

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
Институт сельского хозяйства и природных ресурсов
Кафедра «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИСХП
А.М. Козица
подпись И.О.Фамилия
06
число 2017 г.

ПРАКТИКИ

Учебный модуль по направлению подготовки
35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебного отдела

Л.Б. Даниленко
подпись И.О.Фамилия
07 06 2017 г.
число месяц

Разработали:

профессор, зав. каф. ТПСП

Л.Ф. Глущенко
подпись И.О.Фамилия

доцент КТПСП

Н.Г. Лаптева
подпись И.О.Фамилия
31 05 2017 г.

число месяц

Принято на заседании кафедры

Протокол № 11 от 06.06 2017 г.

Заведующий кафедрой

Л.Ф. Глущенко
подпись И.О.Фамилия
6 06 2017 г.
число месяц

Содержание

1 Цели практики	3
2 Задачи практики	4
3 Место практики в структуре ОП направления подготовки	5
4 Формы проведения практики	6
5 Место и время проведения практики	6
6 Компетенции студента, формируемые в результате прохождения практики	7
7 Структура и содержание практики	11
7.1 Трудоёмкость учебного модуля	11
7.2 Содержание практики	12
7.3 Организация учебного модуля	14
8 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике	17
8.1 Рекомендации по организации учебных и производственных практик на предприятиях	17
8.2 Организация научно-исследовательской работы	19
9 Формы промежуточной аттестации	22
10 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	23
11 Материально-техническое обеспечение практики	25
Приложение А - Методические рекомендации по организации изучения учебного модуля	27
Приложение Б – Технологическая карта	35
Приложение В – Карта учебно-методического обеспечения УМ	37
Приложение Г – Форма трафаретки	39
Приложение Д – Форма титульного листа	40
Приложение Е – Форма дневника	41
Приложение Ж – Паспорта компетенций	43
Приложение И – Лист согласования РП учебного модуля «Практики»	60
Приложение К – Перечень изменений в РП учебного модуля	61
Приложение Л – Сведения об актуальности РП учебного модуля	62

1 Цели практики

Практика является обязательным разделом ОП ВО и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Цели преподавания УМ «Практики» в полной мере согласуются с общими целями образовательной программы (ОП) высшего образования (ВО), давая студентам возможность получить более глубокие знания по профилю подготовки.

Основными документами для разработки рабочей программы по УМ являлись Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению, ОП ВО и модульный учебный план.

При разработке модульной рабочей программы учитывался компетентностный подход к образованию. Рабочая программа полностью ориентирована на формирование заявленных *компетенций*.

Цели учебного модуля (УМ):

- приобретение соответствующих компетенций и общее знакомство с производством по специальности, структурой хозяйств и перерабатывающих предприятий, структурой их подразделений;
- практическое изучение различных технологических методов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- приобретение и развитие профессиональных навыков, знаний и умений по избранной специальности;
- приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии;
- формирование общего представления о будущей производственной деятельности
- формирование представления об особенностях ведения и организации научно-исследовательской деятельности в области технологии производства и переработки с/х продукции;
- обеспечение единства образовательного (учебного и воспитательного), научного и практического процессов;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, заложенными во ФГОС ВО.

Цель практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (УЭМ 1) – закрепление и углубление знаний и навыков по подготовке с/х продукции к хранению, практическое изучение влияния режимов посева и ухода за посевами на лежкоспособность растениеводческой продукции, приобретение практических навыков по прополке моркови, знакомство с устройством и работой современных хранилищ, организацией работы при закладке сырья на хранение, применение знаний, полученных при решении производственных задач; закрепление и углубление теоретических знаний и навыков по переработке с/х продукции, приобретение практических навыков работы на различных рабочих местах, знакомство с устройством и работой современных перерабатывающих предприятий, организацией работы на этих предприятиях, применение знаний, полученных при решении производственных задач.

Во время практики студент выполняет индивидуальное задание, полученное в ВУЗе от руководителя практики (в соответствии с местом прохождения практики).

Цель научно-исследовательской работы (УЭМ 2) – формирование представления об особенностях ведения и организации научно-исследовательской деятельности в области технологии производства и переработки с/х продукции; создание

условий для формирования первоначальных навыков научно-исследовательской деятельности.

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (УЭМ 3) – закрепление и углубление теоретических знаний и навыков по хранению и переработке с/х продукции, применение полученных в процессе обучения знаний при решении производственных задач; подготовка специалистов к самостоятельной работе в качестве технологов на определенном участке производства. Приобретение навыков по экономике, бухгалтерскому учету и финансам. Изучение профессиональной деятельности руководителей и специалистов перерабатывающих предприятий; приобретение навыков расчёта экономических показателей производства нового продукта.

Во время практики студент выполняет индивидуальное задание, полученное в ВУЗе от руководителя выпускной квалификационной работы.

Цель преддипломной практики (УЭМ 4) – обобщение материалов по разработке нового продукта в соответствии с темой ВКР; подготовка всех разделов выпускной квалификационной работы.

В зависимости от выбранного направления студент изучает и дорабатывает технологию хранения и переработки животноводческой или растениеводческой продукции, экономику, организацию и управление производством, организацию контроля качества сырья и готовой продукции, создание и обеспечение безопасных и здоровых условий труда в зависимости от условий конкретного предприятия.

Цель научно-исследовательской работы (УЭМ 5) – формирование навыков творческого профессионального мышления путём овладения научными методами познания и исследования; формирование первоначальных навыков научно-исследовательской деятельности; проведение научного исследования, направленного на разработку нового продукта; усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных научных исследований.

2 Задачи практики

Во время практики студент должен:

- ознакомиться с организацией хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомиться с основными видами задействованного в производстве современного технологического оборудования и его технологическими возможностями;
- приобрести навыки практической работы при выполнении двух-трёх операции на основных видах технологического оборудования;
- изучить технологическую документацию, имеющую отношение к выполняемой операции, применяемому оборудованию, оснастке и вспомогательным устройствам;
- всесторонне изучить структуру предприятия по хранению или переработке сельскохозяйственной продукции и структуру их подразделений;
- научиться оценивать организацию хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- научиться проводить оценку основного задействованного в производстве современного технологического оборудования и использованию его технологических возможностей;
- приобрести навыки практической работы по управлению участком, цехом;
- обосновать тему актуальной технологической задачи для предприятия (хозяйства); предложить способ решения данной задачи;
- обосновать и защитить правильность предложенного решения;

- собрать и проанализировать технологическую документацию, имеющую отношение к выполняемой операции, обосновать применяемое оборудование, оснастку, вспомогательные устройства и приспособления;
- обосновать экономическую эффективность предложенного способа решения задачи;
- овладеть (в рамках единого образовательного и научного процессов) системой понятий, суждений и умозаключений в области профессии (специальности), базирующихся на знаниях, умениях, навыках и опыте деятельности;
- овладеть методами анализа, сравнения, классификации, систематизации и обобщения;
- развить умение нестандартно мыслить (находить множество разных вариантов решения при одних и тех же условиях; находить непротиворечивые решения противоречивых ситуаций) и применять знания на практике;
- установить тесные связи интересов студента с научно-образовательным направлением кафедры, укрепление его творческих контактов с преподавателем в бинарном процессе обучения;
- развить имеющиеся и приобрести новые профессиональные умения и навыки;
- закрепить сформированные и сформировать новые компетенции по избранной профессиональной деятельности;
- развить опыт организационной работы, повысить мотивацию к профессиональному самосовершенствованию.

Основой эффективности учебной и производственной практики является самостоятельная и индивидуальная работа студентов в условиях производства (хозяйства, лаборатории и т.п.). Важным фактором является приобщение студента к социальной среде предприятий (организаций) с целью формирования компетенций необходимых для работы в профессиональной среде.

Производственная практика предусматривает наряду с решением указанных задач выполнение индивидуального задания кафедры и задания учебной научно-исследовательской работы студентов.

3 Место практики в структуре ОП направления подготовки

УМ входит в вариативную часть **профессионального** цикла.

Освоение УЭМ 1 и УЭМ 2 базируется на знаниях, полученных при освоении УМ: «Физика», «Математика», «Информационные технологии», «Химия», «Основы знаний о растениях», «Основы знаний о животных», «Основы сельскохозяйственного производства», «Основы научных исследований», «Микробиология», «Управление технологическими системами», «Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве».

Знания и умения в области технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, научно-исследовательской работы, полученные при прохождении УЭМ 1 и УЭМ 2, используются при освоении УМ: «Сооружения и оборудование для хранения и переработки с/х продукции», «Производство продукции растениеводства», «Производство продукции животноводства», «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология переработки продукции животноводства», а также при выполнении междисциплинарного курсового проекта и выпускной квалификационной работы.

Освоение УЭМ 3 и УЭМ 4 базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении УМ: «Безопасность с/х сырья и продуктов его переработки», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Основы биотехнологии хранения и переработки с/х продукции», «Технохимический контроль с/х сырья и продуктов из него»,

«Организация и предпринимательство в АПК», научно-исследовательской работы (УЭМ 2).

Базовые знания, полученные при прохождении производственной практики (УЭМ 3 и УЭМ 4) используются при освоении УМ «Управление качеством на перерабатывающих предприятиях», при выполнении междисциплинарного курсового проекта, научно-исследовательской (УЭМ 5) и выпускной квалификационной работы.

В свою очередь, учебный модуль «Практики» тесно связан со многими другими естественнонаучными и профессиональными УМ.

Знания в области научно-исследовательской работы (УЭМ 5) используются при освоении таких модулей, как «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», «Основы биотехнологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», «Разработка новых продуктов», а также на производственных практиках и при выполнении курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

4 Формы проведения практики

Форма проведения практик – стационарная.

5 Место и время проведения практики

Таблица 1 – Сведения о месте и времени проведения практик

Наименование практики	Период проведения практики	Количество часов	Место проведения практики
УЭМ 1: <i>Практика учебная: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков</i>	2 семестр 3 семестр	108 108	Предприятия В.Новгорода и Новгородской области*
УЭМ 2: <i>Практика учебная: научно-исследовательская работа</i>	4 семестр	108	Лаборатории и кабинеты КТПСП
УЭМ 3: <i>Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</i>	7 семестр 8 семестр	216 108	Предприятия В.Новгорода и Новгородской области*
УЭМ 4: <i>Практика производственная: Преддипломная практика</i>	8 семестр	108	Лаборатории и кабинеты КТПСП
УЭМ 5: <i>Практика производственная: Научно-исследовательская работа</i>	5 семестр 6 семестр 7 семестр 8 семестр	108 108 216 108	Лаборатории и кабинеты КТПСП
* На основании договоров о сотрудничестве с кафедрой ТПС			

Руководителями практик являются:

1) Преподаватели кафедры ТПС:

- а) профессор, доктор технических наук Л.Ф. Глущенко;
- б) доцент, кандидат сельскохозяйственных наук Н.Г. Лаптева;
- в) кандидат экономических наук К.Н. Ларичева;
- г) кандидат сельскохозяйственных наук А.П. Петрова.

- 2) Руководящие работники сельскохозяйственных и промышленных предприятий (в соответствии с внутренним приказом предприятий).

Лаборатории кафедры ТПСП оснащены необходимыми приборами и лабораторным оборудованием. На каждую лабораторию разработан и утвержден паспорт. Материально-техническое обеспечение отражено в п. 11 данной рабочей программы.

6 Компетенции студента, формируемые в результате прохождения практики

Процесс освоения модуля направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-6 – Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-7 – Способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-20 – Способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки с/х продукции.

ПК-21 – Готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции.

ПК-22 – Владением методами анализа показателей качества и безопасности с/х сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

ПК-23 – Способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

ДПК-12 – Готовностью обосновывать актуальность и разрабатывать план проведения НИР, планировать и проводить экспериментальную работу, выполнять табличное и графическое представление результатов НИР при разработке новых видов продуктов.

ДПК-13 – Готовностью разрабатывать дегустационные листы, проводить дегустации новых видов продуктов и оценивать их результаты.

ДПК-14 – Готовностью проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового вида продукта.

ДПК-15 – Готовность подготавливать по результатам НИР отчёты, презентации, доклады (сообщения) для участия в конференциях и статьи для публикации.

ДПК-16 – Способностью оценить влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на её качество.

ДПК-17 – Способностью анализировать влияние технологии хранения, переработки и упаковывания сельскохозяйственной продукции на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов.

ДПК-18 – Способностью обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.

ДПК-19 – Способностью разрабатывать рецептуры и технологический процесс производства новых продуктов на основании анализа литературных данных и проведённых научных исследований; подбирать и обосновывать необходимое оборудование для технологического процесса

Паспорта компетенций представлены в Приложении Ж.

