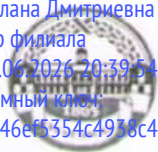


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 14.06.2026 20:39:54
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180af2546eff5354c4938c4a04716d



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ ФИЛИАЛ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Факультет Агротехнологий, инженерии и землеустройства

Кафедра Агрономии



УТВЕРЖДАЮ:
Начальник УМЧ
О.А.Окунева
«20» 06 2026 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01.01(П) Технологическая практика

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Предпринимательство в производстве и переработке
растениеводческой продукции»

Курс 3
Семестр 6

Форма обучения: очная, заочная

Год начала подготовки: 2026

Калуга, 2026

Разработчик:  Рахимова О.В. к.с.-х. н., доцент
« 19 » 05 2026 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры «Агрономии»

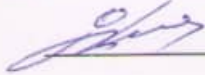
протокол № 10 « 20 » 05 2026 г.

И.о. зав. кафедрой  доцент Рахимова О.В., к.с.-х.н.
« 20 » 05 2026 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии

по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

 Рахимова О.В., к.с.-х.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
« 20 » 05 2026 г.

И.о.зав. выпускающей кафедрой «Агрономии»  доц. Рахимова О.В., к.с.-х.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
« 20 » 05 2026 г.

Содержание

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ.....	5
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА/ СПЕЦИАЛИТЕТА/ МАГИСТРАТУРЫ.....	5
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	9
6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ.....	11
6.1. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:	12
6.2 Инструкция по технике безопасности	14
6.2.1. <i>Общие требования охраны труда</i>	12
6.2.2. <i>Частные требования охраны труда</i>	12
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	12
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике	12
7.2. Правила оформления и ведения дневника.....	12
7.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, СТРУКТУРА ОТЧЕТА И ПРАВИЛА ЕГО ОФОРМЛЕНИЯ	13
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	14
8.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	14
8.2. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ	14
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	15
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ).....	26

АННОТАЦИЯ

Б2.В.01.01(П) Технологическая практика

для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность: Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции

Курс, семестр: 3, 6

Форма проведения практики: индивидуальная

Способ проведения: стационарная и выездная

Цель практики: овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства сельскохозяйственной продукции и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний и навыков их применения при решении производственных задач;
- освоение современных зональных систем земледелия, знакомство с системой ведения сельского хозяйства с учетом расположения предприятия;
- анализ состояния растениеводства, кормопроизводства, животноводства, системы семеноводства, мелиорации земель, защиты посевов от вредных объектов;
- освоение технологий возделывания сельскохозяйственных культур и системы контроля за технологическими процессами, качеством сырья и готовой продукции;
- осуществление контроля за качеством продукции полеводства;
- знакомство с организацией сбыта продукции, рынками сбыта;
- изучение форм организации и оплаты труда;
- участие в пропаганде и внедрении научных достижений;
- постановка полевых и производственных опытов по теме выпускной квалификационной работы.

Технологическая практика проходит в сроки, предусмотренные учебным планом и календарным учебным графиком.

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

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции:

ПКос-1. Подготовка рабочих планов-графиков выполнения полевых работ. Разработка заданий для растениеводческих бригад (звеньев, работников) в соответствии с планом-графиком.

- ПКос-1.1. Устанавливать последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий.

ПКос-2. Контроль процесса развития растений в течение вегетации.

- ПКос-2.1. Установление календарных сроков проведения технологических операций на основе определения фенологических фаз развития растений.

ПКос-4. Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства.

- ПКос-4.3. Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяй-

ственной продукции и закладки ее на хранение.

ПКос-11. Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.

- ПКос-11.1- Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.

ПКос-12. Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

- ПКос -12.1 - Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.

Краткое содержание практики: – Практика предусматривает закрепление теоретических знаний при непосредственной работе на различных видах производственных участков по направлению подготовки бакалавров

Общая трудоемкость практики составляет 15 зач. ед. (540 часов).

