюдение договорных обязательств.

Руководитель практики от университета осуществляет руководство практикой, проверяет отчет обучающегося, дает отзыв о работе в комиссию по

защите отчетов.

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

Цель: овладение профессиональными и общепрофессиональными компетенциями, необходимыми для изучения и проведения научно-опытной работы в условиях сельскохозяйственного предприятия или научной организации для разработки и реализации приемов и технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей.

Задачи:

- углубление теоретических знаний в избранной научной области по избранной магистерской программе и научной теме в условиях производства;
- использование методов научных исследований для решения задач на производстве;
- ориентация на профессиональное мастерство и творческое развитие профессии и роли человека в ней;
- развитие умений и навыков организации и проведения научного исследования, библиографической работы, подготовки научных выступлений и публикаций;
- накопление фактического и эмпирического материала для выпускной квалификационной работы.
- углубление теоретических знаний и навыков их применения при решении производственных задач;
- оценка эффективности использования методов контроля качества производимой продукции;
- уточнение и реализация современных экологически безопасных технологий производства и контроля качества растениеводческой продукции и воспроизводства плодородия почвы в конкретных условиях хозяйства;
- понимать и использовать методы критического анализа технологических решений;
- составление отчета по выполненному заданию.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-1 Способен к проведению исследовательских работ в области агрономии в условиях производства	ПК-1.1 Осуществляет информационный поиск инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов сельскохозяйственных культур с целью определения перспективных направлений исследований

	<p>ПК-1.2 Разрабатывает программы исследований по изучению эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства</p> <p>ПК-1.3 Организует проведение экспериментов по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства</p>
ПК-2 Разработка стратегии развития растениеводства в организации	<p>ПК-2.1 Обоснование специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации</p> <p>ПК-2.2 Расчет экономической эффективности применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов</p>
ПК-3 Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	<p>ПК-3.1 Реализует технологии хранения плодоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей</p> <p>ПК-3.2 Реализует технологии переработки продукции плодового, овощного и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей</p>
ПК-4 Способен разработать систему мероприятий по управлению качеством и безопасностью растениеводческой продукции	<p>ПК-4.1 Осуществляет контроль качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки</p> <p>ПК-4.2 Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов</p> <p>ПК-4.3 Применяет знания требований нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки</p>

В результате прохождения практики студент должен **знать:**

- реализовывать технологии производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв;
- современные проблемы агрономии; достижения науки и техники в области собственных научных исследований;
- обосновывать режимы и способы хранения продукции растениеводства;
- обосновывать методы, способы и режимы переработки плодов и овощей;
- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке плодов и овощей;
- организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки;
- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку плодов и овощей и принимать оптимальные технологические

решения;

- анализировать состояние и перспективы повышения продуктивности растениеводства;
- организовывать и проводить научные эксперименты, обобщать результаты исследований и формулировать выводы;
- проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей.

уметь:

- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, к конкретным условиям;
- составления схем севооборотов и планов их освоения, разработки систем обработки почвы, систем удобрения и систем защиты растений от сорняков, болезней и вредителей;
- рационального использования сельскохозяйственных угодий, техники и технологического оборудования;
- целенаправленного формирования качества плодов и овощей в процессе возделывания;
- сохранения растительного сырья с минимальными потерями массы и качества;
- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.

владеть:

- навыками владения операциями анализа, синтеза, сравнения, обобщения, заключения;
- методами управления технологическим процессом на производстве продукции растениеводства; методами проведения маркетинговых исследований;
- умением совершенствовать и развивать свой общекультурный и профессиональный уровень;
- пропагандой и освещением в печати результаты исследований.
- методами реализации современных ресурсосберегающих технологий производства экологически безопасной растениеводческой продукции и воспроизводства плодородия почв в конкретных условиях хозяйства;
- методами управления технологическим процессом на производстве продукции растениеводства; методами реализации управленческих функций при принятии решении.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика - технологическая (проектно-технологическая) входит в Блок 2 «Практики» и является обязательной частью образовательной программы направления подготовки магистров 35.04.04 Агрономия и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности и проводится в четвертом семестре.

Производственная практика (технологическая (проектно-технологическая) проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

Место практики в структуре образовательной программы

Участвующие в формировании компетенций дисциплины, модули, практики		Форма обучения	Курсы обучения	
Индекс	Наименование		1 курс	2 курс
ПК -1	Способен к проведению исследовательских работ в области агрономии в условиях производства	Очная		+
ПК -2	Разработка стратегии развития растениеводства в организации	Очная		+
ПК -3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодово-овощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	Очная		+
ПК -4	Способен разработать систему мероприятий по управлению качеством и безопасностью растениеводческой продукции	Очная		+

4.Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях и в академических часах

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 2 недели, 108 академических часов.

5.Содержание практики

Распределение трудоемкости и формы отчетности по этапам практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ	Трудоемкость, часов/зет	Формы контроля
1	Подготовительный (организационный)	Собрание. Подготовка к выезду на практику. Собрание на факультете, рабочее совещание на кафедре растениеводства и кормопроизводства (корректировка плана научных исследований и схемы опыта). Получение и оформление необходимых документов. Подготовка к выезду на	5/0,1	Собеседование

		практику. Инструктаж по технике безопасности в журнале кафедры. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Осмотр хозяйства и места для закладки опыта		
2	Основной	Выполнение конкретных технологических операций по заданию	98/1,8	отчет, дневник
3	Заключительный	Собеседование по итогам практики.	5/0,1	отчет дневник
	Итого:		108/2	

Общие сведения.