В результате освоения модуля студент должен проявлять следующие знания, умения и навыки (см. таблицу 2):

Таблица 2 – Знания, умения и навыки студентов в соответствии с компетенциями

Код компетенции	Уровень освоения компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ОК-6	Базовый	Знание принятых в обществе моральных и правовых норм.	Умение общаться с людьми на основе принятых в обществе моральных и правовых норм.	Владение навыками общения с людьми в рамках правовых и моральных норм.
ОК-6	Повышенный	Знание разнообразия правовых систем, этносов, конфессий и социальных групп.	Умение действовать толерантно к другой культуре, проявлять уважение к людям различных этносов, конфессий и социальных групп.	Владение навыками совместной деятельности с представителями различных этносов, конфессий и социальных групп в рамках правовых и моральных норм.
ОК-7	Базовый	Основные психические функции личности; влияние природных и социальных факторов на становление личности.	Самому определиться в будущей профессии; сформулировать личные цели обучения и самообучения.	Навыками самоопределения, отдельными приёмами самооценки.
ОК-7	Повышенный	Основы психодиагностики, самодиагностики, саморазвития; основы конфликтологии.	Провести самодиагностику и определить направления в собственном личностном и профессиональном развитии.	Навыками самостоятельного нахождения необходимых источников информации для саморазвития.
ПК-20	Базовый	Знание современных методов научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции.	Умение применять знание современных методов научных исследований при выборе и обосновании технологии производства и переработки с.-х. продукции.	Владение навыком выбора метода исследований для разработки технологического процесса производства и переработки с.-х. продукции.
ПК-21	Повышенный	Знание отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Умение проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Владение навыками анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции

Код компетенции	Уровень освоения компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ПК-22	Повышенный	Знание основных критериев оценки качества и безопасности с.- х. сырья и продуктов из него, в т.ч. санитарных; правил отбора и подготовки проб к исследованию; современных способов и методов лабораторной оценки образцов почв, растений, качества и безопасности с.-х. продукции.	Умение пользоваться нормативной и технической документацией на с.-х. сырьё и готовую продукцию; проводить анализ образцов почв и растений; определять основные показатели безопасности с.-х. продукции и анализировать полученные результаты.	Владение методами и лабораторными методиками анализа почв, растений, оценки безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
ПК-23	Повышенный	Знание основных статистических характеристик и методов статистической обработки результатов экспериментов,	Умение выбирать и применять методы статистической обработки для анализа результатов собственных исследований, проводить обобщение экспериментальных данных, формулировать выводы и предложения.	Владение навыками расчёта основных статистических показателей при обработке результатов собственных экспериментов; навыками обобщения результатов собственных исследований и формулирования выводов и предложений.
ДПК-12	Повышенный	Знать, что такое актуальность работы; что должен включать в себя план проведения НИР; как должна проводиться экспериментальная работа; правила табличного и графического представления результатов НИР.	Обосновывать актуальность НИР; разрабатывать план проведения НИР; проводить экспериментальную работу при разработке нового продукта; выполнять табличное и графическое представление результатов НИР при разработке нового продукта.	навыками обоснования актуальности НИР; разработки плана проведения НИР; проведения экспериментальной работы; табличного и графического представления результатов НИР.
ДПК-13	Повышенный	Знание правил разработки дегустационных анкет, методов оценки их результатов, правил организации и проведения дегустаций.	Умение разработать дегустационную анкету для оценки нового продукта, подготовить и провести дегустацию, провести анализ результатов.	Владение навыком организации и проведения дегустаций пищевых продуктов.
ДПК-14	Базовый	Знание: -что такое патентный поиск, его назначение; -характеристику заявки на патент для нового вида продукта.	Умение проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового продукта.	Владение первичными навыками проведения патентного поиска и оформления заявки на патент.

Код компетенции	Уровень освоения компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ДПК-15	Повышенный	Знание видов научных отчётов, особенностей и правил их составления, требований нормативных документов к оформлению.	Умение составлять и оформлять отчёт по результатам НИР, подготавливать доклад и презентацию, статьи (тезисы) для публикации.	Владение навыком написания отчёта по результатам НИР, подготовки доклада и презентации, написания статей (тезисов) и навыком публичных выступлений.
ДПК-16	Базовый	Знание технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции; её влияние на качество.	Умение оценивать и анализировать влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов	Владение навыками выбора способов и режимов технологии производства и хранения сельскохозяйственной продукции с учётом требований к органолептическим и физико-химическим свойствам готовых продуктов.
ДПК-17	Повышенный	Знание способов хранения, переработки и упаковывания с.-х. продукции, технологических режимов обработки и хранения, а также их влияние на качественные показатели готовой продукции.	Умение анализировать способы хранения, переработки и упаковывания с.-х. продукции, технологические режимы обработки и хранения сырья и прогнозировать на основе этого анализа качественные характеристики готовой продукции.	Владение навыками оценки влияния способов и режимов хранения, переработки и упаковывания на свойства и качество готовой продукции.
ДПК-18	Базовый	Знание методик определения эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.	Умение применять методику для обоснования эффективности производства новых продуктов.	Владение навыками обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.
ДПК-18	Повышенный	Знание особенностей определения эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Умение обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Владение навыками проводить расчёт и обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.
ДПК-19	Повышенный	Знание правил составления и расчёта рецептур, разработки технологических и аппаратных схем, методики подбора технологического оборудования.	Умение разрабатывать рецептуры и технологический процесс производства новых продуктов на основании анализа литературных данных и проведённых научных исследований; подбирать, производить расчёт и обосновывать необходимое оборудование.	Владение навыками анализа литературных данных, обоснования и расчёта рецептур, разработки технологического процесса, расчёта, выбора и обоснования технических средств для производства нового вида продукта.

7 Структура и содержание учебного модуля

7.1 Трудоемкость учебного модуля

В структуре УМ выделены учебные элементы модуля (УЭМ) в качестве самостоятельных разделов. Трудоемкость модуля представлена в таблицах 3, 4.

Таблица 3 - Трудоемкость учебного модуля для дневной формы обучения

Учебная работа (УР)	Всего	Модуль изучается во 2 - 8 семестрах (1 - 4 курс)	Коды формируемых компетенций
Трудоемкость модуля в зачетных единицах (ЗЕТ)	36	2 семестр – 3 ЗЕ 3 семестр – 3 ЗЕ 4 семестр – 3 ЗЕ 5 семестр – 3 ЗЕ 6 семестр – 3 ЗЕ 7 семестр – 12 ЗЕ 8 семестр – 9 ЗЕ	ОК-6 ОК-7 ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-23 ДПК-12 ДПК-13 ДПК-14 ДПК-15 ДПК-16 ДПК-17 ДПК-18 ДПК-19
Распределение трудоемкости по видам УР в академических часах (АЧ):			
<i>УЭМ 1: Практика учебная: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков</i>	216	2 семестр – 108 3 семестр – 108	ОК-6 ОК-7 ДПК-16
<i>УЭМ 2: Практика учебная: научно-исследовательская работа</i>	108	4 семестр – 108	ПК-20 ПК-21
<i>УЭМ 3: Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</i>	324	7 семестр – 216 8 семестр – 108	ОК-6 ОК-7 ДПК-17 ДПК-18 ДПК-19
<i>УЭМ 4: Практика производственная: Преддипломная практика</i>	108	8 семестр – 108	ДПК-17 ДПК-18 ДПК-19
<i>УЭМ 5: Практика производственная: Научно-исследовательская работа</i>	540	5 семестр – 108 6 семестр – 108 7 семестр – 216 8 семестр – 108	ПК-21 ПК-11 ПК-23 ДПК-12 ДПК-13 ДПК-14 ДПК-15
Аттестация:	Дифференцированный зачет		

Таблица 4 - Трудоемкость учебного модуля для заочной формы обучения

Учебная работа (УР)	Всего	Модуль изучается во 2 - 10 семестрах (1 - 5 курс)	Коды формируемых компетенций
Трудоемкость модуля в зачетных единицах (ЗЕТ)	36	2 семестр – 6 ЗЕ 3 семестр – 3 ЗЕ 5 семестр – 3 ЗЕ 6 семестр – 3 ЗЕ 7 семестр – 3 ЗЕ 8 семестр – 3 ЗЕ 9 семестр – 3 ЗЕ 10 семестр – 12 ЗЕ	ОК-6 ОК-7 ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-23 ДПК-12 ДПК-13 ДПК-14 ДПК-15 ДПК-16 ДПК-17 ДПК-18 ДПК-19
Распределение трудоемкости по видам УР в академических часах (АЧ):			
<i>УЭМ 1: Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков</i>	216	2 семестр – 216	ОК-6 ОК-7 ДПК-16
<i>УЭМ 2: Практика учебная: Научно-исследовательская работа</i>	108	3 семестр – 108	ПК-20 ПК-21
<i>УЭМ 3: Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</i>	324	10 семестр – 324	ОК-6 ОК-7 ДПК-17 ДПК-18 ДПК-19
<i>УЭМ 4: Практика производственная: Преддипломная практика</i>	108	10 семестр – 108	ДПК-17 ДПК-18 ДПК-19
<i>УЭМ 5: Практика производственная: Научно-исследовательская работа</i>	540	5 семестр – 108 6 семестр – 108 7 семестр – 108 8 семестр – 108 9 семестр – 108	ПК-21 ПК-11 ПК-23 ДПК-12 ДПК-13 ДПК-14 ДПК-15
Аттестация:	Дифференцированный зачет		

7.2 Содержание практики

К видам учебной работы относятся: ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и др. выполняемые как под руководством преподавателя, так и самостоятельно, и т.д. См. табл. 5.

Таблица 5 – Виды учебной работы по разделам практики

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы	Формы текущего контроля
УЭМ 1: Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		
1.1 Технология хранения с/х продукции	Инструктаж по технике безопасности. Сбор и систематизация литературного материала. Практическое изучение влияния режимов посева и ухода за посевами на лежкоспособность растениеводческой продукции. Приобретение практических навыков по прополке моркови. Знакомство с устройством и работой современных хранилищ. Знакомство с организацией работы при закладке сырья на хранение.	ДЗ
1.2 Основы переработки с/х продукции	Инструктаж по технике безопасности. Сбор и систематизация литературного материала. Знакомство с устройством и работой современных перерабатывающих предприятий. знакомство с организацией работы на перерабатывающих предприятиях.	ДЗ
УЭМ 2: Практика учебная: Научно-исследовательская работа		
2.1 Методологические основы научного познания 2.2 Этапы научно-исследовательской работы	Ознакомительная лекция. Сбор и систематизация литературного материала. Доклад и обсуждения результатов анализа литературных данных.	ДЗ
УЭМ 3: Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
3.1 Технология хранения и переработки с/х продукции	Инструктаж по технике безопасности. Сбор и систематизация литературного материала. Работа на перерабатывающем предприятии в качестве стажера технолога. Выполнение индивидуального задания руководителя ВКР.	ДЗ
3.2 Изучение работы планово-экономических служб	Сбор и систематизация литературного материала. Работа на перерабатывающем предприятии в планово-экономической службе.	ДЗ

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы	Формы текущего контроля
УЭМ 4: Практика производственная: Преддипломная практика		
4.1 Расчет основных экономических показателей производства нового продукта.	Сбор и систематизация литературного материала. Расчёт экономической эффективности производства нового продукта. подготовка всех разделов выпускной квалификационной работы.	ДЗ
УЭМ 5: Практика производственная: Научно-исследовательская работа		
5.1 Анализ научной информации	Ознакомительная лекция. Сбор и систематизация литературного материала. Участие в научной конференции.	ДЗ
5.2 Планирование научно-исследовательской работы	Ознакомительная лекция. Сбор и систематизация литературного материала. Планирование эксперимента. Разработка методики исследований. Участие в научной конференции.	ДЗ
5.3 Выполнение научно-исследовательской работы	Сбор и систематизация литературного материала. Проведение лабораторных исследований и измерений. Проведение дегустации нового продукта. Участие в научной конференции. Подготовка статьи к публикации.	ДЗ
5.4 Представление и защита научно-исследовательской работы	Выполнение отчета и презентации по результатам НИР. Участие в научной конференции. Подготовка статьи к публикации.	ДЗ

Календарный план, наименование разделов каждого учебного элемента модуля с указанием трудоемкости по видам учебной работы представлены в технологической карте учебного модуля (Приложение Б).

7.3 Организация учебного модуля

Учебным планом на изучение УМ отводится 7 семестров (8 семестров на заочной форме обучения). Форма итогового контроля – дифференцированный зачет по каждому УЭМ.

Положительная оценка по результатам прохождения практики может быть получена при следующих условиях:

1. Прохождение практики в полном объеме;
2. Положительная защита отчета;
3. Правильные ответы на вопросы при защите отчета (контрольные вопросы приведены в Приложении А).

Требования по выполнению отчета:

Задание считается выполненным, если:

1. Отчёт написан грамотно и в полном объёме (структура отчета приведена ниже).
2. Задание реализовано в рамках изучаемой темы.

Перечень материалов для составления отчётов по учебным элементам модуля

Раздел 1.1 Хранение сельскохозяйственной продукции

- 1 Краткая характеристика предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и объём вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников.
- 2 Перечень продукции, которая хранится на предприятии.
- 3 Технология хранения животноводческой или растениеводческой продукции, используемая на предприятии (в хозяйстве).
- 4 Описание основных технических средств, КИП, используемых для организации хранения продукции на предприятии; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, вместимость и т.д.).
- 5 Контроль качества хранения продукции. Организация работы лабораторий на предприятии. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля.
- 6 Описание технических и вспомогательных служб:
 - Теплоснабжение;
 - Холодоснабжение;
 - Электроснабжение;
 - Водоснабжение;
 - Система вентиляции.
- 7 Заключение. Выводы и собственные предложения. Сравнительный анализ технологии хранения с/х продукции на предприятии с современными технологиями хранения подобной продукции.

Раздел 1.2 Основы переработки сельскохозяйственной продукции

- 1 Краткая характеристика предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и количество вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников.
- 2 Перечень продукции, выпускаемой предприятием.
- 3 Сырьё, используемое предприятием для изготовления продукции.
- 4 Технология переработки животноводческой или растениеводческой продукции, используемая на предприятии при изготовлении заданного продукта (задаётся руководителем практики от вуза в зависимости от места прохождения практики).
- 5 Описание основных технических средств, КИП, используемых на предприятии при изготовлении заданного продукта; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, вместимость и т.д.).
- 6 Контроль производства продукции. Организация работы лабораторий на предприятии. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, личной гигиены работников.