Промежуточный контроль по практике: зачет с оценкой

1. Цель практики

Цель прохождения технологической практики - овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства сельскохозяйственной продукции и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности

2. Задачи практики

- закрепление и углубление теоретических знаний и навыков их применения при решении производственных задач;
- освоение современных зональных систем земледелия, знакомство с системой ведения сельского хозяйства с учетом расположения предприятия;
- анализ состояния растениеводства, кормопроизводства, животноводства, системы семеноводства, мелиорации земель, защиты посевов от вредных объектов;
- освоение технологий возделывания сельскохозяйственных культур и системы контроля за технологическими процессами, качеством сырья и готовой продукции;
- осуществление контроля за качеством продукции полеводства;
- знакомство с организацией сбыта продукции, рынками сбыта;
- изучение форм организации и оплаты труда;
- участие в пропаганде и внедрении научных достижений;
- постановка полевых и производственных опытов по теме выпускной квалификационной работы.

Технологическая практика проходит в сроки, предусмотренные учебным планом и календарным учебным графиком.

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

3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики

Прохождение технологической практики направлено на формирование у обуча-

ющихся основных компетенций, представленных в таблице 1.

4. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Для успешного прохождения технологической практики необходимы знания и умения по основным специальным дисциплинам: кормопроизводство; технология переработки и хранения продукции растениеводства; технология хранения плодов и овощей; Научные основы переработки продукции растениеводства; технология переработки и хранения продукции растениеводства; методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки; инновационные технологии хранения и переработки растениеводческой продукции.

Технологическая практика входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Форма проведения практики: индивидуальная.

Способ проведения – стационарная и выездная.

Место и время проведения практики: хозяйства различных форм собственности, занимающиеся производством и переработкой продукции растениеводства.

Практика предусматривает ознакомительную и практическую работу студентов. Прохождение практики обеспечит закрепление теоретических знаний по специальным дисциплинам указанного направления подготовки, а также позволит и приобрести практические знания и навыки.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

Форма промежуточного контроля: зачёт с оценкой.

Требования к результатам освоения по программе практики

Таблица 1

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций ¹	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
	ПКос-1	Подготовка рабочих планов-графиков выполнения полевых работ. Разработкой заданий для рас-тенийеводческихбригад (звеньев, работников) в соответствии с планом-графиком.	ПКос-1.1. Устанавливать последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий.	Последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий	Устанавливать последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий.	Навыками установления последовательности проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий.
	ПКос-2.	Контроль процесса развития растений в течение вегетации	ПКос-2.1. Установление календарных сроков проведения технологических операций на основе определения фенологических фаз развития растений.	Календарные сроки проведения технологических операций на основе определения фенологических фаз развития растений.	Устанавливать календарные сроки проведения технологических операций на основе определения фенологических фаз развития растений.	Навыками установления календарных сроков проведения технологических операций на основе определения фенологических фаз развития растений.
	ПКос-4.	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства.	ПКос-4.3. Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение.	Методики контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение.	Контролировать ход уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение.	методиками контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение.
	ПКос-11	Технологическое	ПКос-11.1- Определение	Определение технологиче-	Определять технологиче-	Методиками определе-

		обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.	технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	ских параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	ские параметры, подлежащие контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	ния технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.
	ПКос-12.	Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.	ПКос -12.1 - Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.	Определять технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.	Методиками определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.