1. Организационный этап

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, беседа о нормах поведения и необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к обучающемуся, разъяснение прав и обязанностей стажера во время прохождения практики.

Инструктаж по технике безопасности: соблюдение правил техники безопасности в пути на производственную практику и непосредственно в условиях предприятия (в университете).

Согласование плана производственной практики с руководителем от университета: уточнение плана работы и научно-исследовательской деятельности.

Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана производственной практики: уточнение и конкретизация (при необходимости, корректировка) плана работы и исследовательской деятельности при прохождении производственной практики с учетом специфики производства на конкретном предприятии.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии.

Знакомство с предприятием: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, материалы (сырье), технические средства (оборудование), продукция.

Знакомство с производственным участком, где будет проходить производственная практика: функциональное назначение, связь с другими подразделениями, кадры, технические средства и материалы, документация.

Документальное оформление прибытия, инструктаж по технике безопасности.

Уточнение обязанностей стажёра, составление плана работы, содержания и объёма индивидуального задания.

2. Основной этап

Анализ хозяйственной научно-производственной деятельности научного учреждения или филиала кафедры на производстве или базового хозяйства.

Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и переработки продукции растениеводства: используемые сорта; сроки и нормы посева (посадки); система обработки почвы; система удобрения; система ухода за растениями и защиты их от сорняков, болезней и вредителей; сроки и способы уборки урожая; послеуборочная обработка урожая и технические средства реализации; режимы, способы и приемы хранения урожая, технические средства реализации; подготовка растительного сырья к переработке; технологические схемы подготовительных процессов и технические средства их реализации; принципы, методы, приемы и способы переработки растительного сырья; технологические схемы процессов переработки растительного сырья и технические средства их реализации; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; операции в цехе готовой продукции; реализация готовой продукции.

Проведение исследования (закладка опыта в условиях производства; проведение сопутствующих наблюдений, учетов).

Представление результатов научного исследования. Сбор, обработка и анализ собранных материалов и первичной документации

Заключительный этап.

Написание отчета

Сбор материала для научной публикации и пропаганды профессиональной деятельности. Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета о практике, информация на заседании кафедры или на заседании научного кружка

Представление отчёта и дневника на кафедру, защита отчета.

6. Формы отчетности по практике

Формой отчетности по практике является Отчет по практике.

Отчетность студента по результатам практики осуществляется в следующем порядке:

1. Оформление отчёта в соответствии с требованиями программы практики и рекомендаций кафедры, получение письменного отзыва руководителя от базы практики (в последний день практики).

2. Представление отчёта на кафедру, отчета о выполнении индивидуального задания.

3. Защита отчётов о практике производится в первую неделю следующего за практикой учебного семестра. В исключительных случаях при наличии уважительной причины устанавливаются индивидуальные сроки защиты отчётов по практике.

4. Практика засчитывается по результатам защиты отчётов перед специальной комиссией, созданной кафедрой, с участием руководителя производственной практики от кафедры.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Дифференцированный зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В течение 2-х дней после окончания практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет и характеристику с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

Отчет о практике составляется каждым студентом самостоятельно. Отчет должен отражать полученные студентом организационно-технические знания и навыки. Отчет составляется на основании технических знаний, личных наблюдений, опыта работы, полученных практикантом во время практики.

Отчет по практике включает следующие разделы:

1. Титульный лист
2. Содержание – размещают на отдельной (пронумерованной) странице после титульного листа
3. Введение – обозначить место, цель и задачи практики. Рекомендуются отметить также новизну и практическую значимость проведенных работ
4. Краткая характеристика места прохождения практики
5. Основная часть (Описание разделов, изученных во время прохождения практики, их обобщение): в т.ч., описание вопроса, содержащегося в индивидуальном задании.
6. Выводы, в которых выделяется существенное, главное как результат исследовательской или производственной работы практиканта.
7. Список используемых источников, в который включают все использованные в работе источники в порядке появления ссылок на них в тексте или в алфавитном порядке.
8. Индивидуальное задание
9. Приложения.

В отчете должна быть отражена работа, выполненная студентом на производстве в соответствии с программой практики. Отчет должен быть распечатан или написан аккуратно, четким почерком, темными чернилами на писчей бумаге стандартного формата с двух сторон листа, с выдержкой однотипной рубрикации.

На листах оставляются поля следующих размеров: слева и снизу - 25 мм, справа - 10 мм, сверху - 20 мм, нумерация страниц отчета сквозная, в правом верхнем углу, без точки. Титульный лист выполняется на плотной белой бумаге или картоне, обклеенном белой бумагой, после чего помещают оглавление с указанием страниц. Заканчиваться отчет должен списком использованной литературы, оформленным согласно ГОСТу. Объем отчета в пределах 30 машинописных страниц, текстовая часть должна быть проиллюстрирована необходимыми чертежами, схемами, рисунками, выполненными по ГОСТу.

Материалом для составления отчета служат рабочие записи в дневнике, эскизы, технологические схемы, выполненные во время практики.