- 7 Описание технических и вспомогательных служб:
 - Теплоснабжение;
 - Холодоснабжение;
 - Электроснабжение;
 - Водоснабжение;
 - Система вентиляции.
- 8 Анализ решения вопросов по защите окружающей среды и безопасности труда на предприятии (в хозяйстве).
- 9 Заключение. Выводы и собственные предложения. Сравнительный анализ технологии переработки с/х продукции на предприятии с современными технологиями переработки подобной продукции.

Раздел 3.1 Профессиональная деятельность специалистов перерабатывающих предприятий

- 1 Краткая характеристика предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и количество вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников.
- 2 Перечень продукции, выпускаемой предприятием.
- 3 Сырьё, используемое предприятием для изготовления продукции, технология его хранения.
- 4 Технология переработки животноводческой или растениеводческой продукции, используемая на предприятии при изготовлении заданного продукта (задаётся руководителем практики от вуза в зависимости от места прохождения практики).
- 5 Описание основных технических средств, КИП, используемых на предприятии при изготовлении заданного продукта; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, вместимость и т.д.).
- 6 Контроль производства продукции. Организация работы лабораторий на предприятии. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, личной гигиены работников.
- 7 Мойка и дезинфекция оборудования и материалов.
- 8 Описание технических и вспомогательных служб:
 - Теплоснабжение;
 - Холодоснабжение;
 - Электроснабжение;
 - Водоснабжение;
 - Система вентиляции.
- 9 Оценка мероприятий по организации малоотходной переработки сырья. Выявление слабых или узких мест в работе технологических линий, оборудования. Поиск путей совершенствования технологических процессов. Анализ недостатков и мероприятия по их устранению.
- 10 Анализ решения вопросов по защите окружающей среды и безопасности труда на предприятии (в хозяйстве).
- 11 Заключение. Выводы и собственные предложения. Сравнительный анализ технологии переработки с/х продукции на предприятии с современными технологиями переработки подобной продукции.

Раздел 3.2 Экономические показатели производства нового продукта

- 1 Описание работы планово-экономической и маркетинговой службы на предприятии. Основные показатели работы предприятия за последние 3 года (ассортимент продукции, рентабельность, себестоимость, прибыль и т.д.).
- 2 Анализ производственной деятельности и эффективности работы предприятия в целом.
- 3 Технико-экономическое обоснование использования предлагаемых мероприятий по усовершенствованию производства или внедрению нового вида продукции для расширения ассортимента на данном предприятии.
- 4 Необходимые данные для расчёта экономической эффективности производства нового продукта (стоимость сырья и материалов, стоимость электроэнергии, воды, пара и других необходимых ресурсов; заработная плата рабочих; стоимость оборудования и амортизационные отчисления; прочие расходы на производство).
- 5 Расчёт основных экономических показателей производства нового продукта (себестоимость, рентабельность, прибыль, сроки окупаемости капитальных вложений и т.д.).
- 6 Экономическое обоснование внедрения нового продукта на данном предприятии
- 7 Заключение. Выводы и предложение. Список используемой литературы, нормативно-технической документации и источников периодической печати.

Оформление отчёта о практике и приложений к нему

Трафаретка (обложка) и титульный лист отчёта оформляются по формам, представленным в Приложениях Г, Д.

Отчёт и дневник должны быть подписаны руководителем практики от вуза.

Сборка отчёта перед брошюрованием ведётся в следующей последовательности (все материалы отчёта должны быть скреплены):

- страница с трафареткой;
- титульный лист отчёта;
- содержание;
- текст отчёта;
- дневник практики (см. Приложение Е).

Отчёт следует писать грамотно, приводить необходимые иллюстрации.

Отчёт должен содержать не более 10-15 страниц. Для отчёта используется:

белая бумага стандартного размера А4. Параметры страницы: верхнее и нижнее поля - 20 мм, левое - 25 мм, правое - 15 мм. Шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочное расстояние - 1,0, отступ первой строки абзаца - 15 мм.

Заголовки следует писать более крупным шрифтом. Подчеркивать заголовки и переносить в них слова не допускается. Разделы нумеруются арабскими цифрами. Цифровой материал рекомендуется помещать в виде таблиц.

Рекомендуется помещать в отчёт наглядный материал, собранный студентом в процессе практики (схемы, чертежи, эскизы, фотографии, портфолио и др.).

8 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии

8.1 Рекомендации по организации учебных и производственных практик на предприятиях

Перед выездом на практику проводится организационное собрание в ВУЗе, на котором студенты информируются о сроках практики, о цели, задачах и особенностях

работы. Руководителем практики от ВУЗа проводится инструктаж по технике безопасности.

По прибытии на предприятие студент зачисляется на рабочее место приказом директора. Директор назначает руководителя практики от предприятия. Практика начинается с общего ознакомления студентов с предприятием, его структурой и историей.

Перед началом работы студент должен быть ознакомлен со своими обязанностями, оборудованием и техникой безопасности.

Студент должен изучить нормативно-техническую документацию на производство продукции, выпускаемой данным предприятием.

В процессе работы студент глубоко изучает производство, приобретает навыки и собирает материал для отчёта.

При изучении технологических процессов студент должен детально разобраться в технологической схеме производства, четко представлять сущность процессов, изучить режимы, знать состав сырья продуктов, уметь оценить их качество.

Для более полного изучения технологического оборудования студент может участвовать в разборке, чистке, мойке, сборке и наладке машин и аппаратов. При этом следует делать зарисовки оборудования и схемы его размещения в основных цехах.

Собранный для выполнения индивидуального задания материал обрабатывается, систематизируется и оформляется отдельным отчётом.

В период практики студент может принимать участие в общественной жизни предприятия. Студент во время прохождения практики должен проявлять дисциплинированность и организованность.

Сведения о производственной работе студента, его участии в общественной жизни предприятия и другие сведения заносятся в дневник (см. Приложение), который ведётся ежедневно и на каждой странице подписывается руководителем практики от вуза. Дневник является одним из важнейшим документом о практике.

Структура и содержание практики определяются последовательностью следующих этапов:

- подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности и ознакомление с должностными инструкциями на рабочих местах;
- ознакомление с функциональной структурой предприятия;
- определение конкретной задачи в предметной области и формализация задачи;
- сбор необходимого материала для выполнения поставленной задачи;
- оформление и защита отчёта.

Организация изучения учебного модуля должна быть проведена таким образом, чтобы отвечать требованиям инновационности по следующим основным составляющим:

- по целям обучения;
- по содержанию обучения;
- по методам обучения;
- по формам обучения;
- по средствам обучения.

Основная инновационная цель образования в вузе состоит в том, чтобы заложить у будущего специалиста некоторые основы профессиональной компетентности, достаточные для успешной профессиональной деятельности; саморазвития и самосовершенствования как личности и профессионала в последующем. Цели предлагаемого модуля как раз и направлены на практическую реализацию этой идеи в области образования технологов сельскохозяйственного производства.

Инновационность целей и задач УМ состоит в том, что студенты получают не просто знания, а в ходе совместной с преподавателем работы у них формируются основы профессиональной компетентности, важность которой подчеркивается во всех инновационных документах современного образования. Инновационные цели и задачи УМ достигаются посредством грамотного использования следующих подходов:

- информационного,
- культурологического,
- коммуникативного,
- деятельностного,
- компетентностного.

В методике обучения предметам *словесный метод* на протяжении долгого времени был ведущим. Он традиционно считался наиболее действенным. Сегодня он теряет свою актуальность, хотя нельзя недооценивать роль лекции, беседы, учебной дискуссии.

Наиболее инновационными в современных условиях являются *наглядные и практические методы*. Под наглядными методами понимаются такие, при которых усвоение учебного материала находится в существенной зависимости от применяемых в процессе обучения методов визуализации. Они предназначаются для наглядно-чувственного ознакомления с явлениями, процессами, объектами в их натуральном виде или в символическом изображении. Из наглядных методов наиболее приемлемым стал метод демонстраций, который подразумевает наглядную реализацию в образовательном процессе.

Инновационный характер приобретают *практические методы обучения*. Инновационность выражается в том, что на практике, в реальном действии, в работе можно грамотно и в максимально короткий срок решать профессиональные и образовательные задачи. Наиболее перспективным является поисковый метод. Он позволяет студентам самостоятельно включаться в деятельность и способствует самореализации личности, развивает креативные качества. К практическим методам можно отнести наблюдение, эксперимент, упражнения и др.

Указанные методы могут быть реализованы с помощью различных подходов: *частично-поискового, проблемного и исследовательского*.

Назначение *частично-поискового или эвристического подхода* - постепенная подготовка обучаемых к самостоятельной постановке и решению проблем. Метод подразумевает подведение обучаемых к постановке проблемы, показ как необходимо находить доказательства, делать выводы из приведенных фактов, построить план проверки фактов и т.д.

Основное назначение *проблемного подхода* - раскрытие в изучаемом учебном материале различных проблем и демонстрация способов их решения. Студент учится формулировать гипотезы и показывать способы их проверки. При этом студент может пользоваться словом, логическим рассуждением, демонстрацией опыта, анализом наблюдений и т.д. Деятельность студентов заключается не только в восприятии, осмыслении и запоминании готовых научных выводов, но и в прослеживании за логикой доказательств, за движением мыслей преподавателя.

8.2 Организация научно-исследовательской работы

Широкое применение находит *исследовательский подход*.

Цель данного подхода - обеспечить овладение студентами методами научного познания, развить и сформировать у них черты творческой деятельности, обеспечить условия успешного формирования мотивов исследовательской деятельности, способствовать формированию осознанных, оперативно и гибко используемых знаний. Сущность подхода - обеспечение организации поисковой творческой деятельности

обучаемых по решению новых для них проблем. Деятельность студентов заключается в освоении ими приемов самостоятельной постановки проблем, нахождения способов их решения и т.д.

Тематика занятий по разделам «Научно-исследовательская работа»

Организация научно-исследовательской деятельности

Ведение и организация научно-исследовательской деятельности в области технологии производства и переработки с/х продукции. Поиск, накопление и обработка научной информации, обоснование актуальности планируемой научно-исследовательской работы

Методологические основы научного познания

Этапы научно-исследовательской работы. Понятие о научном знании. Методы исследования. Возможности и ограничения методов исследования. Понятие о творческом процессе. Поиск и анализ информационных ресурсов по тематике НИР. Требования к составлению и написанию реферата.

Поиск, накопление и обработка научной информации, обоснование актуальности планируемой научно-исследовательской работы

Источники научной информации, работа с каталогами, анализ литературных источников информации. Методы обработки научной информации. Обоснование актуальности научно-исследовательской работы.

Приобретение навыков обработки экспериментальных данных

Объекты исследований. Понятие о научном эксперименте. Детерминированные объекты. Вероятностные объекты. Математическое моделирование. Численное моделирование. Физическое моделирование. Поиск, накопление и обработка научной информации. Обоснование актуальности планируемой научно-исследовательской работы.

Планирование и выполнение научно-исследовательской работы

Основы планирования эксперимента. Измерение физических величин. Случайные величины и их характеристики. Нормальное распределение и его свойства. Суммарная погрешность измерений. Погрешности косвенных измерений. Учёт погрешностей в записи окончательного результата измерений. Линеаризация данных. Метод наименьших квадратов. Статистическая проверка гипотез. Планирование НИР. Проведение экспериментального исследования. Обработка результатов экспериментальной работы. Анализ результатов экспериментальной работы. Порядок оформления отчётных материалов. Порядок оформления электронной презентации по результатам исследования. Порядок оформления материалов на патент.

Представление и защита научно-исследовательской работы

Представление статьи по результатам НИР. Представление доклада по результатам НИР. Представление презентации по результатам НИР. Представление заявки на патент по результатам НИР. Формирование и представление портфолио научно-исследовательской работы. Защита выполненной НИР.

Виды учебной работы по УЭМ представлены в таблице 6.

Методические рекомендации по организации изучения учебного модуля представлены в Приложении А.

Таблица 6 – Виды и технология проведения занятий по разделам модуля

Раздел УМ	Темы занятий	Технология проведения занятий
<p><i>Методологические основы научного познания. Этапы научно-исследовательской работы.</i></p>	<p>Понятие о научном знании Методы исследования Возможности и ограничения методов исследования Понятие о творческом процессе. Поиск и анализ информационных ресурсов по тематике НИР Требования к составлению и написанию реферата.</p>	<p>Ознакомительная лекция. Обсуждение в группе. Работа в малых группах.</p>
<p><i>Поиск, накопление и обработка научной информации, обоснование актуальности планируемой научно-исследовательской работы.</i></p>	<p>Обоснование актуальности планируемой научно-исследовательской работы. Поиск и накопление научной информации, работа с литературными источниками. Аналитическая и статистическая обработка научной информации.</p>	<p>Обсуждение в группе. Выступление студентов с докладами.</p>
<p><i>Приобретение навыков обработки экспериментальных данных.</i></p>	<p>Объекты исследований. Понятие о научном эксперименте. Детерминированные объекты. Вероятностные объекты. Математическое моделирование. Численное моделирование. Физическое моделирование.</p>	<p>Ознакомительная лекция. Обсуждение в группе. Работа в малых группах.</p>
<p><i>Планирование и выполнение научно-исследовательской работы.</i></p>	<p>Основы планирования эксперимента. Измерение физических величин. Случайные величины и их характеристики. Нормальное распределение и его свойства. Суммарная погрешность измерений. Погрешности косвенных измерений. Учёт погрешностей в записи окончательного результата измерений. Линеаризация данных. Метод наименьших квадратов. Статистическая проверка гипотез. Планирование НИР. Проведение экспериментального исследования. Обработка результатов экспериментальной работы. Анализ результатов экспериментальной работы. Порядок оформления отчётных материалов. Порядок оформления электронной презентации по результатам исследования. Порядок оформления материалов на патент.</p>	<p>Ознакомительная лекция. Обсуждение в группе. Работа в малых группах.</p>

Раздел УМ	Темы занятий	Технология проведения занятий
<i>Представление и защита научно-исследовательской работы.</i>	Представление статьи по результатам НИР. Представление доклада по результатам НИР. Представление презентации по результатам НИР Представление заявки на патент по результатам НИР. Формирование и представление портфолио научно-исследовательской работы. Защита выполненной НИР.	Обсуждение в группе. Выступление студентов с докладами.