5. Структура и содержание практики

Распределение часов производственной практики по видам работ по семестрам

Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	Всего	семестр
		6
	ОФО	
Общая трудоемкость по учебному плану, в зач.ед.	15	15
в часах	540	540
Контактная работа, час.	10	10
Самостоятельная работа практиканта, час.	530	530
Форма промежуточной аттестации		Зачет с оценкой

Таблица 3

Структура технологической практики

№ п/п	Содержание этапов практики	Формируемые компетенции
1. Подготовительный этап		
1	Цели и задачи практики. Инструктаж по ТБ. Знакомство с предприятием (организацией) и его подразделениями, специализацией, динамикой развития. Изучение функциональных обязанностей (должностных инструкций) сотрудников подразделения, в котором проводится практика.	Пкос-1.1; Пкос-2.1; Пкос-4.3; Пкос-11.1; Пкос-12.1
2. Основной этап		
2	Изучить организационную структуру хозяйства. Принимать непосредственное участие в производственно-технологических работах. Сбор и обобщение новейшей информации в соответствии с программой практики; проведение экспериментальной работы по теме выпускной квалификационной работы; обработка и анализ экспериментального материала; описание полученных результатов экспериментальной работы.	Пкос-1.1; Пкос-2.1; Пкос-4.3; Пкос-11.1; Пкос-12.1
3. Заключительный этап		

3	Составление отчета по производственной практике; формулирование выводов и предложений производству; обсуждение результатов практики и подготовленных предложений с научным руководителем; оформление отчета по производственной практике; защита отчета по производственной практике.	Пкос-1.1; Пкос-2.1; Пкос-4.3; Пкос-11.1; Пкос-12.1
---	---	--

Содержание практики (по этапам, разделам и дням практики)

1 этап Подготовительный

1. Цели и задачи практики. Инструктаж по ТБ. Знакомство с предприятием (организацией) и его подразделениями, специализацией, динамикой развития. Изучение функциональных обязанностей (должностных инструкций) сотрудников подразделения, в котором проводится практика.

2. *Краткое содержание практики:* Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности. Изучают структуру управления предприятия и его подразделений. Ознакомиться с «Уставом предприятия», «Положением о предприятии» и о «Производственных подразделениях». Изучить «Должностную инструкцию», обратив особое внимание на разделы: «Обязанности» и «Ответственности».

2 этап Основной

1. Изучить организационную структуру хозяйства. Принимать непосредственное участие в производственно-технологических работах. Сбор и обобщение новейшей информации в соответствии с программой практики; проведение экспериментальной работы по теме выпускной квалификационной работы; обработка и анализ экспериментального материала; описание полученных результатов экспериментальной работы.

2. *Краткое содержание практики:* изучить организационную структуры хозяйства (состав, размеры и размещение производственных подразделений, подсобного и промышленного производства). Изучить основные отрасли сельскохозяйственного производства (плодоводство, овощеводство, декоративное садоводство). Ознакомиться с размещением отраслей по подразделениям. Изучить специфику работы сельскохозяйственного предприятия. Принимать непосредственное участие в производственно-технологических работах. Изучить организацию труда. Освоить методики планирования деятельности производственных коллективов: план производства продукции, планирование затрат на производство продукции. Произвести учёт обеспеченности средствами производства и рабочей силы и сделать анализ.

Участвовать в проведении всех мероприятий, предусмотренных производственным заданием и текущими указаниями руководства. 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 во всех технологических процессах производства и хранения основной товарной продукции в хозяйстве. Получить навыки организации хранения продукции, работая на базе для хранения готовой продукции. Овладеть технологией механизации загрузки и выгрузки продукции, способами размещения и хранения отдельных видов продукции в хранилище. Выполнять производственные поручения руководителя практики от предприятия. Составить отчет по практике. Аккуратно и грамотно оформить дневник по практике. Ежедневно по окончании работы подробно записывать в свой

дневник всю проведенную работу за день, кратко описывать её технологию, свои наблюдения, замечания и впечатления по работе. За время прохождения практики овладеть производственными навыками и передовыми методами труда, изучить опыт работы сельскохозяйственного предприятия, освоить опыт работы бригадира и агронома, ознакомиться с приемами организации труда и производства, собрать данные, необходимые для дальнейшего изучения учебных дисциплин, приобрести опыт организаторской, общественной и воспитательной работы в сельскохозяйственном предприятии.

