



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Агрономический факультет

Кафедра растениеводства и плодовоовощеводства

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор – проректор по
научно-воспитательной работе, проф.
Б.Г. Зиганшин

«24» мая 2020 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»
(приложение к программе практики)

Направление подготовки:
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки продукции растениеводства

Уровень
бакалавриата

Форма обучения
заочная

Год поступления обучающихся: 2020

Казань - 2020

Составитель (и): Егоров Леонид Михайлович, к.с.-х.н., доцент

Фонд оценочных средств обсуждён и одобрен на заседании кафедры
растениеводства и плодовоовощеводства «30» апреля 2020 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой, д.с.-х.н., профессор

Амиров М.Ф.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агрономического
факультета 12 мая 2020 г. (протокол №9)

Председатель метод. комиссии, д.с.-х.н.,

Шайдуллин Р.Р.

Согласовано:

Декан агрономического факультета,
д.с.-х.н., профессор

Сержанов И.М.

Протокол ученого совета Агрономического факультета № 9 от 13 мая 2020 г.

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по учебной практике – Технологическая практика

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения практики

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по практике
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Знать: составные компоненты задач разного типа, возникающих в процессе прохождения учебной технологической практики Уметь: анализировать и выделять составляющие части той или иной задачи с целью поиска наиболее эффективного решения Владеть: навыками разделения задачи на составляющие ее компоненты с целью поиска наиболее эффективного решения
	УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Знать: приемы и способы поиска в различных источниках, а также методы анализа информации, необходимой для решения задач, поставленных при прохождении учебной технологической практики Уметь: находить в разных источниках и подвергать критическому анализу информацию, необходимую для решения задач, поставленных при прохождении учебной технологической практики Владеть: способами нахождения в разных источниках и методами критического анализа информации, необходимой для решения задач, поставленных при прохождении учебной технологической практики
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,	УК-2.3 Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время.	Знать: возможные варианты решения конкретных задач, поставленных во время прохождения учебной технологической практики, требования к качеству выполнения задач и затратам времени на их выполнение Уметь: во время прохождения учебной технологической практики разрабатывать варианты решения конкретных задач заведомо известного качества Владеть: практическими навыками решения задач заявленного качества за

имеющихся ресурсов и ограничений		установленное время
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Знать: об эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики Уметь: критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов для решения поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики Владеть: навыками критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов для решения поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1 Обеспечивает безопасные и /или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	Знать: требования к безопасным условиям труда; основы обеспечения безопасных и комфортных условий труда во время прохождения учебной технологической практики Уметь: выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте во время прохождения учебной технологической практики Владеть: навыками обеспечения безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте при прохождении учебной технологической практики
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с	ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для применения в процессе прохождения учебной технологической практики Уметь: на профессиональном уровне использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в процессе прохождения учебной технологической практики Владеть: навыками практического применения основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в процессе прохождения учебной технологической практики

применением информационно - коммуникацион ных технологий		
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональн ой деятельности;	ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: нормативно технические и правовые документы по сельскохозяйственному сырью и продуктам его переработки; правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов Уметь: пользоваться нормативно техническими и правовыми документами; определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных документов Владеть: навыками правильного оформления различной специальной документации, применяемой в области растениеводства и животноводства
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональн ой деятельности;	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Знать: современное состояние животноводства и технологии производства молока и говядины, свинины, шерсти и баранины, яиц и мяса птицы и других видов продукции животноводства Уметь: создавать необходимые условия для выращивания молодняка и эксплуатации сельскохозяйственных животных; разрабатывать мероприятия по улучшению качества продукции и внедрению современных технологий производства продукции животноводства Владеть: навыками решения конкретных технологических задач по обеспечению оптимальных условий содержания, кормления, доения и эксплуатации животных, способствующих увеличению производства продукции и повышению ее качества; поиска и разработки путей повышения продуктивности и улучшения качества продукции животноводства
ОПК-5 Способен к участию в проведении	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в	Знать: Современные и перспективные экспериментальные методы исследований, используемые в области производства и переработки сельскохозяйственной

экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	продукции Уметь: Проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: экспериментальными методами, используемыми в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции и переработки продукции животноводства
---	---	---