Учебным планом на изучение УЭМ «Научно-исследовательская работа» отводится пять семестров. Форма итогового контроля – дифференцированный зачёт. Промежуточный контроль осуществляется на защитах практических работ, а также при рубежном контроле знаний.

Положительная оценка по результатам зачёта может быть получена при наличии:

1. Выполненных заданий по практическим работам;
2. Положительной защиты всех практических работ.

Требования по выполнению заданий по практическим работам.

Задание считается выполненным, если:

1. Отчёт написан грамотно и в полном объёме.
2. Задание реализовано в рамках изучаемой темы.

Требования к защите практических работ:

1. Студент должен ответить на вопросы, приведённые в методическом указании по работе.
2. Студент должен продемонстрировать умения и навыки, оговоренные в методическом указании по защищаемой работе.

9 Формы промежуточной аттестации

Для оценки качества освоения модуля используется форма контроля: семестровый контроль - по окончании изучения каждого УЭМ.

Оценка качества освоения модуля осуществляется с использованием фонда оценочных средств, разработанного для данного модуля, по всем формам контроля в соответствии с положением от 27.09.2011 № 32 «Об организации учебного процесса по основным образовательным программам высшего профессионального образования».

Защита отчёта о практике

По окончании практики отчёт и дневник сдается руководителю практики от вуза для предварительной проверки.

В случае несоответствия содержанию или оформлению отчёт к защите не допускается.

Защита отчёта по практике должна быть проведена в течение 10 дней с момента окончания практики.

Защита отчётов осуществляется перед комиссией, состав которой утверждается заведующим кафедрой.

Аттестация по итогам практики проводится на основании письменного отчёта, оформленного в соответствии с установленными требованиями, и отзыва руководителя.

По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Контроль качества освоения студентами УЭМ «Научно-исследовательская работа» и его составляющих осуществляется непрерывно в течение всего периода обучения с использованием балльно-рейтинговой системы (БРС), являющейся обязательной к использованию всеми структурными подразделениями университета.

Для оценки качества освоения модуля используются формы контроля: текущий – регулярно в течение всего семестра; рубежный – на девятой неделе семестра; семестровый – по окончании изучения УМ (УЭМ).

По окончании выполнения научно-исследовательской работы студенты защищают итоговый отчет по НИР.

Портфолио как средство оценки

Одним из средств оценки знаний учащегося является портфолио достижений или портфолио о проделанной работе студентом. Портфолио является способом фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений студента в определенный период его обучения. Оно выступает важным элементом практико-ориентированного подхода к образованию. Это своеобразный отчет по процессу обучения учащегося, позволяющий увидеть картину конкретных образовательных результатов, обеспечить отслеживание индивидуального прогресса в широком образовательном контексте, продемонстрировать его способности практически применять приобретенные знания и умения.

Оно может собираться с различными целями, поэтому единого определения данной технологии не существует. Содержание портфолио зависит от его вида и цели, для достижения которой оно создается. Четкого списка материалов (называемых артефактами), необходимых для включения в портфолио, не существует. Каждый из студентов, использующих данную технологию, самостоятельно отбирает способы показа своих работ и достижений.

В данном случае портфолио создается всеми учащимися, поэтому преподаватель совместно со студентами должен заранее на организационном собрании определить и зафиксировать перечень материалов, обязательных для представления в портфолио, с целью получения той или иной оценки.

Каждый студент сам может выбрать форму создания портрета портфолио – фотоотчет, коллаж, схема, видеоотчет, эссе, ода, песня, рисунок – всего существует более десяти форм портрета. Самостоятельный выбор делает рефлексию более глубокой и повышает уровень творчества.

Оценка портфолио проходит в рамках защиты отчета по практике. Оценка портфолио включает следующие группы критериев: выбор оптимальной формы для предоставления отчета о проделанной работе; полезность материалов портфолио в процессе обучения по данному модулю; оценка качества оформления портфолио.

Итоговая аттестация по практике – дифференцированный зачет.

10 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного модуля

Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного модуля представлено Картой учебно-методического обеспечения (Приложение В)

Основная литература

- 1 Глущенко Н. А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учеб. пособие для вузов. - М. : КолосС, 2009. – 302 с.

- 2 Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности : учеб. пособие : для вузов. - Ростов н/Д : Феникс, 2009. – 541 с.
- 3 Кузнецов И.Н. Научное исследование : Методика проведения и оформление. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2008. – 457 с.
- 4 Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник/ В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева и др. / Под общ. ред. В.И. Манжесова. – СПб: Троицкий мост, 2012. – 536 с.
- 5 Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции : Учебник: / Под общ. ред. В.И. Манжесова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. – 703 с.

Учебно-методические издания

- 1 Научно-исследовательская работа : метод. рекомендации по выполнению СРС / сост. Л.Ф. Глущенко, Н.А. Глущенко, Н.Г. Лаптева – НовГУ, 2013

Дополнительная литература

- 1 Горелов Н. А. Методология научных исследований : учеб. для бакалавриата и магистратуры : для вузов / Н. А. Горелов, Д. В. Круглов ; С.-Петербур. гос. экон. ун-т. - М. : Юрайт, 2016. - 289 с.
- 2 Комлацкий В. И. Планирование и организация научных исследований : учеб. пособие для вузов / В. И. Комлацкий, С. В. Логинов, Г. В. Комлацкий. - Ростов н/Д : Феникс, 2014. – 204 с.
- 3 Кузнецов И.Н. Научное исследование : Методика проведения и оформление. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2006. - 457с.
- 4 Организация самостоятельной работы студентов: метод. рекомендации / Авторь-сост. С.Н. Горычева, Е. Ю. Игнатъева; НовГУ им. Ярослава Мудрого. – Великий Новгород, 2013. – 56 с.
- 5 Яковлев Б. И. Организация производства и предпринимательство в АПК : учеб. для вузов / Б. И. Яковлев, В. Б. Яковлев. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : КВАДРО, 2013. - 479 с.

Периодические издания

- Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья
- Пищевая промышленность
- Хлебопродукты
- Хлебопечение России
- Масложировая промышленность
- Картофель и овощи
- Международный сельскохозяйственный журнал
- Известия Тимирязевской сельскохозяйственной Академии
- Новое сельское хозяйство
- Мясная индустрия
- Молочная промышленность
- «Всё о мясе»
- «Механизация и электрификация сельского хозяйства»
- «Техника в сельском хозяйстве»
- «Кондитерское производство»
- «Масложировая промышленность»
- «Известия ВУЗов: Пищевая технология»
- «Тара и упаковка» и другие.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. <http://www.ccenter.msk.ru> Научно-производственное объединение (НПО) «Крисмас-Центр»
 2. <http://www.farmer.ru/> ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал
 3. <http://www.agroportal.ru> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК
 4. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
 5. <http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
 6. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека
ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНИКИ
1. <http://ru.wikipedia.org> Википедия
 2. <http://www.xumuk.ru> Сайт о химии
- ПОИСКОВЫЕ СИСТЕМЫ**
1. <http://www.yandex.ru> Яндекс
 2. <http://www.google.ru> Гугл
 3. <http://www.rambler.ru> Рамблер

11 Материально-техническое обеспечение учебного модуля

Практики проводятся в сторонних организациях (предприятиях, научно-исследовательских институтах, фирмах и др.), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. Материально-техническая база для получения навыков и умений предоставляется предприятием.

Учебная практика проводится в производственных подразделениях предприятий (или организаций, имеющих соответствующую производственную базу), имеющих современные средства технического оснащения, компьютерную технику и программные средства.

Для самостоятельных занятий студент использует информационные материалы и научную литературу, предоставляемые библиотеками предприятий, либо использует фонды библиотеки университета.

Защита отчета по практикам проходит в учебной аудитории Вуза.

Для проведения занятий по модулю НИР применяются следующие средства:

Учебная аудитория с оборудованием:

- компьютер (настольный) с доступом в Интернет;
- компьютер переносной (ноутбук);
- проектор мультимедийный.

Лаборатория, оснащённая необходимым оборудованием и приборами:

- стенд создания озонородушных смесей;
- шкаф для электрокопчения;
- сушилка «Феруза»;
- жарочный шкаф;
- плита электрическая;
- набор приборов для измерения напряжения, силы тока, расхода электроэнергии, давления, вакуума, расхода и др.;
- набор приборов для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- лабораторная посуда;
- набор химических реактивов;
- компьютер переносной (ноутбук).

Приложения

Приложение А - Методические рекомендации по организации изучения учебного модуля

Приложение Б - Технологическая карта

Приложение В - Карта учебно-методического обеспечения учебного модуля

Приложение Г - Форма трафаретки

Приложение Д - Форма титульного листа

Приложение Е - Форма дневника

Приложение Ж - Паспорта компетенций

Приложение И – Лист согласования РП учебного модуля «Практики»

Приложение К – Перечень изменений в РП учебного модуля

Приложение Л - Сведения об актуальности РП учебного модуля

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Методические рекомендации по организации изучения учебного модуля «Практики»

Организация образовательного процесса по учебным и производственным практикам строится на основе самоуправления /самостоятельной работы студентов/ (прохождение практики на предприятии, работа с литературными источниками, подготовка отчетов, рефлексия).

Форма проведения учебных и производственных практик представлена в таблице А.1 (рекомендуемые).

Таблица А.1 - Формы проведения практик

Тема	Форма проведения
Практика учебная по получению первичных профессиональных умений и навыков	
Технология хранения сельскохозяйственной продукции	Самостоятельная работа студента на стороннем предприятии или в крестьянском хозяйстве
Основы переработки сельскохозяйственной продукции	Самостоятельная работа студента на стороннем перерабатывающем предприятии
Практика производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Самостоятельная работа студента на стороннем перерабатывающем предприятии
Изучение работы плано-экономических служб перерабатывающих предприятий	Самостоятельная работа студента на стороннем перерабатывающем предприятии
Практика преддипломная	
Расчёт основных экономических показателей производства нового продукта	Самостоятельная работа студента на стороннем перерабатывающем предприятии

По решению преподавателя студенты могут получить индивидуальное задание, результаты выполнения которого они должны представить в отчете.

Примеры индивидуальных заданий по учебной практике

1. Перечислите и охарактеризуйте основные сорные растения Северо-западной зоны. Укажите, какой вред приносят сорные растения сельскому хозяйству? Перечислите меры борьбы с сорняками. Охарактеризуйте предупредительные и истребительные меры борьбы с сорняками. Назовите гербициды, используемые в посевах моркови, капусты белокочанной, столовой свеклы, картофеля.
2. Понятие о почвообразовательном процессе. Природные факторы почвообразования. Задачи обработки почв: укажите главные проблемы для зоны Северо-Запада; определите пути их решения. Технологические процессы при вспашке. Оценка качества вспашки.
3. Понятие о микроэлементах питания растений. Опишите наиболее распространенные микро- и макроудобрения. Основное внесение органических и минеральных удобрений

(способы, дозы, сроки). Реакция почвенного раствора. Укажите оптимальные показатели рН для моркови, капусты белокочанной, столовой свеклы, картофеля.

4. Технология возделывания картофеля. Народнохозяйственное значение культуры. Районы распространения, посевные площади, средняя урожайность по стране, рекордная урожайность. Ботанические и биологические особенности культуры, длина вегетационного периода. Районированные в Новгородской области сорта: перечень, особенности.

5. Картофель: требования к качеству продукции. Семенной материал, его подготовка к севу, норма высева, способ сева, глубина заделки семян. Потребление питательных элементов и потребность в удобрениях и в воде. Место культуры в севообороте. Подготовка почвы — основная, предпосевная. Уход в период роста — междурядные обработки; подкормки; борьба с вредителями, болезнями и сорняками. Уборка культуры (сроки, способы, борьба с потерями).

6. Технология возделывания свеклы столовой. Народнохозяйственное значение культуры. Районы распространения, посевные площади, средняя урожайность по стране, рекордная урожайность. Ботанические и биологические особенности культуры, длина вегетационного периода. Районированные в Новгородской области сорта: перечень, особенности.

7. Свекла столовая: требования к качеству продукции. Семенной материал, его подготовка к севу, норма высева, способ сева, глубина заделки семян. Потребление питательных элементов и потребность в удобрениях и в воде. Место культуры в севообороте. Подготовка почвы — основная, предпосевная. Уход в период роста — междурядные обработки; подкормки; борьба с вредителями, болезнями и сорняками. Уборка культуры (сроки, способы, борьба с потерями).