Документом, характеризующим работу студента во время практики, является отчет и отзыв руководителя предприятия. Подпись руководителя удостоверяется печатью предприятия. Отчет необходимо сдать в течение 10 дней по завершении практики. При выставлении итоговой оценки учитывается оценка руководителя практики от предприятия и отзыв о работе студента.

Отчет составляется в соответствии с требованиями настоящей программы.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом университета.

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

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

Курс	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ПК-1 Способен к проведению исследовательских работ в области агрономии в условиях производства	
ПК-1.1 Осуществляет информационный поиск инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов сельскохозяйственных культур с целью определения перспективных направлений исследований	
1	История и методология научной агрономии
1,2	Научно-исследовательская работа
2	Технологическая (проектно-технологическая практика)
3	Преддипломная практика
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.2 Разрабатывает программы исследований по изучению эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	
1	История и методология научной агрономии
1,2	Научно-исследовательская работа
2	Технологическая (проектно-технологическая практика)
3	Преддипломная практика
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.3 Организует проведение экспериментов по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	
1	История и методология научной агрономии

1,2	Научно-исследовательская работа
2	Технологическая (проектно-технологическая практика)
3	Преддипломная практика
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2 Разработка стратегии развития растениеводства в организации	
ПК-2.1 Обоснование специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации	
1	Основы адаптивного растениеводства
1	Ресурсосберегающие технологии хранения и переработки плодов и овощей
2	Технологическая (проектно-технологическая практика)
3	Преддипломная практика
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.2 Расчет экономической эффективности применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов	
1	Основы адаптивного растениеводства
1	Ресурсосберегающие технологии хранения и переработки плодов и овощей
2	Технологическая (проектно-технологическая практика)
3	Преддипломная практика
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4 Способен разработать систему мероприятий по управлению качеством и безопасностью растениеводческой продукции	
ПК-4.1 Осуществляет контроль качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки	
1	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции
2	Технологическая (проектно-технологическая практика)
3	Преддипломная практика
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.2 Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов	
2	Стандартизация и сертификация плодов и овощей и продуктов их переработки
1	Безопасность плодоовощного сырья и продуктов переработки
2	Технологическая (проектно-технологическая практика)
3	Преддипломная практика
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.3 Применяет знания требований нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки	
2	Стандартизация и сертификация плодов и овощей и продуктов их переработки
1	Безопасность плодоовощного сырья и продуктов переработки
2	Технологическая (проектно-технологическая практика)
3	Преддипломная практика
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3 Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	

ПК-3.1 Реализует технологии хранения плодоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	
1	Научные основы хранения плодов и овощей
2	Технологическая (проектно-технологическая практика)
3	Преддипломная практика
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
1	Современные проблемы в агрономии
ПК-3.2 Реализует технологии переработки продукции плодовогодства, овощеводства и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	
1	Научные основы переработки плодов и овощей
1	Современные технологии первичной переработки винограда
2	Технологическая (проектно-технологическая практика)
3	Преддипломная практика
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК-1.1 Осуществляет информационный поиск инновационных технологий (элементов технологий), сортов и гибридов сельскохозяйственных культур с целью определения перспективных направлений исследований				
Знания	Отсутствие знаний у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо знает как осуществлять информационный поиск инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов сельскохозяйственных культур с целью определения перспективных	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает как осуществлять информационный поиск инновационных технологий (элементов тех-	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает как осуществлять информационный поиск инновационных технологий (элементов технологий), сортов и гибридов

		направлений исследований	нологии), сортов и гибридов сельскохозяйственных культур с целью определения перспективных направлений исследований	сельскохозяйственных культур с целью определения перспективных направлений исследований
Умения	Отсутствие умений у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо умеет осуществлять информационный поиск инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов сельскохозяйственных культур с целью определения перспективных направлений исследований	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями осуществлять информационный поиск инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов сельскохозяйственных культур с целью определения перспективных направлений исследований	Обучающийся умеет осуществлять информационный поиск инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов сельскохозяйственных культур с целью определения перспективных направлений исследований
Навыки	Отсутствие навыков у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо владеет навыками осуществления информационный поиск инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов сельскохозяйственных культур с целью определения перспективных	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками осуществления информационный поиск инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов сельскохозяйственных	Обучающийся свободно владеет навыками осуществления информационный поиск инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов сельскохозяйственных культур с целью

		направлений исследований	культур с целью определения перспективных направлений исследований	определения перспективных направлений исследований
ПК-1.2 Разрабатывает программы исследований по изучению эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства				
Знания	Отсутствие знаний у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо знает как разрабатывать программы исследований по изучению эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает как разрабатывать программы исследований по изучению эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает как разрабатывать программы исследований по изучению эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства
Умения	Отсутствие умений у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо умеет разрабатывать программы исследований по изучению эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями разрабатывать программы исследований по изучению эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	Обучающийся умеет разрабатывать программы исследований по изучению эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства

Навыки	Отсутствие навыков у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо владеет навыками разработки программы исследований по изучению эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками разработки программы исследований по изучению эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	Обучающийся свободно владеет навыками разработки программы исследований по изучению эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства
ПК-1.3 Организует проведение экспериментов по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства				
Знания	Отсутствие знаний у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо знает организацию проведения экспериментов по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает организацию проведения экспериментов по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает организацию проведения экспериментов по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства
Умения	Отсутствие умений у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо умеет организовывать проведение экспериментов по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями организовывать проведение экспериментов по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	Обучающийся умеет организовывать проведение экспериментов по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства

		технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	тивности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства
Навыки	Отсутствие навыков у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо владеет организацией проведения экспериментов по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет организацией проведения экспериментов по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства	Обучающийся свободно владеет организацией проведения экспериментов по оценке эффективности инновационных технологий (элементов технологии), сортов и гибридов в условиях производства
ПК-2.1 Обоснование специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации				
Знания	Отсутствие знаний у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо знает как обосновать специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает как обосновать специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает как обосновать специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации

Умения	Отсутствие умений у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо умеет обосновывать специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями обосновывать специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации	Обучающийся умеет обосновывать специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации
Навыки	Отсутствие навыков у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо владеет навыками обоснования специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками обоснования специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации	Обучающийся свободно владеет навыками обоснования специализации и видов выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации
ПК-2.2 Расчет экономической эффективности применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов				
Знания	Отсутствие знаний у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо знает расчет экономической эффективности применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными проблемами знает расчет экономической эффективности применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает расчет экономической эффективности применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов

Умения	Отсутствие умений у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо умеет рассчитывать экономической эффективности применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями рассчитывать экономической эффективности применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов	Обучающийся умеет рассчитывать экономической эффективности применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов
Навыки	Отсутствие навыков у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо владеет навыками расчета экономической эффективности применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками расчета экономической эффективности применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов	Обучающийся свободно владеет навыками расчета экономической эффективности применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов
ПК-4.1 Осуществляет контроль качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки				
Знания	Отсутствие знаний у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо знает как осуществлять контроль качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает как осуществлять контроль качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает как осуществлять контроль качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки

			рья и продуктов его переработки	тов его переработки
Умения	Отсутствие умений у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо умеет осуществлять контроль качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями осуществлять контроль качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки	Обучающийся умеет осуществлять контроль качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки
Навыки	Отсутствие навыков у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо владеет навыками осуществления контроля качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками осуществления контроля качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки	Обучающийся свободно владеет навыками осуществления контроля качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки
ПК-4.2 Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов				
Знания	Отсутствие знаний у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо знает современные методы экспертизы и контроля безопасности и качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает современные методы экспертизы и контроля безопасности и качества плодоовощного сырья, продуктов	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает современные методы экспертизы и контроля безопасности и качества плодоовощного сырья, продуктов его перера-

			его переработки и упаковочных материалов	ботки и упаковочных материалов
Умения	Отсутствие умений у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо умеет применять знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями применять знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов	Обучающийся умеет применять знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов
Навыки	Отсутствие навыков у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо владеет современными методами экспертизы и контроля безопасности и качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет современными методами экспертизы и контроля безопасности и качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов	Обучающийся свободно владеет современными методами экспертизы и контроля безопасности и качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов
ПК-4.3 Применяет знания требований нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки				

Знания	Отсутствие знаний у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо знает требования нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает требования нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает требования нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки
Умения	Отсутствие умений у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо умеет применять знания требований нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями применять знания требований нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки	Обучающийся умеет применять знания требований нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки
Навыки	Отсутствие навыков у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо владеет знаниями требований нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества плодоовощного	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет знаниями требований нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и ка-	Обучающийся свободно владеет знаниями требований нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и ка-

		сырья и продуктов его переработки	чества плодово-овощного сырья и продуктов его переработки	овощного сырья и продуктов его переработки
ПК-3.1 Реализует технологии хранения плодовоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей				
Знания	Отсутствие знаний у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо знает как реализовать технологии хранения плодовоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными проблемами знает как реализовать технологии хранения плодовоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает как реализовать технологии хранения плодовоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей
Умения	Отсутствие умений у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо умеет реализовывать технологии хранения плодовоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями реализовывать технологии хранения плодовоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных	Обучающийся умеет реализовывать технологии хранения плодовоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей

			производители	
Навыки	Отсутствие навыков у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо владеет реализацией технологии хранения плодоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет реализацией технологии хранения плодоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	Обучающийся свободно владеет реализацией технологии хранения плодоовощной продукции и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей
ПК-3.2 Реализует технологии переработки продукции плодоводства, овощеводства и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей				
Знания	Отсутствие знаний у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо знает реализацию технологии переработки продукции плодоводства, овощеводства и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает реализацию технологии переработки продукции плодоводства, овощеводства и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает реализацию технологии переработки продукции плодоводства, овощеводства и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей

Умения	Отсутствие умений у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо умеет реализовывать технологии переработки продукции плодородства, овощеводства и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями реализовывать технологии переработки продукции плодородства, овощеводства и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	Обучающийся умеет реализовывать технологии переработки продукции плодородства, овощеводства и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей
Навыки	Отсутствие навыков у обучающегося по данной компетенции	Обучающийся слабо владеет навыками реализации технологии переработки продукции плодородства, овощеводства и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками реализации технологии переработки продукции плодородства, овощеводства и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей	Обучающийся свободно владеет навыками реализации технологии переработки продукции плодородства, овощеводства и винограда на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Критерии определения сформированности компетенций на различных этапах их формирования

Критерии	Уровни сформированности компетенций		
	Пороговый	достаточный	Повышенный
	Компетенция сформирована. Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности практического навыка	Компетенция сформирована. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка	Компетенция сформирована. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

Поскольку практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности призвана формировать сразу несколько компетенций, критерии оценки целесообразно формировать в два этапа.

