

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 28.03.2021 10:09:26
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40c4511c10e7

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»**

**УТВЕРЖДАЮ
Декан института**

_____.
«05» февраля 2019 г.

Ознакомительная практика

Введение в профессиональную деятельность
(Наименование практики)

**Уровень основной профессиональной образовательной программы
Бакалавриат**

Направление подготовки **35.03.07** **Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
(шифр, наименование)

Профиль подготовки **Технология производства и переработки продукции животноводства**

Квалификация (степень) выпускника **бакалавр**
(бакалавр, магистр, специалист)

Форма обучения **очная, заочная**
(очная, очно-заочная, заочная)

Кафедра-разработчик рабочей программы **агротехнологий**
(название)

Одобрена
Ученым советом института
Протокол № _____
«__» _____ 201_ г.

Разработана:
Руководитель ОП _____
(подпись)

1. Цели практики – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся по изучению основных процессов производства и переработки продукции животноводства и овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

2. Задачи практики

- ознакомление с правилами техники безопасности при работе в сельскохозяйственном производстве, а также при эксплуатации оборудования животноводческих ферм;
- закрепление и расширение теоретических знаний и овладение производственными навыками и передовыми технологиями производства и переработки продукции животноводства;

3. Место практики в структуре образовательной программы - Ознакомительная практика «Введение в профессиональную деятельность» входит в блок Б2 Практики, обязательная часть, Индекс Б2.О.02(У)

4. Вид практики, способ и формы ее проведения – вид практики – учебная, тип - ознакомительная, стационарная, выездная, дискретная: по видам практик.

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

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Индикатор 2	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
		Индикатор 5	Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Индикатор 1	Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности
		Индикатор 2	Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

В результате освоения ознакомительной практики обучающиеся должны:

Знать:

- основные способы производства сельскохозяйственной продукции;

- химический состав, пищевую ценность продукции растениеводства и животноводства, биохимические процессы при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства

Уметь:

- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства;

6. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях

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

7. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Компетенции	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап: - знакомство обучающихся с программой практики, условиями и задачами; - проведение инструктажа по технике безопасности	УК-6.2; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2	запись в журнале регистрации, устный опрос
2	Биологические особенности и разведение с.-х. животных	УК-6.2; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2	устный опрос, дневник практики.
3	Экспертиза качества мяса убойных животных: методы определения видовой принадлежности мяса и органолептических показателей	УК-6.2; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2	устный опрос, дневник практики.
4	Химический состав молока, изучение товарных свойств молочных продуктов. Ассортимент молока и его характеристика, требования, предъявляемые к качеству, условиям хранения и срокам реализации.	УК-6.2; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2	устный опрос; выполнение практического задания; дневник практики.
	<i>Итого</i>	108 часов	

8. Формы отчетности по практике. По результатам освоения программы ознакомительной практики обучающиеся предоставляют дневник практики, в котором ведутся ежедневные записываемых работ, а также предусмотрена подготовка отчета, составленного по утвержденной форме, и его защита; по результатам положительной защиты обучающимся выставляется зачет.

9. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики) Зачет.

10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике(прикладывается отдельным документом)

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для проведения практики

1. Орлова, О. Ю. Введение в специальность : учеб. пособие / О. Ю. Орлова, Л. А. Надточий. — СПб. : НИУ ИТМО, 2015. — 49 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/70829> (дата обращения: 23.03.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный...
2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — СПб. : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 23.03.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
3. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: учебник / Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В.Н. Курдина. — М.: Альянс, 2014. — 415 с

11.2 Дополнительная литература:

1. Практикум по производству продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.И. Любимов и др. — Электрон. текст. дан.- СПб.: Лань, 2014.- 192 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.
2. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие / А.А. Вытовтов. — СПб.: ГИОРД, 2010. — 232 с.
3. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>
4. Международная реферативная база данных WebofScience. — http://apps.webofknowledge.com/WOS_GeneralSearch_input.do?product=WOS&search_mode=GeneralSearch&SID=D1pA5xVwJ2ohFIO7GYz&preferencesSaved

11.3. Методические рекомендации по организации и проведению практики.

Механизация и автоматизации технологических процессов растениеводства и животноводства [Электронный ресурс]: методические указания по организации и проведению ознакомительной практики для обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Э.В.Коротких ; ФГБОУ ВО ПГСХА; — Электрон. текст. дан. Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019.—30с.—Режим доступа: www.elib.primacad.ru.

11.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для проведения практики.

1. Научная электронная библиотека eLibrary.ru;
2. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» Договор № 21 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям 08.04.2019 г. по 16 апреля 2020 г.
3. Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ Договор № 10 УТ/2019 на оказание услуг по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа 20.02.2019 г. - 26.03.2020г.
5. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
6. Тракторы и сельскохозяйственные машины. Официальный сайт журнала. URL: www.tismash.ru
7. Техника в сельском хозяйстве. Официальный сайт журнала. URL: www.ores.Su

12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- MicrosoftOffice 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

13. Описание материально-технической базы для проведения практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (индекс, адрес, название кабинета, название аудитории по ФГОС ВО	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 113	Комплект специальной учебной мебели (..посадочных мест). Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Panasonic PT-VX510E мультимедийный в комплекте с крепежом; экран настенный 267*356см Draper Luma2); переносного типа (Ноутбук 15,6" Lenovo B590).
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Читальный зал. Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся	Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК IntelCeleron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.

14. Особенности реализации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

14.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля).

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина (модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояний здоровья (далее – коллективного пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа к зданиям и помещениям где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины (модуля).

14.2 Обеспечение соблюдения общих требований.

При реализации дисциплины (модуля) на основании письменного заявления обучающегося, обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, имеющими ограниченные возможности здоровья, если это не создает трудности для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего (их) обучающимся необходимую юридическую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании их письменного заявления; пользование необходимыми обучающимися техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

14.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации образовательной программы. Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации

данной образовательной программы доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

14.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на компьютере, в форме тестирования и т.д.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 часа.