8. Технология возделывания капусты белокочанной. Народнохозяйственное значение культуры. Районы распространения, посевные площади, средняя урожайность по стране, рекордная урожайность. Ботанические и биологические особенности культуры, длина вегетационного периода. Районированные в Новгородской области сорта: перечень, особенности.

9. Капуста белокочанная: требования к качеству продукции. Семенной материал, его подготовка к севу, норма высева, способ сева, глубина заделки семян. Потребление питательных элементов и потребность в удобрениях и в воде. Место культуры в севообороте. Подготовка почвы — основная, предпосевная. Уход в период роста — междурядные обработки; подкормки; борьба с вредителями, болезнями и сорняками. Уборка культуры (сроки, способы, борьба с потерями).

10. Основные функции весов. Характеристики весов. Какие основные методы автоматического взвешивания используются для определения массы овощной продукции? Системы непрерывного взвешивания или взвешивания в потоке (конвейерные весы). Системы взвешивания автомобилей и железнодорожных вагонов.

11. Особенности овощеводства открытого грунта. Пути повышения его эффективности. Особенности овощеводства закрытого грунта. (Виды защищенного грунта, обогрев, оборудование теплиц). Пути повышения его эффективности.

12. Болезни и вредители посевов моркови, капусты белокочанной, столовой свеклы, картофеля. Методы борьбы с болезнями и вредителями перечисленных с.-х. культур, применяемые в Новгородской области и их экономическая целесообразность.

Индивидуальное задание к производственной практике

1. Обоснование выбора темы КП и ее актуальность.
2. Полная характеристика подобных изделий, выпускаемых предприятием, на котором Вы проходите практику.
3. Технология производства этих изделий и ее анализ.
4. Оборудование, используемое на предприятии при изготовлении этих изделий, и его анализ.
5. Выявление «слабых мест» на предприятии при выпуске подобных Вашему продуктов.
6. Ваши предложения (обоснованные) по устранению выявленных «слабых» мест на предприятии.
7. План выполнения КП.
8. ТУ и ТИ на выпускаемые предприятием изделия, подобные предлагаемым Вами.
9. Перечень сведений о работе предприятия, необходимое оборудование, приборы, расходные и др. материалы, которые могут потребоваться для выполнения Вами КП.
10. Состояние вопроса (перечень литературы).
11. План размещения оборудования (с габаритными размерами).

Организация образовательного процесса по УМ «Научно-исследовательская работа» (НИР) строится на основе комбинации нескольких образовательных технологий.

Интегральную модель образовательного процесса по модулю «НИР» формируют технологии методологического уровня: модульно-рейтинговое, развивающее обучение, элементы технологии развития критического мышления и технологии игрового обучения.

Реализация данной модели предполагает использование следующих технологий стратегического уровня (задающих организационные формы взаимодействия субъектов образовательного процесса), осуществляемых с использованием определенных тактических процедур:

- практические (работа в малых группах, обсуждение конкретных ситуаций, рефлексия результатов, использование видеоматериалов);
- исследовательские (выполнение аналитических исследовательских работ, анализ результатов);
- активизации творческой деятельности (дискуссия, ролевая игра и др.);
- самоуправления /самостоятельная работа студентов/ (работа с литературными источниками по темам дисциплины, подготовка презентаций по темам домашних работ).

Рекомендуется использование информационных технологий при организации коммуникации со студентами для представления информации, выдачи рекомендаций и консультирования по оперативным вопросам (электронная почта), контроля знаний (компьютерное тестирование), использование средств мультимедиа при проведении практических занятий.

Цель проведения практических занятий – освоение и закрепление изучаемого материала, самостоятельное изучение студентами теоретического материала, дополняющего сведения с целью выработки определённых знаний в области организации и проведения научно-исследовательской работы, организация и проведение самостоятельной научно-исследовательской работы. В процессе проведения практических (семинарских) занятий применяются следующие технологии обучения: подготовка рефератов, доклады слушателей, мозговой штурм.

Технология проведения практических работ следующая:

- объяснение цели работы;
- разъяснение на примере хода практической работы;

-выдача варианта заданий и методической литературы с контрольными вопросами к работе;

-мозговой штурм;

-текущий контроль выполнения работы;

-приём отчёта по выполненной работе (результаты исследований, рефераты, доклады, презентации, подготовленные статьи, заявки на патенты).

Формы проведения практических занятий по разделам модуля «Научно-исследовательская работа» представлены в таблице А.2 (рекомендуемые).

Таблица А.2 - Формы проведения научно-исследовательской работы

Тема занятия	Форма проведения занятия
<i>Методологические основы научного познания</i> <i>Этапы научно-исследовательской работы</i>	
Понятие о научном знании	Работа в группе; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии.
Методы исследования	Работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии.
Возможности и ограничения методов исследования	Работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия. Выдача задания по выбору процесса для исследования.
Понятие о творческом процессе. Обоснование выбора процесса для исследования.	Работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия. Презентация студентами домашнего задания; обсуждение результатов.
Поиск и анализ информационных ресурсов по тематике НИР	Работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия. Презентация студентами домашнего задания; обсуждение результатов.
Требования к составлению и написанию реферата.	Работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия. Презентация студентами домашнего задания; обсуждение результатов.
<i>Анализ научной информации</i>	
Обоснование актуальности планируемой научно-исследовательской работы.	Аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия. Презентация студентами домашнего задания; обсуждение результатов.
Поиск, накопление и обработка научной информации.	Практико-аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Структурирование научной информации.	Практико-аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Написание раздела: Состояние вопроса по теме НИР	Практико-аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.

Тема занятия	Форма проведения занятия
Анализ результатов исследований: методы анализа, основные показатели, способы представления	Практико-аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
<i>Планирование научно-исследовательской работы</i>	
Основы планирования эксперимента. Измерение физических величин. Случайные величины и их характеристики. Нормальное распределение и его свойства.	Практико-аналитическая работа в группе; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Программа и методика исследований. Обоснованный выбор методик.	Аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Основные метрологические характеристики. Достоверность измерений. Погрешность измерений.	Аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Планирование НИР. Составление схемы исследований.	Аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Отработка методик исследований, применимых для разрабатываемого продукта	Практическая индивидуальная экспериментальная работа в лабораториях кафедры.
Разработка дегустационной анкеты.	Аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
<i>Выполнение научно-исследовательской работы</i>	
Проведение экспериментального исследования.	Практическая индивидуальная экспериментальная работа в лабораториях кафедры. Аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Обработка результатов экспериментальной работы.	Аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Анализ результатов экспериментальной работы.	Самостоятельная работа; аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Порядок оформления отчётных материалов.	Практико-аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Порядок оформления электронной презентации по результатам исследования.	Практико-аналитическая работа в малых группах; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Порядок оформления материалов на патент.	Аналитическая работа в группе; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия. Презентация студентами домашнего задания; обсуждение результатов.

Тема занятия	Форма проведения занятия
<i>Представление и защита научно-исследовательской работы</i>	
Представление статьи по результатам НИР.	Аналитическая работа в группе; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Представление доклада по результатам НИР.	Аналитическая работа в группе; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Представление презентации по результатам НИР	Аналитическая работа в группе; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Представление заявки на патент по результатам НИР.	Аналитическая работа в группе; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Формирование и представление портфолио научно-исследовательской работы.	Аналитическая работа в группе; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия.
Защита выполненной НИР.	Аналитическая работа в группе; обсуждение конкретных ситуаций; организация дискуссии; рефлексия. Презентация студентами домашнего задания; обсуждение результатов.

Успешное изучение модуля требует от студентов посещения и активной работы на семинарах и при работе в лабораториях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

Практическое (семинарское) занятие – важная форма самостоятельной работы студентов над научной, учебной и периодической литературой. Именно на семинарском занятии каждый студент имеет возможность проверить глубину усвоения учебного материала, показать знание категорий, положений и инструментов, и уметь их применить для аргументированной и доказательной оценки процессов. Участие в семинаре позволяет студенту соединить полученные теоретические знания с решением конкретных практических задач, решаемых им при выполнении НИР.

Семинарские занятия в равной мере направлены на совершенствование индивидуальных навыков решения теоретических и прикладных задач, выработку навыков интеллектуальной работы, а также ведения дискуссий. Конкретные пропорции разных видов работы в группе, а также способы их оценки, определяются преподавателем, ведущим занятия.

Практическая исследовательская работа это важный элемент учебного процесса. Именно на таких занятиях студенты получают практические умения и навыки работы с приборами, учатся самостоятельно проводить опыты и делать соответствующие выводы по их результатам, что, несомненно, будет способствовать лучшему усвоению и закреплению пройденного теоретического материала.

Эти работы по праву считаются одной из самых важных составляющих всего учебного процесса, без которой обучение тому или иному предмету будет неполноценным и недостаточным. Поэтому, выполнение исследовательских работ – это неотъемлемая часть процесса получения любых научных знаний. Именно в процессе выполнения исследовательской работы студент получает практические навыки, позволяющие закрепить теоретические знания.

При изучении каждой темы особое внимание следует уделять как количественным приемам, используемым при решении практических задач, так и выводам для практики.

Для выполнения письменных домашних заданий студентам необходимо внимательно прочитать соответствующий раздел учебника и проработать аналогичные задания, рассматриваемые преподавателем на семинарских занятиях.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой.

Формой итогового контроля и оценки знаний студентов по модулю НИР является дифференцированный зачет (4, 5, 7, 8 семестры). На зачетах студенты должны продемонстрировать не только теоретические знания, но и практические навыки постановки и проведения научно-исследовательской работы по изучению различных технологических процессах при переработке сельскохозяйственной продукции, поэтому на итоговом контроле помимо теоретических вопросов студенту может быть предложено выполнить практическое задание.

Постоянная активность студента на занятиях, его готовность ставить и обсуждать актуальные проблемы модуля - залог успешной работы и положительной оценки.

Оценочные средства контроля успеваемости

Одна из важнейших дидактических проблем - *методы учета результатов обучения*, а правильный контроль и учет результатов обучения - неременное условие его успеха.

Преподаватель должен знать, что основная задача проверки - выявление состояния, знаний, умений и навыков студентов. Проверка знаний должна показать студенту, что он усвоил пройденный материал, что он знает хорошо и где у него проблемы, как оценивается его успеваемость, какие требования к нему предъявляются и как он их выполняет. Результаты проверки создают стимул к учению и способствуют повышению качества знаний. Систематически проверяя знания и умения студентов, преподаватель может судить о степени усвоения пройденного материала и применять соответствующие меры для поощрения, взыскания, помощи. Наконец, по результатам проверки знаний студентов он может судить об эффективности методов своей работы и вносить в них надлежащие коррективы.

Проверка знаний, умений и навыков студентов имеет значение диагностическое, обучающее и воспитывающее. Проверка как совокупность методов учета результатов обучения должна удовлетворять следующим требованиям:

- должна быть полной по содержанию и простой по форме, а результаты ее доступны пониманию студентов;
- мероприятия по выявлению знаний следует проводить по заранее намеченному плану в тесной связи с изложением нового и закрепления пройденного материала;
- каждый студент должен индивидуально отчитаться за усвоение программы;
- оценка успеваемости должна быть объективной;
- система проверки должна способствовать своевременному выявлению тех или иных недостатков в усвоении знаний, умений и навыков с тем, чтобы принять соответствующие меры для предупреждения отставания.

Преподаватель УМ должен постоянно совершенствовать свое профессиональное мастерство, совершенствовать формы и методы обучения, чтобы вести подготовку высококвалифицированных специалистов, отвечающих требованиям современного производства.

При изучении курса кроме традиционных образовательных технологий применяются инновационные и информационные образовательные технологии: дискуссии, рефлексия и др.

Студенты должны уметь самостоятельно использовать компьютерную технику для быстрого нахождения необходимых нормативных документов, технических регламентов, другой необходимой информации.

Для оценки качества усвоения курса используются следующие формы контроля:
 - семестровый: осуществляется посредством защиты отчета, ответов на контрольные вопросы, тестирования и предоставления портфолио.

Требования к составлению портфолио приведены в п.5.1 Контрольные вопросы приведены в п.5 и в фонде оценочных средств.

Формы контроля: устный опрос, индивидуальное собеседование, выполнение индивидуальных заданий.

Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные программой обучения. Если студентом не выполнено какое-либо из учебных заданий (пропущены дни практики, не выполнена самостоятельная работа, не защищен отчет и т.п.), то за подготовленные работы позже положенного срока работы оцениваются с понижающим коэффициентом.

Технологическая карта дисциплины с оценкой различных видов учебной деятельности по этапам контроля приведена в приложении В.

Критерии оценки качества освоения студентами модуля представлены в табл. А.3, балльная оценка – в технологической карте (Приложение Б).