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций

Код и наименование индикатора компетенции	Планируемые результаты	Оценки сформированности компетенций			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Знать: составные компоненты задач разного типа, возникающих в процессе прохождения учебной технологической практики	Уровень знаний о составных компонентах задач разного типа, возникающих в процессе прохождения учебной технологической практики ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний о составных компонентах задач разного типа, возникающих в процессе прохождения учебной технологической практики, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний о составных компонентах задач разного типа, возникающих в процессе прохождения учебной технологической практики в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний о составных компонентах задач разного типа, возникающих в процессе прохождения учебной технологической практики в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: анализировать и выделять составляющие части той или иной задачи с целью поиска наиболее эффективного решения	Во время прохождения учебной технологической практики не продемонстрированы основные умения анализировать и выделять составляющие части той или иной задачи с целью поиска наиболее эффективного решения, имели место грубые ошибки	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы основные умения анализировать и выделять составляющие части той или иной задачи с целью поиска наиболее эффективного решения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы все основные умения анализировать и выделять составляющие части той или иной задачи с целью поиска наиболее эффективного решения, решены все основные задачи, но с некоторыми недочетами	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы все основные умения анализировать и выделять составляющие части той или иной задачи с целью поиска наиболее эффективного решения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами

	Владеть: навыками разделения задачи на составляющие ее компоненты с целью поиска наиболее эффективного решения	Во время прохождения учебной технологической практики не продемонстрированы базовые навыки по разделению задачи на составляющие ее компоненты с целью поиска наиболее эффективного решения, имели место грубые ошибки	Для прохождения учебной технологической практики имеется минимальный набор навыков по разделению задачи на составляющие ее компоненты с целью поиска наиболее эффективного решения	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы базовые навыки по разделению задачи на составляющие ее компоненты с целью поиска наиболее эффективного решения, но с некоторыми недочетами	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы навыки по разделению задачи на составляющие ее компоненты с целью поиска наиболее эффективного решения без ошибок и недочетов
УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Знать: приемы и способы поиска в различных источниках, а также методы анализа информации, необходимой для решения задач, поставленных при прохождении учебной технологической практики	Уровень знаний приемов и способов поиска в различных источниках, а также методов анализа информации, необходимой для решения задач, поставленных при прохождении учебной технологической практики ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Продemonстрирован минимально допустимый уровень знаний приемов и способов поиска в различных источниках, а также методов анализа информации, необходимой для решения задач, поставленных при прохождении учебной технологической практики, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний приемов и способов поиска в различных источниках, а также методов анализа информации, необходимой для решения поставленных задач в объеме, соответствующем программе прохождения учебной технологической практики, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний приемов и способов поиска в различных источниках, а также методов анализа информации, необходимой для решения поставленных задач в объеме, соответствующем программе прохождения учебной технологической практики без ошибок
	Уметь: находить в разных источниках и подвергать критическому анализу	Не продемонстрированы основные умения находить в разных источниках и	Продemonстрированы основные умения находить в разных источниках и подвергать	Продemonстрированы все основные умения находить в разных источниках и подвергать	Продemonстрированы все основные умения находить в разных источниках и подвергать

	информацию, необходимую для решения задач, поставленных при прохождении учебной технологической практики	подвергать критическому анализу информацию, необходимую для решения задач, поставленных при прохождении учебной технологической практики, имели место грубые ошибки	критическому анализу информацию, необходимую для решения поставленных задач, при прохождении учебной технологической практики выполнены все задания, но не в полном объеме	критическому анализу информацию, необходимую для решения поставленных задач, при прохождении учебной технологической практики выполнены все задания в полном объеме, но с некоторыми недочетами	критическому анализу информацию, необходимую для решения поставленных задач, при прохождении учебной технологической практики выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: способами нахождения в разных источниках и методами критического анализа информации, необходимой для решения задач, поставленных при прохождении учебной технологической практики	Не продемонстрированы базовые навыки владения способами нахождения в разных источниках и методами критического анализа информации, необходимой для решения задач, поставленных при прохождении учебной технологической практики, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков владения способами нахождения в разных источниках и методами критического анализа информации, необходимой для решения задач, поставленных при прохождении учебной технологической практики	При прохождении учебной технологической практики продемонстрированы все базовые навыки владения способами нахождения в разных источниках и методами критического анализа информации, необходимой для решения поставленных задач, но с некоторыми недочетами	При прохождении учебной технологической практики продемонстрированы все основные навыки владения способами нахождения в разных источниках и методами критического анализа информации, необходимой для решения поставленных задач без ошибок и недочетов
УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Знать: возможные варианты решения конкретных задач, поставленных во время прохождения учебной технологической	Уровень знаний возможных вариантов решения конкретных задач, поставленных во время прохождения учебной технологической	Минимально допустимый уровень знаний возможных вариантов решения конкретных задач, поставленных во время прохождения учебной	Уровень знаний возможных вариантов решения конкретных задач, поставленных во время прохождения учебной технологической	Уровень знаний возможных вариантов решения конкретных задач, поставленных во время прохождения учебной технологической