3 этап Заключительный

1. Оформление дневника практики. Защита отчета по практике.

Краткое содержание практики. Студенты завершают оформление дневника практики и сдают дневники практики на проверку. Готовят доклад по итогам производственной практики. Проводится защита производственной практики

Таблица 4

Самостоятельное изучение тем

№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
1	Цели и задачи практики. Инструкция по ТБ. Знакомство с предприятием (организацией) и его подразделениями, специализацией, динамикой развития. Изучение функциональных обязанностей (должностных инструкций) сотрудников подразделения, в котором проводится практика.	Пкос-1.1; Пкос-2.1; Пкос-4.3; Пкос-11.1; Пкос-12.1
2	Изучение организационной структуры хозяйства. Изучение основных отраслей сельскохозяйственного производства (плодоводство, овощеводство, декоративное садоводство). Знакомство с размещением отраслей по подразделениям. Специфика работы сельскохозяйственного предприятия. Организация труда. Методики планирования деятельности производственных коллективов: план производства продукции, планирование затрат на производство продукции. Учёт обеспеченности средствами производства и рабочей силы.	Пкос-1.1; Пкос-2.1; Пкос-4.3; Пкос-11.1; Пкос-12.1
3	Подготовка к защите отчёта	Пкос-1.1; Пкос-2.1; Пкос-4.3; Пкос-11.1; Пкос-12.1

6. Организация и руководство практикой

6.1. Обязанности руководителя производственной практики

Назначение. Руководитель практики на кафедре назначается распоряжением заведующего кафедрой из числа профессоров, доцентов и опытных преподавателей по представлению заведующего кафедрой или декана факультета.

Ответственность. Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, деканом за организацию и качественное проведение практики, и выполнение студентами программы практики.

Руководитель практики обеспечивает соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при проведении практики, правил трудовой и общественной дисциплины всеми практикантами.

Обязанности руководителя практики в подготовительный период. В подготовительный период руководитель обязан:

1. Получить от заведующего кафедрой или декана факультета указания по подготовке и проведению практики.
2. Разработать программу практики и учебно-методическую документацию по практике
3. Подготовить материалы и оборудование для прохождения практики

По окончании практики руководитель обязан:

1. Отчитаться на заседании кафедры о результатах практики.
2. Предоставить сведения о результатах практики в деканат для составления отчёта о проведении практики студентов (за подписью заведующего кафедрой).

Обязанности обучающихся при прохождении производственной (технологической) практики

При прохождении практики студенты обязаны:

1. Систематически и глубоко овладевать практическими навыками по избранному направлению.
2. Получить на кафедре проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, в т.ч. по технике безопасности.
3. Бережно и аккуратно относиться к мебели, оборудованию, инвентарю, приборам, учебным пособиям, книгам. Студентам запрещается выносить предметы и различное оборудование из лабораторий, учебных и других помещений.
4. Поддерживать чистоту и порядок во всех учебных помещениях, производственных помещениях, принимать участие в их уборке.
5. При неявке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность деканат факультета и в первый день явки в филиал представить данные о причине пропуска практики (или части практики). В случае болезни обучающийся представляет в деканат факультета справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

6.2. Инструкция по технике безопасности

Перед началом практики заведующий кафедрой проводит инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии и общим вопросам содержания практики с регистрацией в журнале инструктажа и вопросам содержания практики.

6.2.1. Общие требования охраны труда

Студенты при прохождении практики должны соблюдать правила техники безопасности, знать опасные и вредные факторы и их действие

Опасные и вредные факторы: падающие деревья и их части, ветровально-буреломные, горелые, сухостойные, деревья, подрост, кустарники, ядовитые растения; неблагоприятные природные и метеословия, кровососущие насекомые, пламя, задымленность, повышенный уровень радиации, недостаток освещенности.

Действие неблагоприятных факторов: возможность травмирования и получения общего заболевания, недомогания, снижение работоспособности.