Таблица А.3 - Критерии оценки качества освоения студентами модуля

Критерий:	В рамках формируемых компетенций студент демонстрирует
Пороговый	не уверенно общается с коллегами; работа с научной и технической литературой вызывает затруднения; в целом демонстрирует знание и умение применять на практике методов научно-исследовательской работы; владение навыками публичных выступлений при представлении своей работы; сформированность необходимых практических умений, выполнение всех предусмотренных программой обучения учебных заданий (оценены на пороговом уровне); невысокий уровень мотивации.
Стандартный	демонстрирование умение общаться с коллегами; работать с научной и технической литературой; знание методов научно-исследовательской работы и умение применять их на практике; навыками публичных выступлений при представлении своей работы; сформированность необходимых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, качественное выполнение всех предусмотренных программой обучения учебных заданий; средний уровень мотивации.
Эталонный	демонстрирование навыков общения с коллегами; умение самостоятельно работать с научной и технической литературой; знание и умение применять на практике методов научно-исследовательской работы; уверенное владение навыками публичных выступлений при представлении своей работы; сформированность необходимых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, высокое качество выполнения всех предусмотренных программой обучения учебных заданий (оценены числом баллов, близким к максимальному); высокий уровень мотивации.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(обязательное)

Технологическая карта учебного элемента модуля «Практики»
Семестр **2, 3, 4, 5, 6, 7, 8**; зачетных единиц – **36**; вид аттестации: **дифференцированный зачет**, баллов рейтинга **1800**

№ и наименование раздела учебного модуля	№ недели сем.	Трудоемкость, ак. час						Форма текущего контроля успеv. (в соотv. с паспортом ФОС)	Максим. кол-во баллов рейтинга
		Аудиторные занятия			СРС				
		ЛЕК	ПЗ	ЛР					
1	2	3	4	5	6			7	8
УЭМ 1 Практика учебная по получению первичных профессиональных умений и навыков	2-3 семестр	-	-	-	-	216		300	
1.1 Технология хранения сельскохозяйственной продукции	17-18 нед. 2 семестр	-	-	-	-	108	Защита отчета	150	
1.2 Основы переработки сельскохозяйственной продукции	17-18 нед. 3 семестр	-	-	-	-	108	Защита отчета	150	
УЭМ 2 Практика учебная: научно-исследовательская работа	4 семестр	-	24	-	24	84		150	
2.1 Методологические основы научного познания	1-9 нед.	-	12	-	12	42	Презентация	75	
2.2 Этапы научно-исследовательской работы	10-18 нед.	-	12	-	12	42	Промежуточный отчет	75	
УЭМ 3 Практика производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	7-8 семестр	-	-	-	-	324		450	
3.1 Технология хранения и переработки с/х продукции	1-4 нед. 7 семестр	-	-	-	-	216	Защита отчета	300	
3.2 Изучение работы планово-экономических служб перерабатывающих предприятий	10-11 нед. 8 семестр	-	-	-	-	108	Защита отчета	150	
УЭМ 4 Практика преддипломная	8 семестр	-	-	-	-	108		150	
4.1 Расчёт основных экономических показателей производства нового продукта	12-13 нед. 8 семестр	-	-	-	-	108	Экономические расчеты.	150	
УЭМ 5 Практика производственная: научно-исследовательская работа	5-8 семестр	-	128	-	128	412		750	
5.1 Анализ научной информации	1-18 нед. 5 семестр	-	24	-	24	84	Презентация. Промежуточный отчет.	150	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
5.2 Планирование научно-исследовательской работы	1-4 нед. 6 семестр	-	24	-	24	84	Презентация. Промежуточный отчет.	150
5.3 Выполнение научно-исследовательской работы	5-18 нед. 7 семестр	-	56	-	56	160	Презентация. Дегустация. Промежуточный отчет.	300
5.4 Представление и защита научно-исследовательской работы	1-8 нед. 8 семестр	-	24	-	24	84	Защита отчета (реферат, доклад, презентация). Дискуссия, дебаты. Представление портфолио.	150
Итого:		-	152	-	152	1144		1800

Критерии оценки качества освоения студентами модуля «Учебная и производственная практика» (в соответствии с Положением «Об организации учебного процесса по основным образовательным программам высшего профессионального образования» от 27.09.2011г. № 32):

- пороговый (оценка «удовлетворительно») – 50 - 69 % от 50*ЗЕТ
- стандартный (оценка «хорошо») – 70 - 89 % от 50*ЗЕТ
- эталонный (оценка «отлично») – 90 - 100 % от 50*ЗЕТ

Приложение В
(обязательное)
Карта учебно-методического обеспечения

Модуля «Практики»

Направление (специальность) 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Формы обучения: очная / заочная

Курс 1, 2, 3, 4 / 1, 2, 3, 4, 5 Семестр 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 / 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Часов: всего 1296 / 1296. ВСРС - 1296 / 1296

Обеспечивающая кафедра – «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

Таблица 1- Обеспечение учебного модуля учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. стр.)	Кол. экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
Учебники и учебные пособия		
1. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции : Учебник / Под общ. ред. В.И. Манжесова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. – 703 с.	15	-
2. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник/ В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева и др. / Под общ. ред. В.И. Манжесова. – СПб: Троицкий мост, 2012. – 536 с.	28	-
3. Кузнецов И.Н. Научное исследование : Методика проведения и оформление. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2008. – 457 с.	6	-
4. Глущенко Н. А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учеб. пособие для вузов. - М. : КолосС, 2009. – 302 с.	25	-
5. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности : учеб. пособие : для вузов. - Ростов н/Д : Феникс, 2009. – 541 с.	7	-
Учебно-методические издания		
1. Учебная и производственная практика: Рабочая программа / Авт.-сост. Л.Ф. Глущенко, Н.Г. Лаптева. – НовГУ, 2017	1 на кафедре ТПСИ	
2. Учебная и производственная практика: Фонд оценочных средств / Авт.-сост. Л.Ф. Глущенко, Н.Г. Лаптева. – НовГУ, 2017	1 на кафедре ТПСИ	-
3. Научно-исследовательская работа : метод. рекомендации по выполнению СРС / сост. Л.Ф. Глущенко, Н.А. Глущенко, Н.Г. Лаптева – НовГУ, 2013	-	https://novsu.bliotech.ru/Reader/Book/-1157

Таблица 2 – Информационное обеспечение учебного модуля

Название программного продукта, интернет-ресурса	Электронный адрес	Примечание
1 Портал по стандартизации	www.standart.gost.ru	
2 Портал по международной стандартизации	www.iso.gost.ru	

Название программного продукта, интернет-ресурса	Электронный адрес	Примечание
3 Центральная научная сельскохозяйственная библиотека	http://www.cnshb.ru/	
4 Российская государственная библиотека	http://www.rsl.ru	
5 Библиотека ГОСТов и нормативных документов	www.libgost.ru	
6 Сайт информационно-аналитического журнала «RUSSIAN FOOD&DRINKS MARKET MAGAZINE»	http://www.rus-fdm.com/	
7 Электронная библиотека издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/	
8 Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru	
9 Библиотека. Единое окно доступа к образовательным ресурсам	http://window.edu.ru	
10 Российская электронная библиотека	http://www.elbib.ru	
11 Публичная Интернет-библиотека	http://www.public.ru	

Таблица 3 – Дополнительная литература

Библиографическое описание издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. стр.)	Кол. экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
1. Кузнецов И.Н. Научное исследование : Методика проведения и оформление. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2006. - 457с.	9	-
2. Комлацкий В. И. Планирование и организация научных исследований : учеб. пособие для вузов / В. И. Комлацкий, С. В. Логинов, Г. В. Комлацкий. - Ростов н/Д : Феникс, 2014. - 204 с.	6	-
3. Горелов Н. А. Методология научных исследований : учеб. для бакалавриата и магистратуры : для вузов / Н. А. Горелов, Д. В. Круглов ; С.-Петерб. гос. экон. ун-т. - М. : Юрайт, 2016. - 289 с.	3	-
4. Яковлев Б. И. Организация производства и предпринимательство в АПК : учеб. для вузов / Б. И. Яковлев, В. Б. Яковлев. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : КВАДРО, 2013. - 479 с.	12	-

Действительно для учебного года 2017 / 2018

Зав. кафедрой  /Л.Ф. Глушенко/
подпись И.О.Фамилия

16 мая 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

НБ НовГУ: Зав. отделом библиотеки
должность



Е.П. Настуняк
расшифровка

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Форма заполнения трафаретки

*Размер трафаретки 140 x 140 мм
Расстояние до трафаретки:
от верхнего края стр. – 70 мм,
от правого – 20 мм*

70

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого»**

Пояснительная записка

к отчету по _____ практике
(наименование практики)

« _____ »
_____»
(наименование предприятия)

20

Выполнил(а) студент(ка) гр. _____

ПЕТРОВ ИГОРЬ АЛЕКСАНДРОВИЧ

Великий Новгород, 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Форма титульного листа

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»

ОТЧЕТ

по _____ практике
на предприятии _____
с «__» по «__» 20__ года
(название предприятия прохождения практики и сроки практики)

Выполнил студент:

_____ курса, группы _____
_____/_____/_____
(Подпись) (Ф.И.О.)

Принял:

руководитель от производства:

_____/_____/_____
(Подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.
(Место печати)

Принял:

руководитель от ВУЗа

_____/_____/_____
(Подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

Великий Новгород

20__ год

ПРИЛОЖЕНИЕ Е
Форма дневника

*Наиболее удобным размером дневника
следует считать 210x148 мм.*

Титульный лист (обложка) дневника:

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»

Кафедра «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

ДНЕВНИК

по _____ практике
на предприятии _____
с «__» по «__» 20__ года
(название предприятия прохождения практики и сроки практики)

Выполнил студент:

__ курса, группы _____

_____/_____/_____
(Подпись) (Ф.И.О.)

Принял:

руководитель от производства:

_____/_____/_____
(Подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

(Место печати)

Великий Новгород
20__ год

Форма дневника студента, проходящего производственную практику

Дата	Место практики (цех, участок), вид работы	Подпись руководителя от предприятия

И т.д. до последнего дня практики

Примечание.

Последняя страница дневника дополнительно должна быть подписана руководителем практики от предприятия, и его подпись обязательно должна быть заверена печатью предприятия.

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Паспорта осваиваемых в модуле компетенций

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ОК-6

Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Пороговый уровень	<p>Знает о принятых в обществе моральных и правовых нормах, разнообразии правовых систем, этносов, конфессий и социальных группах</p> <p>Умеет действовать на основе принятых в обществе моральных и правовых норм, проявляя уважение к людям и толерантность к другой культуре</p>	Имеет фрагментарные знания о принятых в обществе моральных и правовых нормах, разнообразии правовых систем, этносов, конфессий и социальных группах	Имеет достаточные знания о принятых в обществе моральных и правовых нормах, разнообразии правовых систем, этносов, конфессий и социальных группах	Демонстрирует полные знания о принятых в обществе моральных и правовых нормах, разнообразии правовых систем, этносов, конфессий и социальных группах
		Испытывает сложности в действии на основе принятых в обществе моральных и правовых норм, проявляя уважение к людям и толерантность к другой культуре	Испытывает некоторые трудности в действии на основе принятых в обществе моральных и правовых норм, проявляя уважение к людям и толерантность к другой культуре	Самостоятельно действует на основе принятых в обществе моральных и правовых норм, проявляя уважение к людям и толерантность к другой культуре
Базовый уровень	<p>С уважением относится к деятельности других людей, представителям различных этносов, конфессий и социальных групп в процессе деятельности</p>	Проявляет безразличие к позиции других людей, представителей различных этносов, конфессий и социальных групп в процессе деятельности	Диагностирует позицию других людей, представителей различных этносов, конфессий и социальных групп, воспринимает возмущения, но ориентируется в большей мере на собственную позицию при принятии решений	Находит содержательные компромиссы, принимаемая решения на основе толерантности и конструктивного подхода к деятельности других людей, представителей различных этносов, конфессий и социальных групп

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ОК-7

Способностью к самоорганизации и самообразованию

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Пороговый уровень	Знать: -основные психические функции личности; влияние природных и социальных факторов на становление личности; основы психодиагностики, самодиагностики, саморазвития; основы конфликтологии.	Недооценивает важность знания основных психических функций личности и влияния природных и социальных факторов на становление личности, психодиагностики, самодиагностики, саморазвития	Демонстрирует понимание значимости использования основных психических функций личности и влияния природных и социальных факторов на становление личности, психодиагностики, самодиагностики, саморазвития	Стремится использовать знания основных психических функций личности и влияния природных и социальных факторов на становление личности, психодиагностики, самодиагностики, саморазвития
Базовый уровень	Уметь: -провести самодиагностику и определить направления в собственном личном и профессиональном развитии; самому определиться в будущей профессии; сформулировать личные цели обучения и самообучения.	Испытывает сложности при выборе необходимых знаний при проведении самодиагностики и определении направления в собственном личном и профессиональном развитии; не может сам определиться в будущей профессии; сформулировать личные цели обучения и самообучения.	Демонстрирует способность использования необходимых знаний при проведении самодиагностики и определении направления в собственном личном и профессиональном развитии. Может сам определиться в будущей профессии; сформулировать личные цели обучения и самообучения	Способен чётко и грамотно проводить диагностику и определять направления в собственном личном и профессиональном развитии.
Повышенный уровень	Владеть: -отдельными приёмами самооценки; навыками самостоятельного нахождения источников необходимой информации для саморазвития	Испытывает сложности владения отдельными приёмами самооценки; навыками самостоятельного нахождения необходимых источников информации для саморазвития	Испытывает некоторые трудности при использовании отдельных приёмов самооценки и при нахождении необходимой информации для саморазвития	Демонстрирует навыки владения отдельными приёмами самооценки; навыками самостоятельного нахождения необходимой информации для саморазвития

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-20

Способность применять современные методы научных исследований в области производства и переработки с/х продукции

Уровни	Оценочная шкала			
	Показатели	3	4	5
Базовый уровень	Знание современных методов научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции.	Имеет представление о современных методах научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции.	Знает основные современные методы научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции.	Демонстрирует глубокие знания современных методов научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции.
	Умение применять знание современных методов научных исследований при выборе и обосновании технологии производства и переработки с.-х. продукции.	Испытывает трудности при выборе и обосновании технологии производства и переработки с.-х. продукции на основании знаний современных методов научных исследований.	Умеет применять знание современных методов научных исследований при выборе технологии производства и переработки с.-х. продукции. При обосновании методов может испытывать затруднения.	Умеет правильно применять знание современных методов научных исследований при выборе и обосновании технологии производства и переработки с.-х. продукции.
Повышенный уровень	Владение навыком выбора метода исследований для разработки технологического процесса производства и переработки с.-х. продукции.	Испытывает затруднения при выборе метода исследований для разработки технологического процесса производства и переработки с.-х. продукции.	Может выбрать метод исследований для разработки технологического процесса производства и переработки с.-х. продукции.	Демонстрирует уверенное владение навыком выбора метода исследований для разработки технологического процесса производства и переработки с.-х. продукции.
	Знание современных методов научных исследований и возможности их применения в области переработки с.-х. продукции.	Знает основные современные методы научных исследований в области переработки с.-х. продукции.	Демонстрирует знания современных методов научных исследований и возможности их применения в области переработки с.-х. продукции.	Демонстрирует всесторонние знания современных методов научных исследований и возможности их применения в области переработки с.-х. продукции.
Повышенный уровень	Умение применять современные методы научных исследований при планировании и разработке технологических процессов переработки с.-х. продукции.	Испытывает затруднения в применении современных методов научных исследований при планировании и разработке технологических процессов переработки с.-х. продукции.	Может применять современные методы научных исследований при планировании и разработке технологических процессов переработки с.-х. продукции. Допускает незначительные ошибки.	Умеет грамотно применять современные методы научных исследований при планировании и разработке технологических процессов переработки с.-х. продукции.
	Владение навыком разработки методики исследований для разработки рецептуры и технологического процесса производства нового вида продуктов.	Испытывает трудности при разработке методики исследований для разработки рецептуры и технологического процесса производства нового вида продуктов.	Может разработать методику исследований для разработки рецептуры и технологического процесса производства нового вида продуктов. Допускает незначительные ошибки.	Демонстрирует уверенное владение навыком разработки методики исследований для разработки рецептуры и технологического процесса производства нового вида продуктов.