	практики, требования к качеству выполнения задач и затратам времени на их выполнение	практики, требований к качеству выполнения задач и затратам времени на их выполнение ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	технологической практики, требований к качеству выполнения задач и затратам времени на их выполнение, допущено много негрубых ошибок	практики, требований к качеству выполнения задач и затратам времени на их выполнение в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	практики, требований к качеству выполнения задач и затратам времени на их выполнение в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: во время прохождения учебной технологической практики разрабатывать варианты решения конкретных задач заведомо известного качества	Во время прохождения учебной технологической практики не продемонстрированы основные умения разрабатывать варианты решения конкретных задач заведомо известного качества, имели место грубые ошибки	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы основные умения разрабатывать варианты решения конкретных задач заведомо известного качества, типовые задачи решены с негрубыми ошибками	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы все основные умения разрабатывать варианты решения конкретных задач заведомо известного качества, все основные задачи решены с негрубыми ошибками	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы все основные умения разрабатывать варианты решения конкретных задач заведомо известного качества, все основные задачи решены с отдельными несущественными недочетами
	Владеть: практическими навыками решения задач заявленного качества за установленное время	Во время прохождения учебной технологической практики не продемонстрированы базовые практические навыки решения задач заявленного качества за установленное время, имели место грубые ошибки	Для прохождения учебной технологической практики имеется минимальный набор практических навыков, решения задач заявленного качества за установленное время	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы базовые практические навыки решения задач заявленного качества за установленное время, но с некоторыми недочетами	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы хорошие практические навыки решения задач заявленного качества за установленное время без ошибок и недочетов

УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Знать: об эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики	Уровень знаний об эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний об эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний об эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний об эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов для решения поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов для решения поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов для решения поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в	Продemonстрированы все основные умения критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов для решения поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но	Продemonстрированы все основные умения критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов для решения поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены

			полном объеме	некоторые с недочетами	все задания в полном объеме
	Владеть: навыками критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов для решения поставленных задач, а также относительно полученного результата во время прохождения учебной технологической практики	Во время прохождения учебной технологической практики не продемонстрированы базовые навыки критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов для решения поставленных задач, а также относительно полученного результата, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов для решения поставленных задач во время прохождения учебной технологической практики, а также относительно полученного результата	С некоторыми недочетами продемонстрированы базовые навыки критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов для решения поставленных задач во время прохождения учебной технологической практики, а также относительно полученного результата	Без ошибок и недочетов продемонстрированы навыки критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов для решения поставленных задач во время прохождения учебной технологической практики, а также относительно полученного результата
УК-8.1 Обеспечивает безопасные и /или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	Знать: требования к безопасным условиям труда; основы обеспечения безопасных и комфортных условий труда во время прохождения учебной технологической практики	Уровень знаний о требованиях к безопасным условиям труда; основах обеспечения безопасных и комфортных условий труда во время прохождения учебной технологической практики ниже минимальных требований, имели	Минимально допустимый уровень знаний о требованиях к безопасным условиям труда; основах обеспечения безопасных и комфортных условий труда во время прохождения учебной технологической практики, допущено много негрубых	Уровень знаний о требованиях к безопасным условиям труда; основах обеспечения безопасных и комфортных условий труда, в объеме, соответствующем программе подготовки, во время прохождения учебной технологической практики допущено	Уровень знаний о требованиях к безопасным условиям труда; основах обеспечения безопасных и комфортных условий труда, в объеме, соответствующем программе подготовки, во время прохождения учебной технологической