1-й этап: определение критериев оценки отдельно по каждой формируемой компетенции. Сущность 1-го этапа состоит в определении критериев для оценивания отдельно взятой компетенции на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе прохождения практики знаний, умений и навыков.

2-й этап: определение критериев для оценки уровня обученности по итогам практики на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе прохождения практики. Сущность 2-го этапа определения критерия оценки по практике заключена в определении подхода к оцениванию на основе ранее полученных данных о сформированности каждой обязательной к выработке компетенции. В качестве основного критерия при оценке обучаемого является наличие сформированных у него компетенций по результатам прохождения практики.

Показатели оценивания компетенций

1 -й этап

Оценка «незачтено» или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «зачтено» или низкой уровень освоения компетенции	Оценка «зачтено» или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «зачтено» или высокий уровень освоения компетенции
<p>Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения практики и неспособность самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения практики</p>	<p>Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне</p>	<p>Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке</p>	<p>Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках практики с использованием знаний, умений и навыков, полученных в ходе освоения учебных дисциплин и практик, следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи</p>

2-й этап

Оценка «незачтено» или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «зачтено» или низкой уровень освоения компетенции	Оценка «зачтено» или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «зачтено» или высокий уровень освоения компетенции
Уровень освоения программы практики, при котором у обучаемого не сформировано более 50% компетенций. Если же практика выступает в качестве итогового этапа формирования компетенций оценка «неудовлетворительно» должна быть выставлена при отсутствии сформированности хотя бы одной компетенции	При наличии более 50% сформированных компетенций по практике, имеющим возможность до-формирования компетенций на последующих этапах обучения. Для практик итогового формирования компетенций естественно выставлять оценку «удовлетворительно», если сформированы более 60% компетенций	Для определения уровня освоения промежуточной практики на оценку «хорошо» обучающийся должен продемонстрировать наличие 80% сформированных компетенций, из которых не менее 1/3 оценены отметкой «хорошо». Оценивание итоговой практики на «хорошо» обуславливается наличием у обучаемого всех сформированных компетенций, причем не менее 60% компетенций должны быть сформированы на повышенном уровне, то есть с оценкой «хорошо».	Оценка «отлично» по практике с промежуточным освоением компетенций, может быть выставлена при 100% подтверждении наличия компетенций, либо при 90% сформированных компетенций, из которых не менее 2/3 оценены отметкой «хорошо». В случае оценивания уровня освоения практики с итоговым формированием компетенций оценка «отлично» может быть выставлена при подтверждении 100% наличия сформированной компетенции у обучаемого, выполнены требования к получению оценки «хорошо» и освоены на «отлично» не менее 50% компетенций

Критерии оценивания прохождения студентами производственной практики:

допороговый («оценка неудовлетворительно»)

пороговый («оценка «удовлетворительно»)

достаточный (оценка «хорошо»)

повышенный (оценка «отлично»).

Критерий	В рамках формируемых компетенций студент демонстрирует:
допороговый	значительные пробелы в знании и понимании теоретических вопросов ; несформированность практических умений, низкое качество выполнения заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации учения; ставится студенту, который не выполнил программу практики, не проявил знаний теории и умения применять ее на практике, допускал существенные ошибки в планировании и проведении работы
пороговый	знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации учения; ставится студенту, который выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы.
достаточный	полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации учения. ставится студенту, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте.
повышенный	полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения. ставится студенту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики того или иного курса, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру.

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения технологической практики.

Прохождение производственной практики (технологическая) студентами предусмотрено учебным планом).

Общие требования к отчету: четкость и логическая последовательность изложение материала, убедительность аргументации, краткость и точность, формулировок, конкретность изложения результатов работы, обоснованность рекомендаций и предложений.

В качестве индивидуального задания от выпускающей кафедры или по поручению руководителя практики от предприятия студент может выполнять следующие виды работ:

Строго соблюдать установленный распорядок работы и рабочего дня, аккуратно и добросовестно выполнять должностные обязанности и задания руководителя, добиваясь полного и высококачественного выполнения производственных задач.

Участвовать в работе планерок, производственно-технических совещаний, посещать собрания и другие мероприятия по производственным и другим вопросам.

Участие во всех технологических процессах производства и хранения и контроля качества основной товарной продукции в хозяйстве (предприятии):

Участие во всех технологических процессах при реализации технологии переработки и хранения плодов и овощей.

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

Подведение итогов учебной практики проводится в форме открытой защиты практики практикантов перед преподавателем, ответственным за практику и обучающимися группы.

К защите практики допускаются студенты, своевременно и в полном объёме выполнившие программу практики в указанные сроки, представившие всю отчётную документацию.