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-21

Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Повышенный уровень	Знание отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Имеет представление об отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Демонстрирует понимание знаний об отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Использует знания отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции
	Умение проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Имеет фрагментарные представления о проведении анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Демонстрирует достаточные представления об анализе и критическом осмыслении отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Демонстрирует четкие представления об анализе и критическом осмыслении отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции
	Владение навыками анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Испытывает трудности при необходимости проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Способен проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Демонстрирует способность грамотно проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-22

Способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений

		Оценочная шкала			
Уровни	Показатели	3	4	5	
Базовый уровень	Знание основных статистических характеристик, методов статистической обработки результатов экспериментов.	Имеет общие представления об основных статистических характеристиках и методах статистической обработки результатов экспериментов	Знает основные статистические характеристики, некоторые методы статистической обработки результатов экспериментов.	Демонстрирует комплексное знание основных статистических характеристик и методов статистической обработки результатов экспериментов.	
	Умение выполнять статистическую обработку результатов экспериментов; обобщать полученные данные, формулировать выводы.	Неуверенно выполняет статистическую обработку, испытывает сложности при обобщении полученных данных.	Демонстрирует умение выполнять статистическую обработку по некоторым показателям, обобщать полученные данные; при формулировании выводов испытывает затруднения.	Демонстрирует умение выполнять статистическую обработку результатов экспериментов; обобщать полученные данные, формулировать выводы.	
Повышенный уровень	Владение навыками расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов.	Испытывает сложности при расчёте основных статистических показателей результата эксперимента.	Может рассчитывать некоторые статистические показатели по результатам экспериментов.	Демонстрирует высокий уровень владения навыком расчёта основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов.	
	Знание основных статистических характеристик и методов статистической обработки результатов экспериментов,	Имеет чёткие представления об основных статистических характеристиках и методах статистической обработки результатов экспериментов	Знает основные статистические характеристики, некоторые методы статистической обработки результатов экспериментов.	Демонстрирует комплексное знание и понимание основных статистических характеристик и методов статистической обработки результатов экспериментов.	
	Умение выбирать и применять методы статистической обработки для анализа результатов собственных исследований, проводить обобщение экспериментальных данных, формулировать выводы и предложения.	Допускает ошибки при выполнении статистической обработке результатов экспериментов; умеет проводить обобщение экспериментальных данных, испытывает затруднения при формулировании выводов и предложений.	Способен использовать методы статистической обработки для анализа результатов исследований, проводить обобщение экспериментальных данных, формулировать выводы и предложения.	Способен самостоятельно выбирать и применять методы статистической обработки для анализа результатов исследований, проводить обобщение экспериментальных данных, грамотно и чётко формулировать выводы и предложения.	

		Оценочная шкала		
		3	4	5
Уровни	Показатели			
	<p>Владение навыками расчёта основных статистических показателей при обработке результатов собственных экспериментов; навыками обобщения результатов собственных исследований и формулирования выводов и предложений.</p>	<p>Испытывает сложности при расчёте основных статистических показателей при обработке результатов собственных экспериментов; при формулировке выводов и предложений.</p>	<p>Владеет навыками расчёта основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов; может формулировать выводы и предложения.</p>	<p>Демонстрирует в полной мере владение навыками расчёта основных статистических показателей при обработке результатов собственных экспериментов; навыками обобщения результатов собственных исследований и формулирования выводов и предложений.</p>

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-23

Способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений

		Оценочная шкала		
		3	4	5
уровни	Показатели			
Базовый уровень	Знать основные понятия, классификацию и сущность методов исследования; документацию и отчетность по опытам; методы статистической обработки результатов экспериментов	Имеет общие представления об основных понятиях и сущности методов исследования; недооценивает важность ведения документации и отчетности по опытам; имеет поверхностное представление о методах статистической обработки результатов экспериментов	Знает основные понятия, классификацию и сущность методов исследования; недооценивает важность ведения документации и отчетности по опытам; допускает неточности при характеристике методов статистической обработки результатов экспериментов	Демонстрирует комплексное знание основных понятий и сущности методов исследования; аргументированно доказывает необходимость ведения документации и отчетности по опытам; имеет четкое представление о методах статистической обработки результатов экспериментов
	Уметь выполнить статистическую обработку результатов экспериментов; формулировать выводы и предложения	Испытывает сложности при необходимости выполнить статистическую обработку результатов экспериментов; сформулировать выводы и предложения	Способен выполнить статистическую обработку результатов экспериментов; испытывает затруднения с формулировкой выводов и предложений	Способен грамотно выполнить статистическую обработку результатов экспериментов; умеет четко формулировать выводы и предложения
	Владеть навыками расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов	Недооценивает важность владения навыками статистической обработки результатов экспериментов	Демонстрирует достаточные представления о методах расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов	Демонстрирует четкие представления о методах расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов
Повышенн ый	Знать основные понятия, классификацию и сущность методов исследования; методы планирования и проведения экспериментов в опытах по агрономии, зоотехнии, хранению	Не достаточно ориентируется в основных понятиях, классификации и сущности методов исследования; имеет слабое представление о методах планирования и	В полной мере знает основные понятия, классификацию и сущность методов исследования; методы планирования и проведения экспериментов в	Демонстрирует владение знаниями основных понятий, классификации и сущности методов исследования; методов планирования и проведения экспериментов в опытах по

и переработке с.-х. продукции, документацию и отчетность по опытам; методы статистической обработки результатов экспериментов	проведения экспериментов в опытах по агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции, недооценивает важность ведения документации и отчетности по опытам; имеет поверхностное представление о методах статистической обработки результатов экспериментов	опытах по агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции, документацию и отчетность по опытам; методы статистической обработки результатов экспериментов	агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции, документацию и отчетность по опытам; методов статистической обработки результатов экспериментов
Уметь применять методы статистической обработки для анализа результатов исследований, формулирования выводов и предложений	Допускает ошибки при выполнении статистической обработки результатов экспериментов; не четко формулирует выводы и предложения	Способен использовать методы статистической обработки для анализа результатов исследований, испытывает затруднения при формулировании выводов и предложений	Способен самостоятельно использовать методы статистической обработки для анализа результатов исследований и на этой основе аргументированно формулировать выводы и предложения
Владеть навыками расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов; методами планирования и проведения эксперимента в опытах по агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции	Испытывает сложности при расчете основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов; не способен применять на практике методы планирования и проведения эксперимента в опытах по агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции	Владеет в достаточной мере навыками расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов; методами планирования и проведения эксперимента в опытах по агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции	Владеет в полной мере навыками расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов; готов применять в практической деятельности методы планирования и проведения эксперимента в опытах по агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-12

Готовность обосновывать актуальность и разрабатывать план проведения НИР, планировать и проводить экспериментальную работу, выполнять табличное и графическое представление результатов НИР при разработке новых видов продуктов

Уровни	Оценочная шкала			
	3	4	5	
<p style="text-align: center;">Показатели</p> <p>Знание: -что такое актуальность работы; -что должен включать в себя план проведения НИР; -как должна проводиться экспериментальная работа; -правила табличного и графического представления результатов НИР.</p> <p>Умение: -обосновывать актуальность НИР; -разрабатывать план проведения НИР; -проводить экспериментальную работу при разработке нового продукта; -выполнять табличное и графическое представление результатов НИР при разработке нового продукта.</p> <p>Владения навыками: -обоснования актуальности НИР; -разработки плана проведения НИР; -проведения экспериментальной работы; -табличного и графического представления результатов НИР.</p>	<p>Имеет представление об актуальности НИР, плане проведения НИР, порядке проведения экспериментальной работы, правилах табличного и графического представления результатов НИР.</p> <p>Испытывает некоторые сложности при обосновании актуальности НИР, при разработке плана проведения НИР, при проведении экспериментальной работы при разработке нового продукта, при выполнении табличного и графического представления результатов НИР при разработке нового продукта.</p> <p>Может демонстрировать навыки: -обоснования актуальности НИР; -разработки плана проведения НИР; -проведения экспериментальной работы; -табличного и графического представления результатов НИР.</p>	<p>Способен привести полную характеристику таких понятий, как актуальность НИР, план проведения НИР, экспериментальная работа, правила табличного и графического представления результатов НИР.</p> <p>Способен в некоторых ситуациях обосновать актуальность НИР, разработать план проведения НИР, провести экспериментальную работу при разработке нового продукта, выполнить табличное и графическое представление результатов НИР при разработке нового продукта.</p> <p>Проявляет (с незначительными неточностями) навыки: -обоснования актуальности НИР; -разработки плана проведения НИР; -проведения экспериментальной работы; -табличного и графического представления результатов НИР.</p>	<p>Демонстрирует глубокое знание таких понятий, как актуальность НИР, план проведения НИР, экспериментальная работа, правила табличного и графического представления результатов НИР.</p> <p>Проявляет высокий уровень способности при обосновании актуальности НИР, при разработке плана проведения НИР, при проведении экспериментальной работы при разработке нового продукта, при выполнении табличного и графического представления результатов НИР при разработке нового продукта.</p> <p>Демонстрирует полное владение навыками: -обоснования актуальности НИР; -разработки плана проведения НИР; -проведения экспериментальной работы; -табличного и графического представления результатов НИР.</p>	5
	<p style="text-align: center;">Повышенный уровень</p>			

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-13

Готовность разрабатывать дегустационные листы, проводить дегустации новых видов продуктов и оценивать их результаты

		Оценочная шкала		
		3	4	5
Уровни	Показатели			
Повышенный уровень	Знание правил разработки дегустационных анкет, методов оценки их результатов, правил организации и проведения дегустаций.	Знает основы правил разработки дегустационных анкет, методов оценки их результатов, теоретические основы правил организации и проведения дегустаций.	Демонстрирует знания правил разработки дегустационных анкет, методов оценки их результатов, правил организации и проведения дегустаций.	Демонстрирует всесторонние и глубокие знания правил разработки дегустационных анкет, методов оценки их результатов, правил организации и проведения дегустаций.
	Умение разработать дегустационную анкету для оценки нового продукта, подготовить и провести дегустацию, провести анализ результатов.	Может разработать дегустационную анкету для оценки нового продукта, при этом допускает ошибки и неточности. Испытывает сложности при подготовке и проведении дегустации пищевого продукта, проведении анализа результатов.	Способен разработать дегустационную анкету для оценки нового продукта, подготовить и провести дегустацию пищевого продукта. Испытывает трудности при проведении анализа результатов дегустации.	Способен грамотно разработать дегустационную анкету для оценки нового продукта, подготовить и провести дегустацию пищевого продукта, провести анализ результатов.
	Владение навыком организации и проведения дегустаций пищевых продуктов.	Может организовать и провести дегустацию пищевых продуктов. Допускает ошибки и неточности.	Демонстрирует владение навыком организации и проведения дегустаций пищевых продуктов.	Демонстрирует уверенное владение навыком организации и проведения дегустаций пищевых продуктов.