		место грубые ошибки	ошибок	несколько негрубых ошибок	практики ошибок не допущено
	Уметь: выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте во время прохождения учебной технологической практики	Во время прохождения учебной практики не продемонстрированы основные умения выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте во время прохождения учебной технологической практики, имели место грубые ошибки	Во время прохождения учебной практики продемонстрированы основные умения выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте во время прохождения учебной технологической практики, выполнены все задания, но не в полном объеме	Во время прохождения учебной практики продемонстрированы все основные умения выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте во время прохождения учебной технологической практики, выполнены все задания в полном объеме, но с некоторыми недочетами	Во время прохождения учебной практики продемонстрированы все основные умения выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте во время прохождения учебной технологической практики, выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: навыками обеспечения безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте при прохождении учебной технологической практики	Не продемонстрированы базовые навыки по обеспечению безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте при прохождении учебной технологической практики, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков по обеспечению безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте при прохождении учебной технологической практики	Продemonстрированы базовые навыки по обеспечению безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте при прохождении учебной технологической практики с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки по обеспечению безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте при прохождении учебной технологической практики без ошибок и недочетов
ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучны	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для	Уровень знания основных законов естественнонаучных дисциплин для	Уровень знаний основных законов естественнонаучных дисциплин для	Уровень знаний основных законов естественнонаучных дисциплин для	Уровень знаний основных законов естественнонаучных дисциплин для

х дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	применения в процессе прохождения учебной технологической практики	применения в процессе прохождения учебной технологической практики ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	применения в процессе прохождения учебной технологической практики минимально допустимый, допущено много негрубых ошибок.	применения в процессе прохождения учебной технологической практики в объеме, соответствующем программе подготовки, имели место несколько негрубых ошибок.	применения в процессе прохождения учебной технологической практики в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.
	Уметь: на профессиональном уровне использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в процессе прохождения учебной технологической практики	При решении стандартных задач в процессе прохождения учебной технологической практики не умеет использовать на профессиональном уровне основные законы естественнонаучных дисциплин, допускает грубые ошибки	Умеет использовать на профессиональном уровне основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в процессе прохождения учебной технологической практики, допущено много негрубых ошибок.	Умеет использовать на профессиональном уровне основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в процессе прохождения учебной технологической практики. Допущены отдельные негрубые ошибки.	Умеет использовать на профессиональном уровне основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в процессе прохождения учебной технологической практики. Задачи решены без ошибок в полном объеме.
	Владеть: навыками практического применения основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в процессе прохождения учебной технологической практики	Не владеет навыками практического применения основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в процессе прохождения учебной технологической практики, имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков практического применения основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в процессе прохождения учебной технологической практики, допущено много негрубых	Имеются базовые навыки практического применения основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в процессе прохождения учебной технологической практики, допущено несколько негрубых ошибок.	Обладает навыками практического применения основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в процессе прохождения учебной технологической практики. Задачи решены без ошибок и недочетов.

			ошибок.		
ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: нормативно технические и правовые документы по сельскохозяйственному сырью и продуктам его переработки; правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	Уровень знаний ниже минимальных требований знаний нормативно технических и правовых документов по сельскохозяйственному сырью и продуктов их переработки; правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний нормативно технических и правовых документов по сельскохозяйственному сырью и продуктов их переработки; правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки знаний нормативно технических и правовых документов по сельскохозяйственному сырью и продуктов их переработки; правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки знаний нормативно технических и правовых документов по сельскохозяйственному сырью и продуктов их переработки; правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, без ошибок
	Уметь: пользоваться нормативно техническими и правовыми документами; определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения пользоваться нормативно техническими и правовыми документами; определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных	Продемонстрированы основные умения пользоваться нормативно техническими и правовыми документами; определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных	Продемонстрированы все основные умения пользоваться нормативно техническими и правовыми документами; определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных	Продемонстрированы все основные умения пользоваться нормативно техническими и правовыми документами; определять пригодность животноводческой продукции к реализации, хранению и переработке с учетом нормативных