Методические указания по выполнению программы практики

7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике

По выполненной практике, обучающийся предоставляет дневник

7.2. Правила оформления и ведения дневника

Дневник студента является основным документом, характеризующим его работу. По окончании практики дневник вместе с отчётом о прохождении производственной (технологической) практики сдается на кафедру. Основные показатели отчета должны основываться на записях в дневнике, где ежедневно необходимо отражать результаты выполняемой работы. Дневник следует заполнять чётко и аккуратно.

В дневнике следует отражать следующие наблюдения и результаты выполняемых работ: - описание и анализ конкретных работ (виды работы, краткая характеристика рабочих процессов, техника, инструменты, состав агрегата, качество работы, нормы выработки, расценки и т.п.); участие практиканта в данной работе (организатор, исполнитель и т.п.); - качество выполняемой работы; причины недостатков и роль практиканта в их устранении; вопросы, возникшие при выполнении той или иной работы; - показатели качества получаемой продукции и соответствие их требованиям действующих стандартов; - результаты наблюдений за погодой, её влияние на рост и развитие садовых культур, ход производственных работ.

Пример: 4 мая – прибыл на практику на предприятие, с указанием названия предприятия, места его дислокации, специализации, на какую должность назначен. 5 мая – продолжается знакомство с предприятием, кратко описывается землепользование, материально-техническое оснащение хозяйства.

Дневник не реже одного раза в декаду должен проверяться руководителем практики от предприятия, а преподавателю, проверяющему практику, необходимо записывать в нем свои отзывы и предложения по ходу практики. В конце прохождения производственной практики ответственным лицом за практику на предприятии пишется характеристика на студента, заверенная печатью хозяйства (предприятия).

7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления

По итогам прохождения производственной практики студент пишет отчет, в котором дает развернутую характеристику организационно-экономической и управленческой структуре предприятия, описывает отрасли производства, переработка с.-х. продукции. Защита отчета по практике происходит в установленные деканатом сроки. Отсутствие необходимых документов, объясняющих отсутствие студента на практике (справки и др.), пропуски дней практики влечет за собой повторное ее прохождение или принятие административных мер.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительных причин, могут быть отчислены за академическую задолженность.

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

Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист; • аннотация (реферат); • содержание;
- введение; • основная часть; • заключение; • список использованных источников;
- приложения.

Основная часть отчета по производственной практике содержит следующие структурные разделы:

1. Организация производственной деятельности садоводства, сельскохозяйственного предприятия.
2. Общая характеристика отраслей сельскохозяйственного производства.
3. Садоводство (питомниководство, овощеводство, плодоводство, полеводство, декоративное садоводство, виноградарство)
4. Технология возделывания, переработки, хранения, реализация, продукции садоводства.
5. Охрана труда и безопасность жизнедеятельности в хозяйстве
6. Экология и охрана природы
7. Экономическая эффективность выполненного исследования
8. Выводы, конкретные предложения
9. Список использованных источников

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Основная литература

1. Ожерельев, В. Н. Технология производства ягод и плодов: ягодные культуры: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Ожерельев, М. В. Ожерельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13431-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518890>.
2. Наумкин, В. Н. Технология растениеводства / В. Н. Наумкин, А. С. Ступин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 592 с. — ISBN 978-5-507-47819-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327623>.
3. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211115>
4. Практикум по технологии производства продукции растениеводства : учебник / В. А. Шевченко, И. П. Фирсов, А. М. Соловьев, И. Н. Гаспарян. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-1626-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211640>

Литература для успешного прохождения производственной (технологической) практики может быть дополнительно рекомендована научным руководителем обучающегося в зависимости от темы его производственной работы.