Защита практики представляет собой письменный отчет и дневник практиканта и доклад по итогам прохождения практики, проделанной работы, а также ответы на вопросы преподавателя.

В отчете должны быть освещены вопросы: обоснование актуальности деятельности организации, ее краткое описание (организационная структура, направления, цели, задачи деятельности организации), описание проблем, с которыми сталкиваются специалисты в ходе реализации своих функциональных обязанностей, инновационные формы работы, используемые специалистами службы, перспективы развития данной службы, учреждения, организации; степень удовлетворения практикой, предложения по совершенствованию практики, перспективы использования полученных в ходе практики знаний и навыков в дальнейшем.

Оценка практики выносится на основе количественных и качественных показателей, выполненных студентом заданий, представленной им отчетной

документации, характеристики руководителя практики от предприятия(учреждения), заключения о результатах практики руководителем практики от вуза.

Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам производственной практики (технологическая практика):

1. Охарактеризуйте хозяйство, где проходили производственную практику.
2. Перечислите производственные мощности и основные средства используемые в хозяйстве (предприятии).
3. Назовите инновационные технологии, используемые в хозяйстве (предприятии), кратко опишите их суть.
4. Пути реализации продукции (сфера реализации услуг) в хозяйстве (предприятии).
5. Опишите условия прохождения практики.
6. Охарактеризуйте структуру хозяйства (организации). Перечислите статьи дохода и расхода предприятия.
7. Какие умения и навыки Вы приобрели за время прохождения практики?
8. Какие компетенции были сформированы у Вас за время прохождения практики?
9. В чем заключалась Ваша работа согласно должности, которую Вы занимали на предприятии прохождения практики?
10. Какие технологические приемы Вы освоили за время прохождения практики?
11. Какие пожелания и замечания Вы можете сделать по итогам прохождения производственной практики?
12. Что бы Вы изменили на предприятии, если бы остались там работать после окончания ВУЗа?
13. Какова урожайность плодовых и овощных культур в хозяйстве в текущем году? Какие факторы определили величину урожайности?
14. Сорта и подвои плодовых культур.
15. Сорта овощных культур.
16. Технология производства плодовых и овощных культур, которые Вы изучали во время прохождения практики.
17. Основные свойства и качественные характеристики плодов и овощей.
18. Методы проведения экспертизы качества плодов и овощей.
19. Приемы и методы совершенствования и оптимизации действующих технологий производства, хранения и реализации продукции
20. Рациональные способы и методы хранения, и переработки плодов и овощей.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;

2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;

3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

а) основная литература:

1. Трисвятский, Л.А.

Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов [Текст] : учебник. Допущ. Главн.управлением высших учебных завед.по агрономическим и экономическим специальностям / под ред. Л.А. Трисвятского. - 4-е изд., перераб. и доп. ; Стереотипное издание. - Москва : Альянс, 2014. - 415с. : ил. - ISBN 978-5-91872-061-5

2. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ / сост. В. Д. Муха, Н. И. Картамышев, Д. В. Муха и др. - Москва : "КолосС", 2007. - 580с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высш. учеб.заведений). - ISBN 978-5-9532-0326-5.

3. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Текст] : учебное пособие. Рек. Мин-во с.-х. по агрономическим и агротехнологическим специальностям / Под ред. Г.И. Баздырева. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 725с. - (Высшее образование.Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006222-8 (print). - ISBN 978-5-16-100241-4 (online) : 727p87к.

4. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс]: учеб. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/67474>.

5. **Манжесов В.И.** [и др.] Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб.пособие ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>.
6. **Технология хранения и переработки зерна** [Текст] : учебное пособие по проведению лабораторно-практ. занятий для студ. агроэконом. и технологич. спец. / Сост. М. Д. Мукайлов, М. Г. Магомедов, Г. А. Макуев и др. - Махачкала : ДГСХА, 2007. - 142с.
7. **Н. М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева и др. Технология переработки продукции растениеводства** [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ /; под ред. Н. М. Личко. - Москва : "КолосС", 2008. - 616с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб.заведений). - ISBN 978-5-9532-0677-8.
8. **Земсков, В.И.** Производство растительных масел в условиях сельскохозяйственных предприятий малой мощности [Электронный ресурс] : учеб.пособие / В.И. Земсков, И.Ю. Александров. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 252 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107293>
9. **Лабораторный практикум по технологии отрасли: (производство растительных масел)** [Текст] / Л. А. Мхитарьянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук и др.; под ре. Е. П. Корненой. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 224с.
10. **Технологии пищевых производств: учебник /А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.**- М.: КолосС, 2005. – 768с.
11. **Овсянникова, О.В.** Разработка технологии получения пищевых белковых продуктов из семян подсолнечника [Электронный ресурс] : монография / О.В. Овсянникова, Т.П. Францева. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 96 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102234>.
12. **Магомедов, М.Г.** Виноград: основы технологии хранения [Текст] : учебное пособие. Допущ. УМО по агрономическому образов.по направлению "Технология производства и переработка с.-х. продукции". - СПб. : Изд-во "Лань", 2015. - 240с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1600-4.
13. **Зармаев, А. А.** Виноградарство с основами первичной переработки винограда [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ для студ. высших аграрных учеб.заведен., по направл. "Агрономия", "Садоводство". - 2-е изд., доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2015. - 512с. : ил.(+вклейка, 16с.). - (Учебники для вузов. Спец. литература). - ISBN 978-5-8114-1840-4.