	документов	и переработке с учетом нормативных документов, имели место грубые ошибки	документов, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	документов, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	документов, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: навыками правильного оформления различной специальной документации, применяемой в области растениеводства и животноводства	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки правильного оформления различной специальной документации, применяемой в области растениеводства и животноводства, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков оформления различной специальной документации, применяемой в области растениеводства и животноводства для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки правильного оформления различной специальной документации, применяемой в области растениеводства и животноводства, но с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы навыки правильного оформления различной специальной документации, применяемой в области растениеводства и животноводства без ошибок и недочетов
ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Знать: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции, применяемые в сельскохозяйственных предприятиях АПК	Уровень знаний о современных технологиях производства сельскохозяйственной продукции, применяемых в сельскохозяйственных предприятиях АПК ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний о современных технологиях производства сельскохозяйственной продукции, применяемых в сельскохозяйственных предприятиях АПК, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний о современных технологиях производства сельскохозяйственной продукции, применяемых в сельскохозяйственных предприятиях АПК в объеме, соответствующем программе подготовки,	Уровень знаний о современных технологиях производства сельскохозяйственной продукции, применяемых в сельскохозяйственных предприятиях АПК в объеме, соответствующем программе подготовки,

				допущено несколько негрубых ошибок	без ошибок
Уметь: обосновывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции при прохождении учебной практики	При прохождении учебной практики не продемонстрированы основные умения обосновывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции, имели место грубые ошибки	При прохождении учебной практики продемонстрированы основные умения обосновывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	При прохождении учебной практики продемонстрированы основные умения обосновывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	При прохождении учебной практики продемонстрированы основные умения обосновывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
Владеть: навыками реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции, применяемых в сельскохозяйственных предприятиях АПК при прохождении учебной практики	При прохождении учебной практики не продемонстрированы базовые навыки реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции, применяемых в сельскохозяйственных предприятиях АПК, имели место грубые ошибки	При прохождении учебной практики имеется минимальный набор навыков реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции, применяемых в сельскохозяйственных предприятиях АПК	При прохождении учебной практики продемонстрированы базовые навыки реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции, применяемых в сельскохозяйственных предприятиях АПК с некоторыми недочетами	При прохождении учебной практики продемонстрированы все базовые навыки реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции, применяемых в сельскохозяйственных предприятиях АПК без ошибок и недочетов	

ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: Современные и перспективные экспериментальные методы исследований, используемые в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний современных и перспективных экспериментальных методов исследования, используемых в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний современных и перспективных экспериментальных методов исследования, используемых в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний современных и перспективных экспериментальных методов исследования, используемых в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Сформированы систематические представления о современных и перспективных научных методах исследования, используемые в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, без ошибок
	Уметь: Проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	При решении стандартных задач во время прохождения учебной технологической практики не продемонстрированы основные умения проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, имели место грубые ошибки	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы основные умения проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы все основные умения проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Во время прохождения учебной технологической практики продемонстрированы все основные умения проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: экспериментальными методами,	При решении стандартных задач во время прохождения	Во время прохождения учебной технологической	Во время прохождения учебной технологической	Во время прохождения учебной технологической

	используемыми в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции и переработки животноводства	учебной технологической практики не продемонстрированы базовые навыки владения экспериментальными методами, используемыми в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, имели место грубые ошибки	практики имеется минимальный набор навыков владения экспериментальными методами, используемыми в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	практики при решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки владения экспериментальными методами, используемыми в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, но с некоторыми недочетами	практики при решении нестандартных задач продемонстрированы навыки владения экспериментальными методами, используемыми в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции без ошибок и недочетов
--	--	--	--	--	---

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по практике, допустившему принципиальные ошибки при применении полученных во время практики знаний, умений и навыков, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки.
2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему некоторыми элементами компетенций, т.е. проявившему знания основного программного материала по практике в объеме, необходимом для последующего обучения, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах на защите отчета по практике, но в основном обладающему необходимыми знаниями, умениями и навыками.
3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему большей частью элементов компетенций, проявившему полное знание программного материала по практике, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний, умений и навыков, способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения.
4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему всеми элементами компетенций, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по практике, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.