8.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Агропромышленный порталАгро 21 [Электронный ресурс] - Режимдоступа <https://www.agroxxi.ru/>
2. ФАО - Крупнейший центр сельскохозяйственной информации – Режим доступа свободный [Электронный ресурс] – URL: <http://faostat.fao.org/>
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>
4. База данных AGRICOLA – международная база данных на сайте ФГБНУ ЦНСХБ. Режим доступа свободный [Электронный ресурс] – URL: <http://www.cnshb.ru>
5. AGRIS (Agricultural Research Information System) – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям. Режим доступа свободный [Электронный ресурс] – URL: <http://www.agris.fao.org/>
6. AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке. Режим доступа свободный[Электронный ресурс] – URL: <http://www.agro-prom.ru>
7. База данных «AGROS» – крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК на сайте ФГБНУ ЦНСХБ, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, дис-сертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений). Режим доступа свободный [Электронный ресурс] – URL: http://www.cnshb.ru/iz_Agros.shtm

9. Материально-техническое обеспечение практики

Таблица 5

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями (для производственной практики)

Наименование специальных помещений (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 301н).	Лекционная аудитория (каб. № 301н); комплект стационарной установки мультимедийного оборудования; проектор мультимедийный Vivetek D945VX DLP XGA (1024*768) 4500Lm. 2400:1, VGA*2.HDMI. S-Vidio; компьютер DualCore E5300 OEM/DDR II 2048Mb/ HDD500 монитор 19"hilips.
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 301н, 322н).	Лекционные аудитории (каб. №332 н, №301 н); оранжерея; посевы и посадки с/х растений на опытном поле, лаборатория опытного поля, химическая лаборатория филиала; комплект стационарной установки мультимедийного оборудования; проектор мультимедийный Vivetek D945VX DLP? XGA (1024*768) 4500Lm. 2400:1, VGA*2.HDMI. S-Vidio; компьютер DualCore E5300 OEM/DDR II 2048Mb/ HDD500 монитор 19"hilips.
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 304н).	Учебно-лабораторный корпус ауд. 304-н, Количество поса-дочных мест 28 Стенды, таблицы, плакаты, справочные материалы, микроскопы, гербарий, лупы оранжерея; посевы и посадки с/х растений на опытном поле, лаборатория опытного поля, анализатор влажности MF-50, комплект стационарной установки мультимедийного оборудования; проектор мультимедийный Vivetek D945VX DLP? XGA (1024*768) 4500Lm. 2400:1, VGA*2.HDMI. S-Vidio; компьютер DualCore E5300 OEM/DDR II 2048Mb/ HDD500 монитор 19"hilips. Перечень лабораторного оборудования: столы лабораторные; МФУ Canon LazerBase MF3228 (копир-принтер-сканер, А4); Библиотечный фонд
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (каб. № 203н).	Компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) Acer Veriton Z4640G (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.

Материально-техническое обеспечение практики определяется возможностями организации и должно соответствовать современному состоянию отрасли и пр.

10. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

10.1. Текущая аттестация по разделам практики

1. Раздел подготовительный

1. Правила техники безопасности при проведении работы с садовыми культурами
2. Правила техники безопасности при проведении работы в поле.
3. Основные технологические особенности возделывания овощных культур
4. Основные технологические особенности возделывания ягодных культур
5. Основные технологические особенности возделывания плодовых культур