14. **Широков, Е.П.** Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. Часть 1. Картофель, плоды, овощи: учебник - М.: Колос, 2000. – 254с.
15. **Широков, Е.П.** Технология хранения и переработки плодов и овощей с основами стандартизации: учебник. – М.: Агропромиздат, 1988. – 319с.
16. **Колобов, С. В.**
Технология, товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Текст] : учебное пособие. - Москва :Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2006. - 156с. - ISBN 5-94798-785-6 .

б) Дополнительная литература:

1. **Технология хранения и переработки плодов и овощей** [Текст] : учебное пособие по проведению лабораторно-практ. занятий для студ. агро-экономич. и технологич. спец. / Сост. М. Д. Мукайлов, М. Г. Магомедов, Г. А. Макуев и др. - Махачкала : ДГСХА, 2007. - 170с.
2. **Мукайлов, М. Д.**
Словарь терминов по технологии хранения и переработки растениеводческой продукции [Текст] . - Махачкала : ДГСХА, 2009. - 190с.
3. **Егоров, Г. А.**
Егоров Г. А.. Технология муки. Технология крупы. [Текст] : учебник для студ. высш. учеб.заведений, допущ. Мин. образ.и науки РФ / Г. А. Егоров. - 4-е изд., исп. и доп. - Москва : "КолосС", 2005. - 296с. : ил. - (Учебники и учеб.пособия для студ. высш. учеб. заведений). - ISBN 5-9532-0033-1.
4. **Николаева, М. А.**Хранение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие, допущ. УМО по образ.в обл. коммерции и маркетинга / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва : ИД "ФОРУМ" - ИНФРА - М, 2014. - 304с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4 (ИД "ФОРУМ"). - ISBN 978-5-16-004360-9 (ИНФРА): 38.
5. **Агробιοлогические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства**[Текст] : учебное пособие. Рек. Мин-во с.-х. по агрономическим и агротехнологическим специальностям / Под ред. Г.И. Баздырева. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 725с. - (Высшее образование.Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006222-8 (print). - ISBN 978-5-16-100241-4 (online) : 727p87к.
6. **Аджиев, А. М. .**
Виноградарство Дагестана. [Текст] : Стратегия, система и инновационные технологии возделывания. - Махачкала : Дагестанское книжное издательство, 2009. - 288с. - ISBN 978-5-297-01564-7.

в) Электронные ресурсы сети «Интернет»

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 385 от 06.03.2023г. с 15.04.2023г. по 14.04.2024г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
6.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
8.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.

9.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ Договор № 385 от 12.07.2023 г. С 01.09.2023 до 31.08.2024 г.
----	---	-----------	---	--

9.Перечень информационных технологий, используемые при проведении практики

В процессе организации практики руководителями от выпускающей кафедры и руководителем от предприятия (организации) применяются современные информационные технологии:

- Мультимедийные технологии: проектор, ноутбук, персональный компьютер, комплекты презентаций, учебные фильмы.
- Дистанционная форма консультаций во время прохождения конкретных этапов практики и подготовки отчета, которая обеспечивается: выходом в глобальную сеть Интернет, поисковыми системами Яндекс, Мейл, Гугл. системами электронной почты.
- Компьютерные технологии и программные продукты: Электронная-библиотечная система (ЭБС)указать договоры на ЭБС вуза; Консультант плюс; Гарант; Наличие базы данных электронного каталога – АИБCLiberMedia; Microsoft Office, Visual Studi, 1С Бухгалтерия, Компас 3D, Adobe Reader, Adobe InDesign, Google Chrome.

10.Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для полноценного прохождения производственной практики, во время прохождения практики обучающийся может использовать материально-техническую базу кафедры технологии хранения, переработки и стандартизации сельскохозяйственных продуктов. Кафедра технологии хранения, переработки и стандартизации сельскохозяйственных продуктоврасполагает специальными учебными аудиториями, лабораториями;используются также материальнаябазаОАО «Учебно-опытное хозяйство», базовых предприятий АПК (ЗАО «Тепличный», ООО «Кикунинский консервный завод» Гергебильского района, АО им. Н Алиева Дербентского района, ФГБНУ "Дагестанская селекционная опытная станция виноградарства и овощеводства", г. Дербент, ООО "Агрофирма "Герей-Тюз" Карабудахкентский район, „МУП " Маджалисское ", Кайтагский район).

Оборудование: микроскопы Биолам, микроскопы Биомед, весы электронные ВК-600 , электронные, технические и аналитические весы «Ohaus», рН-метры «Экотест-2000», денсиметры (ареометры), биноклярные лупы, автоклав ВК-75, дистиллятор-ДЭ-10 нагреватель-Термекс, центрифуга до 8000

об/мин, КФК-2, ФЭК, лабораторная посуда, реактивы, измерительные приборы, инвентарь.

11. Особенности организации практики обучающихся с учетом особенностей для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При определении мест производственной практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- на зачете проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента на зачете может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента на зачете проводится в устной форме.