**3 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Таблица 3.1. Типовые контрольные задания, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Индикатор достижения компетенций	№№заданий(вопросов, билетов, тестов и др.)для оценки результатов обучения по соотнесенному индикатору достижения компетенций
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Пункт 1.1 Типовые задания для описания техники закладки и проведения полевых опытов: задания №:1-4 . Пункт 1.3. Вопросы для зачета №: 1-10.
УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Пункт 1.1 Типовые задания для описания техники закладки и проведения полевых опытов: задания №: 5-7. Пункт 1.3. Вопросы для зачета №:11-34 .
УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.	Пункт 1.2 Типовые задания для описания техники закладки и проведения полевых опытов: задания №:1-4 . Пункт 1.3. Вопросы для зачета №:35-56 .
УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Пункт 1.2 Типовые задания для обоснования запланированных наблюдений и измерений в модельных, вегетационных и полевых экспериментах: задания №: 5-7. Пункт 1.3. Вопросы для зачета №: 57-67
УК-8.1 Обеспечивает безопасные и /или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Пункт 1.3. Вопросы для зачета №:
ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Пункт 1.1 Типовые задания для описания техники закладки и проведения полевых опытов: задания №: 1-2. Пункт 1.2 Типовые задания для обоснования запланированных наблюдений и измерений в модельных, вегетационных и полевых экспериментах: задания №: 1-6. Пункт 1.3. Вопросы для зачета №:68-79 .
ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для	Пункт 1.1 Типовые задания для описания техники закладки и проведения полевых опытов: задания №: 3-7. Пункт 1.2 Типовые задания для обоснования запланированных наблюдений и измерений в модельных, вегетационных и полевых экспериментах: задания №: 4-7.

осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Пункт 1.3. Вопросы для зачета №:80-93 .
ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Пункт 1.2 Типовые задания для обоснования запланированных наблюдений и измерений в модельных, вегетационных и полевых экспериментах: задания №: 1-6. Пункт 1.3. Вопросы для зачета №: 94-97 .
ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Пункт 1.1 Типовые задания для описания техники закладки и проведения полевых опытов: задания №: 4-6. Пункт 1.2 Типовые задания для обоснования запланированных наблюдений и измерений в модельных, вегетационных и полевых экспериментах: задания №: 1-7. Пункт 1.3. Вопросы для зачета №: 98-102 .

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за учебной практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков по Технологии производства и переработки продукции растениеводства, осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение практики и организуется с помощью оценочных средств, формы которых указаны ниже. Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой.

Зачет проводится в форме индивидуального собеседования. Каждый обучающийся отвечает на вопросы преподавателя о содержании практики и представляет дневник практики, оформленный согласно требованиям (см. Приложение 1).

Порядок заполнения дневника: 1. Студент –практикант обязан бережно хранить дневник, являющийся основным документом учебной практики. При утере дневника зачет по практике не принимается. 2. Студент-практикант обязан вести дневник ежедневно с первого до последнего дня практики. Ежедневные записи удостоверяются росписью руководителя учебной практики. 3. В дневнике отражаются виды/формы работы студента, предусмотренные программой учебной практики, дается их краткий комментарий. 4. руководитель учебной практики от университета контролирует выполнение студентами программы практики и консультирует их по отдельным вопросам.

1.1. Типовые задания для описания техники закладки и проведения полевых опытов.

1.Опишите технику закладки и проведения полевого опыта на тему «Хранение и переработка зерна».

2.Опишите технику закладки и проведения полевого опыта на тему «Хранение и переработка сахарной свеклы».

3.Опишите технику закладки и проведения полевого опыта на тему «Хранение и переработка подсолнечника».

4.Опишите технику закладки и проведения полевого опыта на тему «Хлебопечение».

5.Опишите технику закладки и проведения полевого опыта на тему «Переработка лубоволокнистых культур».

6.Опишите технику закладки и проведения полевого опыта тему «Получение растительного масла».

7.Опишите технику закладки и проведения полевого опыта тему «Получение крупы из сельскохозяйственных культур».

1.2. Типовые задания для обоснования запланированных наблюдений и измерений в модельных, вегетационных и полевых экспериментах.

1.Обоснуйте и охарактеризуйте запланированные наблюдения и измерения в полевом опыте на тему «Хранение и переработка зерна».

2.Обоснуйте и охарактеризуйте запланированные наблюдения и измерения в полевом опыте на тему «Хранение и переработка сахарной свеклы».

3.Обоснуйте и охарактеризуйте запланированные наблюдения и измерения в полевом опыте на тему «Хранение и переработка подсолнечника».

4.Обоснуйте и охарактеризуйте запланированные наблюдения и измерения в полевом опыте на тему «Хлебопечение».

5.Обоснуйте и охарактеризуйте запланированные наблюдения и измерения в полевом опыте на тему «Переработка лубоволокнистых культур».