2 раздел. Основной

10.2 Промежуточная аттестация по практике

Контрольные вопросы для проведения аттестации

1. Какую специализацию имеет предприятие?
2. Какая документация является обязательной для предприятия?
3. Какие технологические операции были Вами проведены за время практики?
4. Какие средства защиты растения от вредителей и болезней применяются на предприятии? Назовите дозы и сроки применения препаратов.
5. Назовите технологические параметры хранения плодов и овощей.
6. Назовите среднюю урожайность по культурам.
7. Дайте краткую характеристику экологического состояния территории хозяйства?
8. Какие удобрения применяют в хозяйстве? Назовите сроки и способы внесения удобрений.
9. Виды поступающего сырья, средства его транспортировки.
10. Правила приемки, требования к составу и качеству сырья.
11. Объем производства продукции по ассортименту.
12. Технологическая схема производства основных наименований
13. ассортимента (подробное описание всех технологических операций
14. с указанием используемых режимов).
15. Виды фасовки продукции. Соотношение объемов продукции,
16. фасованной в отдельные виды тары.
17. Виды и причины цехового и складского брака продукции. Способы его утилизации или уничтожения.
18. Машинно-аппаратурные схемы производства продукции.
19. Тип, марка оборудования и его соответствие технологическим требованиям.
20. Принцип действия и конструкция машины или аппарата.
21. Способы регулирования технологических параметров режима
22. работы. Способы загрузки, разгрузки и удаления побочных продуктов.
23. Способы запуска и остановки. Способы санитарной обработки и очистки.
24. Правила техники безопасности при обслуживании, в том числе способы надежного отключения электроэнергии, пара, воды, продукта и прочего на время санитарной обработки и ремонта.
25. Транспортное оборудование для перемещения сырья, материалов, тары, готовой продукции.
26. Роль контроля в организации и проведении технологических процессов и в улучшении качества вырабатываемой продукции.
27. Точки контроля, начиная от приемки и заканчивая отгрузкой готовой продукции, точки отбора средних проб для лабораторных анализов с перечислением тех определений, которые должны быть сделаны в отобранных пробах, а также периодичность и методика проведения анализов.
28. Схема теххимического контроля производства по всему ассортименту продукции.
29. Парокотельный цех. Назначение пара. Максимальная часовая потребность предприятия в паре. Мощность котельной установки.
30. Состояние и параметры вырабатываемого пара. Количество и тип котлоагрегатов. Техническая характеристика и устройство отдельных котлоагрегатов. Виды и сорта резервного топлива. Тепловая схема котельной установки. Мероприятия по охране окружаю-

щей среды.

31. Водоснабжение предприятия. Потребность предприятия в воде.
32. Источники водоснабжения. Схема водоснабжения. Устройство артезианской скважины. Тип и характеристика погружных насосов.
33. Канализационная сеть и очистные сооружения. Категории стоков предприятия: промышленные, хозяйственно-фекальные, атмосферные и условно-чистые. Системы канализации предприятия.
34. Характеристика внутренних сетей канализации: уклон пола, приемники стоков (трапы, колодцы, воронки). Схемы очистки сточных вод. Конструкция и принцип действия сооружений для механической очистки сточных вод (песколовки, отстойников). Контроль работы очистных сооружений. Влияние стоков и отходов на окружающую среду.
35. Энергосиловое хозяйство и цех ремонта электрооборудования.
36. Источники энергоснабжения. Потребляемая предприятием мощность. Установленная мощность трансформаторов. Напряжение в силовой и осветительной сетях. Напряжение в цепях управления электрооборудованием. Места применения низковольтного освещения. Принципиальная схема передачи электроэнергии потребителям. Наружные и внутренние линии электропередачи.
37. Правила техники безопасности при монтаже и эксплуатации электроустановок и электрооборудования.
38. Холодильное хозяйство. Основные потребители холода. Размещение компрессорной.
39. Схемы холодильных машин. Назначение, тип и техническая характеристика оборудования компрессорной (компрессоров, испарителей, конденсаторов, контрольноизмерительных приборов).
40. Конструкция теплоизоляции аппаратов, трубопроводов и ограждающих поверхностей холодильника. Системы охлаждения и температурные режимы холодильника.
41. Способы контроля и регулирования температуры, влажности и скорости движения воздуха. Способы оттайки испарителей.
42. Правила техники безопасности при работе на холодильнике

Критерии оценивания результатов практики

Таблица 6

Оценка	Критерии оценивания (зачет с оценкой)
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.

Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.
---	--

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программу разработала: Рахимова О.В., к.с.-х.н., доцент.