Приложение №1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»**
Направление на практику

Студент _____

направляется на учебную / производственную практику _____

_____ наименование предприятия (организации)

на период с _____ по _____

« ____ » _____ 20 ____ г. Декан факультета _____

Ректор (проректор) _____

_____ расшифровка подписи

_____ Заключение руководителя предприятия (организации)

Студент _____ за время прохождения практики с
_____ по _____ полностью выполнил (а) задание по учебную /
производственную практике

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель _____

М.П

Заключение выпускающей кафедры о прохождении учебной/производственной практики

Студент с _____ по _____ проходил (а)
учебную / производственную практику _____

наименование предприятия (организации)

и по итогам защиты заслуживает _____ оценки

« ____ » _____ 20__ г.

Зав. кафедрой _____

Приложение №2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ М.М.ДАЖМБУЛАТОВА»
ФАКУЛЬТЕТ _____

УТВЕРЖДАЮ

И.О. Фамилия руководителя практики от
Университета

« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) производственной практики

(тип практики- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Обучающегося _____ курса обучения учебной группы № _____

Направление подготовки / специальность _____
(код и наименование)

№ п / п	Этапы (периоды) практики НИР	Вид работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
1	Подготовительный	Собрание. Подготовка к выезду на практику. Собрание на факультете, рабочее совещание на кафедре растениеводства и		

№ п / п	Этапы (периоды) практики НИР	Вид работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
	(организационный)	кормопроизводства (корректировка плана научных исследований и схемы опыта). Получение и оформление необходимых документов. Подготовка к выезду на практику. Инструктаж по технике безопасности в журнале кафедры. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Осмотр хозяйства и места для закладки опыта		
2	Основной этап	Выполнение конкретных технологических операций по заданию		
3	Заключительный этап	Составление отчета по практике Защита отчета по практике		

Срок прохождения практики: _____
(указать сроки)

Место прохождения практики:

_____ (указывается полное наименование организации в соответствии с уставом, а также фактический адрес)

Рассмотрено на заседании кафедры _____
(протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____)

Приложение №3

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ М.М.ДАЖМБУЛАТОВА»
ФАКУЛЬТЕТ _____**

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

И.О. Фамилия руководителя практики от профильной организации

И.О. Фамилия руководителя практики от Университета

« ____ » _____ 20 ____ г.

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

производственной практики

(тип практики- **практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**)

Обучающегося _____ курса обучения учебной группы № _____

Направление подготовки / специальность _____
(код и наименование)

№ п / п	Этапы (периоды) практики НИР	Вид работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
1	Подготовительный (организационный)	Собрание. Подготовка к выезду на практику. Собрание на факультете, рабочее совещание на кафедре растениеводства и кормопроизводства (корректировка плана научных исследований и схемы опыта). Получение и оформление необходимых документов. Подготовка к выезду на практику. Инструктаж по технике безопасности в журнале кафедры. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Осмотр хозяйства и места для закладки опыта		
2	Основной этап	Выполнение конкретных технологических операций по заданию		
3	Заключительный этап	Составление отчета по практике		
		Защита отчета по практике		

Срок прохождения практики: _____
(указать сроки)

Место прохождения практики:

_____ (указывается полное наименование организации в соответствии с уставом, а также фактический адрес)

Рассмотрено на заседании кафедры _____

(протокол от « » _____ 20 __ г. № _____)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУ-
ЛАТОВА»**

Факультет _____

Кафедра _____

Направление подготовки: _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на ____ вид _____ практику (указать тип практики)

.....)

для _____
(ФИО обучающегося полностью)

Обучающегося ____ курса учебная группа № _____

Место прохождения практики: _____

адрес организации: _____

(указывается полное наименование структурного подразделения Университета... / профильной организации и её структурного подразделения, а также их фактический адрес)

Срок прохождения практики с «__» _____ 201_ г. по «__» _____ 201_ г.

Цель прохождения практики: овладение профессиональными и общепрофессиональными компетенциями, необходимыми для изучения и проведения научно-опытной работы в условиях сельскохозяйственного предприятия или научной организации для разработки и реализации приемов и технологий производства высококачественной продукции растениеводства. 35.04.04 Агрономия (уровень магистратуры).

1. Задачи практики:

1.1 общее ознакомление с предприятием, его организационной структурой и функциями, внешними и внутренними связями, экономическим положением;

1.2 ознакомление со структурой посевных площадей, плодово-ягодных садов, мясомолочных ферм хозяйства;

1.3 знакомство и оценка системы орошения, дренажной системы, машинно-тракторного парка.

2. Содержание практики, вопросы, подлежащие изучению:

2.1 Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам.

2.2 Ознакомление с хозяйством, с режимом работы и правилами внутреннего распорядка;

2.3 Изучение принципов управления, требованиями предъявляемым к должностям и профессиям на конкретном предприятии.

3. Планируемые результаты практики:

3.1 знать структуру хозяйства, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий;

3.2 уметь использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОП.

3.3 владеть правилами личной гигиены работников пищевых предприятий; основными правилами техники безопасности и охраны труда.

Рассмотрено на заседании кафедры _____
(протокол от «__» _____ 201_ г. № _____)

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель практики от профильной организа-
ции

«__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от Университета

«__» _____ 20__ г.

Задание принято к исполнению: _____ «__» _____ 201_ г.
(подпись обучающегося)