6.Обоснуйте и охарактеризуйте запланированные наблюдения и измерения в полевом опыте на тему «Получение растительного масла».

7.Обоснуйте и охарактеризуйте запланированные наблюдения и измерения в полевом опыте на тему «Получение крупы из сельскохозяйственных культур».

1.3. Вопросы для зачета (проверка знаний, умений, навыков и компетенций).

1. Значение хранения запасов сельскохозяйственных продуктов в народном хозяйстве.
2. Основные задачи курса «Хранение сельскохозяйственных продуктов». Значение этого курса в подготовке специалистов сельского хозяйства.
3. Виды потерь сельскохозяйственных продуктов при хранении. Основные причины потерь.
4. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов по Я.Я. Никитенскому.
5. Химический состав зерна хлебных злаков.
6. Характеристика зерновой массы как объекта хранения.
7. Физические свойства зерновой массы. Значение этих свойств в практике хранения и обработки.
8. Сыпучесть, скважистость, самосортирование зерновой массы.
9. Теплофизические свойства, их значение в практике хранения зерна.
10. Общая характеристика физиологических процессов в зерновых массах.
11. Классификация показателей качества товарного зерна.
12. Влажность как показатель качества зерна. Методы определения влажности зерна.
13. Технологические показатели качества товарного зерна.
14. Формирование зернового рынка и методика расчета за качество зерна.
15. Пути повышения качества товарного зерна.
16. Дыхание зерна при хранении. Факторы влияющие на его интенсивность. Понятие о критической влажности зерна.
17. Послеуборочной дозревание зерна, его биологическая сущность. Способы ускоряющие этот процесс.
18. Значение микроорганизмов при хранении зерна. Характеристика микрофлоры зерновой массы.
19. Условия, способствующие развитию микрофлоры в зерновой массе. Накопление микотоксинов в зерне (афлотоксины, фузариотоксины и др.)

20. Вред, причиняемый зерновой массе вредителями хлебных запасов – клещами, насекомыми. Защита зерновых масс от вредителей.
21. Явление самосогревания зерновых масс, его сущность и условия, способствующие его возникновению.
22. Виды самосогревания и фазы его развития. Меры борьбы с самосогреванием зерна.
23. Общая характеристика режимов хранения зерновых масс.
24. Теоретические основы хранения зерна в сухом состоянии.
25. Основы зерносушения. Способы сушки зерновых масс.
26. Характеристика основных типов зерносушилок, используемых в хозяйствах.
27. Режимы тепловой сушки зерна семенного, продовольственного и фуражного назначения.
28. Технологический процесс и режимы сушки зерна семенного на шахтных сушилках.
29. Теоретические основы режима сушки зерна семенного на шахтных сушилках.
30. Активное вентилирование зерновых масс. Типы установок, нормы подачи воздуха.
31. Теоретические основы хранения зерна без доступа воздуха.
32. Химическое консервирование зерна. Использование карбоновых кислот, углеаммонитных солей, метабисульфита натрия и других веществ для консервирования фуражного зерна. Меры безопасности при работе с химическими консервантами.
33. Обработка зерна на току. Комплексы и агрегаты по послеуборочной обработке.
34. Основные технологические схемы обработки семенного, продовольственного и фуражного зерна.
35. Способы, режимы, техника хранения семенного зерна в хозяйстве, где вы работаете.
36. Классификация способов хранения зерна.
37. Характеристика современного зернового тока. Мероприятия повышающие стойкость зерновых масс на току.
38. Характеристика зернохранилищ. Требования предъявляемые к зернохранилищам (конструктивные, технологические, экономические).
39. Типовые зернохранилища для хранения семян. Новые типы хранилищ: бункерные малой и большой вместимости, временные наддувные емкости.
40. Краткая характеристика элеваторов и их значение в народном хозяйстве.
41. Подготовка зернохранилищ к приему зерна нового урожая. Правила размещения семян, продовольственно- и фуражного зерна в зернохранилищах.
42. Уход и наблюдение за хранящимися партиями семян и зерна продовольственно-фуражного назначения в разные времена года. Учет зерна.
43. Особенности хранения семенных фондов.
44. Какие виды, типы и сорта муки применяют в технологии хлеба?
45. Чем различия химического состава пшеничной и ржаной муки?
46. Какова роль воды в муке?
47. Представьте граф-структуру хлебопекарных свойств пшеничной муки и перечислите факторы, их определяющие.
48. Какие факторы обуславливают газообразующую способность муки?
49. Какие факторы обуславливают «силу» муки? Перечислите ингибиторы протеолитических ферментов.
50. От каких факторов зависит цвет муки и способность ее к потемнению?
51. Каковы основные отличия в белково-протеиназных комплексах пшеничной и ржаной муки?
52. Охарактеризуйте углеводно-амилазные комплексы пшеничной и ржаной муки. Каковы их различия, как они влияют на показатели качества продукта?
53. Охарактеризуйте свойства муки из зерна тритикале.
54. Какие требования предъявляют к воде, применяемой в технологии хлеба? Какие современные методы очистки воды вы знаете?