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-14

Готовность проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового вида продукта

		Оценочная шкала		
		3	4	5
Уровни	Показатели			
Базовый уровень	Знание: -что такое патентный поиск, его назначение; -характеристику заявки на патент для нового вида продукта.	Имеет фрагментарное представление, что такое патентный поиск, его назначение; -о заявке на получение патента для нового вида продукта.	Допускает неточности в характеристике патентного поиска и заявки на получение патента для нового вида продукта.	Показывает всестороннее знание характеристики патентного поиска и заявки на получение патента для нового вида продукта.
	Умение проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового продукта.	Испытывает сложности при проведении патентного поиска и оформлении заявки на патент для нового продукта.	Способен с незначительными ошибками проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового продукта.	Умеет самостоятельно и грамотно проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового продукта, понимает важность этой работы.
	Владение первичными навыками проведения патентного поиска и оформления заявки на патент.	Может продемонстрировать навыки проведения патентного поиска и оформления заявки на патент.	Проявляет навыки проведения патентного поиска и оформления заявки на патент.	Демонстрирует владение приобретенными навыками проведения патентного поиска и оформления заявки на патент для нового продукта.

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-15

Готовность подготавливать по результатам НИР отчёты, презентации, доклады (сообщения) для участия в конференциях и статьи для публикации

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Базовый уровень	Знание видов научных отчётов и правил их составления (в т.ч. статей и докладов).	Имеет общее представление о видах научных отчётов и правилах их составления (в т.ч. статей и докладов).	Знает основные виды научных отчётов и правила их составления (в т.ч. статей и докладов).	Демонстрирует знание видов научных отчётов и правил их составления (в т.ч. статей и докладов).
	Умение подготавливать сообщения (доклады) по результатам анализа литературных или экспериментальных данных.	Испытывает трудности в подготовке сообщений (докладов) по результатам анализа литературных данных.	Может подготавливать сообщения (доклады) по результатам анализа литературных данных.	Способен подготавливать сообщения (доклады) по результатам анализа литературных или экспериментальных данных.
	Владение навыком подготовки научных докладов.	При подготовке докладов испытывает сложности.	Может подготовить доклад для выступления.	Демонстрирует владение навыком подготовки научных докладов.
Повышенный уровень	Знание видов научных отчётов, особенностей и правил их составления, требований нормативных документов к оформлению.	Знает основные виды научных отчётов и правила их составления и оформления. Допускает ошибки.	Демонстрирует знания видов научных отчётов, особенностей и правил их составления, требований нормативных документов к оформлению. При ответе допускает неточности.	Демонстрирует всесторонние знания видов научных отчётов, особенностей и правил их составления, требований нормативных документов к оформлению.
	Умение составлять и оформлять отчёт по результатам НИР, подготавливать доклад и презентацию, статьи (тезисы) для публикации.	При составлении и оформлении отчёта по результатам НИР, подготовке доклада и презентации, статьи (тезисов) испытывает сложности.	Способен составить и оформить отчёт по результатам НИР, подготовить доклад и презентацию. При подготовке статьи (тезисов) для публикации испытывает затруднения.	Способен грамотно составлять и оформлять отчёт по результатам НИР, подготавливать доклад и презентацию, статьи (тезисы) для публикации.
	Владение навыком написания отчёта по результатам НИР, подготовки доклада и презентации, написания статей (тезисов) и навыком публичных выступлений.	Может написать отчёт по результатам НИР, подготовить доклад и презентацию, написать статью (тезисы). При выполнении допускает ошибки.	Владеет навыком написания отчёта по результатам НИР, подготовки доклада и презентации, написания статей (тезисов) и навыком публичных выступлений.	Демонстрирует уверенное владение навыком написания отчёта по результатам НИР, подготовки доклада и презентации, написания статей (тезисов) и навыком публичных выступлений.

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-16

Способность оценить влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на её качество

		Оценочная шкала		
Уровни	Показатели	3	4	5
Базовый уровень	<p>Знание технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции; её влияние на качество.</p> <p>Умение оценивать и анализировать влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов</p> <p>Владение навыками выбора способов и режимов технологии производства и хранения сельскохозяйственной продукции с учётом требований к органолептическим и физико-химическим свойствам готовых продуктов.</p>	<p>Имеет фрагментарные знания о влиянии технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции; её влияние на качество.</p> <p>Испытывает сложности при оценке влияния технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на её качество; анализе влияния технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов.</p>	<p>Демонстрирует теоретические знания о влиянии технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции; её влияние на качество.</p> <p>Не в полной мере способен оценивать влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на её качество; испытывает затруднения при необходимости анализировать влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на её качество; анализирует свойства готовых продуктов.</p> <p>Демонстрирует общие навыки выбора технологии производства и хранения сельскохозяйственной продукции с учетом сохранения её органолептических и физико-химических свойств. Допускает при этом незначительные неточности.</p>	<p>Демонстрирует глубокое знание технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции; обосновывает её влияние на качество продукции.</p> <p>Способен оценивать влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на её качество; анализировать влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов.</p> <p>Правильно осуществляет выбор технологии производства и хранения сельскохозяйственной продукции для максимально возможного сохранения органолептических и физико-химических свойств готовых продуктов.</p>

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-17

Способность анализировать влияние технологии хранения, переработки и упаковки сельскохозяйственной продукции на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов

Уровни	Оценочная шкала			
	3	4	5	
Повышенный уровень	<p>Знание способов хранения, переработки и упаковки с.-х. продукции, технологических режимов обработки и хранения, а также их влияние на качественные показатели готовой продукции.</p>	<p>Знает некоторые способы хранения, переработки и упаковки с.-х. продукции, основные технологические режимы обработки и хранения. Имеет чёткое представление о влиянии технологии на качество готовой продукции.</p>	<p>Демонстрирует знания наиболее распространённых способов хранения, переработки и упаковки с.-х. продукции, технологических режимов обработки и хранения, а также их влияние на качественные показатели готовой продукции.</p>	<p>Демонстрирует глубокие и всесторонние знания способов хранения, переработки и упаковки с.-х. продукции, технологических режимов обработки и хранения, а также их влияние на качественные показатели готовой продукции.</p>
	<p>Умение анализировать способы хранения, переработки и упаковки с.-х. продукции, технологические режимы обработки и хранения сырья и прогнозирования качества этого анализа качественные характеристики готовой продукции.</p>	<p>Испытывает затруднения при анализе способов хранения, переработки и упаковки с.-х. продукции, технологических режимов обработки и хранения сырья, при оценке их влияния на качество готовой продукции.</p>	<p>Способен анализировать способы хранения, переработки и упаковки с.-х. продукции, технологические режимы обработки и хранения сырья и хранения на основе этого анализа качественные характеристики готовой продукции.</p>	<p>В полной мере способен анализировать способы хранения, переработки и упаковки с.-х. продукции, технологические режимы обработки и хранения сырья и прогнозирования на основе этого анализа качество готовой продукции.</p>
	<p>Владение навыками оценки влияния способов и режимов хранения, переработки и упаковки готовой продукции.</p>	<p>Испытывает сложности при оценке влияния способов и режимов хранения, переработки и упаковки на свойство и качество готовой продукции.</p>	<p>Демонстрирует владение навыками оценки влияния способов и режимов хранения, переработки и упаковки на свойство и качество готовой продукции. Допускает неточности.</p>	<p>Демонстрирует уверенное владение навыками оценки влияния способов и режимов хранения, переработки и упаковки на свойство и качество готовой продукции.</p>

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-18

Способность обновлять эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия

Уровни	Оценочная шкала			
	Показатели	3	4	5
Базовый уровень	Знание методик определения эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.	Имеет представление о методике определения эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.	Имеет достаточные знания об эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия и методике её определения.	Демонстрирует полные знания об эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия и методике её определения.
	Умение применять методику для обновления эффективности производства новых продуктов.	Испытывает сложности при обосновании эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.	Может продемонстрировать некоторые элементы обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.	Проявляет умение проводить предварительное обоснование эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.
	Владение навыками обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия	Может демонстрировать навыки проводить расчёт и обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях предприятия.	Владеет навыками проведения расчёта и обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.	Демонстрирует высокий уровень навыков проведения расчёта и обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.
	Знание методики определения эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Имеет представление о методике определения эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Имеет достаточные знания об эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия и методике её определения.	Демонстрирует полные знания об эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия и методике её определения.
Повышенный уровень	Умение обновлять эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Испытывает сложности при обосновании эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Может продемонстрировать некоторые элементы обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Проявляет умение проводить предварительное обоснование эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.
	Владение навыками проводить расчёт и обновлять эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Может демонстрировать навыки проводить расчёт и обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Владеет навыками проведения расчёта и обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Демонстрирует высокий уровень навыков проведения расчёта и обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-19

Способность разрабатывать рецептуры и технологический процесс производства новых продуктов на основании анализа литературных данных и проведённых научных исследований; подбирать и обосновывать необходимое оборудование для технологического процесса

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Базовый уровень	Знание правил составления и расчёта рецептур, разработки технологических и аппаратурных схем, методики подбора технологического оборудования.	Имеет представления о правилах составления и расчёта рецептур, разработки технологических и аппаратурных схем, методики подбора технологического оборудования.	Знает основные правила составления и расчёта рецептур, разработки технологических и аппаратурных схем, методики подбора технологического оборудования.	Демонстрирует глубокие знания правил составления и расчёта рецептур, разработки технологических и аппаратурных схем, методики подбора технологического оборудования.
	Умение разрабатывать рецептуры и технологический процесс производства новых продуктов на основании анализа литературных данных; подбирать, производить расчёт и обосновывать необходимое оборудование.	Испытывает затруднения при разработке рецептуры и технологического процесса производства новых продуктов на основании анализа литературных данных; подбирать, произвести расчёт и обосновывать необходимое оборудование.	Может разрабатывать рецептуры и технологический процесс производства новых продуктов на основании анализа литературных данных; подбирать, производить расчёт и обосновывать необходимое оборудование. Допускает незначительные ошибки.	Способен грамотно разрабатывать рецептуры и технологический процесс производства новых продуктов на основании анализа литературных данных; подбирать, производить расчёт и обосновывать необходимое оборудование.
	Владение навыками расчёта рецептур, разработки технологического процесса, расчёта, выбора и обоснования технических средств для проектируемого участка.	Испытывает трудности при самостоятельном расчёте рецептур, разработке технологического процесса, расчёте, выборе и обосновании технических средств для проектируемого участка.	Владеет навыками расчёта рецептур, разработки технологического процесса, расчёта, выбора и обоснования технических средств для проектируемого участка. Допускает неточности.	Демонстрирует уверенное владение навыками расчёта рецептур, разработки технологического процесса, расчёта, выбора и обоснования технических средств для проектируемого участка.

Уровни	Оценочная шкала			
	Показатели	3	4	5
Повышенный уровень	Знание правил составления и расчёта рецептур, разработки технологических и аппаратурных схем, методики подбора технологического оборудования.	Знает основные правила составления и расчёта рецептур, разработки технологических и аппаратурных схем, методики подбора технологического оборудования. Допускает ошибки при ответе.	Демонстрирует достаточные знания правил составления и расчёта рецептур, разработки технологических и аппаратурных схем, методики подбора технологического оборудования.	Демонстрирует глубокие и всесторонние знания правил составления и расчёта рецептур, разработки технологических и аппаратурных схем, методики подбора технологического оборудования.
	Умение разрабатывать рецептуры и технологический процесс производства новых продуктов на основании анализа литературных данных и проведённых научных исследований; подбирать, производить расчёт и обосновывать необходимое оборудование.	Испытывает затруднения при разработке рецептуры и технологического процесса производства новых продуктов на основании анализа литературных данных и проведённых научных исследований; подборе, расчёте и обосновании необходимого оборудования.	Способен разрабатывать рецептуры и технологический процесс производства новых продуктов на основании анализа литературных данных и проведённых научных исследований; подбирать, производить расчёт и обосновывать необходимое оборудование. Допускает незначительные ошибки.	Способен грамотно разрабатывать рецептуры и технологический процесс производства новых продуктов на основании анализа литературных данных и проведённых научных исследований; подбирать, производить расчёт и обосновывать необходимое оборудование.
	Владение навыками анализа литературных данных, обоснования и расчёта рецептур, разработки технологического процесса, выбора и обоснования технических средств для производства нового вида продукта.	Испытывает трудности при анализе литературных данных, обосновании и расчёте рецептур, разработке технологического процесса, расчёте, выборе и обосновании технических средств для производства нового вида продукта.	Владеет навыками анализа литературных данных, обоснования и расчёта рецептур, разработки технологического процесса, выбора и обоснования технических средств для производства нового вида продукта. Допускает незначительные ошибки.	Демонстрирует уверенное владение навыками анализа литературных данных, обоснования и расчёта рецептур, разработки технологического процесса, выбора и обоснования технических средств для производства нового вида продукта.

ПРИЛОЖЕНИЕ И

Лист согласования РП учебного модуля «Практики»

СОГЛАСОВАНО:

РАЗРАБОТАЛИ:

Представители работодателей:

ОАО «Старорусский мясной двор»

Генеральный директор

А.В. Некрасов

« 5 » 06 20 14 г.

М.П.



Заведующий кафедрой ТПСР

Л.Ф.Глущенко

Доцент КТПСП

Н.Г. Лаптева

« 31 » 05 20 14 г.

ООО «Новгородский консервный комбинат № 75»

Исполнительный директор

Н.В. Плесток

« 1 » 06 20 14 г.

М.П.



Принято

на заседании кафедры ТПСР

Протокол 11 от « 6 » 06 20 14 г.

Заведующий кафедрой ТПСР

Л.Ф.Глущенко

ООО «Грумонт»

Генеральный директор

Ю.В. Казенин

« 2 » 06 20 14 г.

М.П.



ПРИЛОЖЕНИЕ Л

Сведения об актуальности РП учебного модуля «Практики» на текущий учебный год

Учебный год	Отметка об актуальности РП	Дата, № протокола заседания кафедры	ФИО, подпись, вносившего сведения