55. Какие требования предъявляют к качеству и помолу соли, применяемой в технологии хлеба?
56. Охарактеризуйте прессованные, сушеные дрожжи, дрожжевое молоко и хлебопекарные дрожжи спиртовых заводов.
57. Какое дополнительное сырье применяют в технологии хлеба?
58. Какие сахаросодержащие продукты применяют в технологии хлеба? Охарактеризуйте их.
59. Какие жиросодержащие продукты применяют в технологии хлеба?
60. Какие молочные продукты применяют в технологии хлеба? Перечислите вторичные продукты переработки молока.
61. Какие яичные продукты применяют в производстве хлебобулочных изделий?
62. Какие нетрадиционные виды муки применяют в технологии хлеба?
63. Какие побочные продукты переработки зерна накапливаются при производстве продукции мукомольного и крупяного производств?
64. Пшеничные отруби плохо усваиваются организмом человека. Какой технологический прием позволяет значительно повысить усвояемость белка отрубей?
65. Какие виды солодов применяют в технологии хлеба?
66. Какие виды орехов применяют в пищевых отраслях? Какие требования предъявляют к ним, как к сырью?
67. Какие овощные и плодово-ягодные продукты применяют в технологии хлеба?
68. Как хранят муку на хлебопекарных предприятиях?
69. В чем заключается подготовка муки к производству?
70. Какие процессы протекают в пшеничной и ржаной муке при хранении?
71. Какие процессы вызывают порчу муки? Как предотвратить нежелательные процессы при хранении муки?
72. В чем заключается подготовка соли, сахара, дрожжей и другого сырья к производству?
73. Какие существуют способы разрыхления теста?
74. В чем заключается сущность биологического способа разрыхления теста?
75. В чем заключается сущность химического способа разрыхления теста?
75. В чем заключается сущность механического способа разрыхления теста?
76. В результате, каких процессов создается пористая структура мякиша хлеба при биологическом способе разрыхления теста?
77. Каковы преимущества применения жидких дрожжей?
78. Какие недостатки имеют место при приготовлении и применении жидких дрожжей?
79. Какие варианты приготовления жидких дрожжей по рациональной схеме вы знаете, и чем они различаются?
80. В чем особенности кислотообразующей микрофлоры жидких дрожжей?
81. В каком соотношении вводят в тесто жидкие хлебопекарные дрожжи вместе с прессованными хлебопекарными дрожжами?
82. Какие виды пшеничных заквасок применяют в качестве кислотосодержащих полуфабрикатов?
83. Какие способы приготовления пшеничного теста вы знаете? По каким признакам их разделяют на соответствующие группы?
84. В чем заключаются преимущества жидких опар по сравнению с густыми? Как изменятся затраты на брожение теста при переходе с густых опар на жидкие?
85. Какие специальные полуфабрикаты применяются для приготовления пшеничного теста с сокращенным периодом брожения?
86. В чем заключаются преимущества приготовления теста на высококислотных жидких заквасках?
87. Получение каких жидких полуфабрикатов связано с направленным культивированием их микрофлоры?
88. Каковы преимущества приготовления теста на жидком диспергированном полуфабрикате?

89. Назовите преимущества и недостатки безопасного способа приготовления теста.
90. Какие основные технологические мероприятия необходимо предпринимать при приготовлении теста ускоренными способами?
91. Какие органические кислоты применяют в ускоренном способе приготовления теста и какова их роль в интенсификации процесса его брожения?
92. Перечислите ускоренные способы приготовления пшеничного теста и охарактеризуйте их сущность.
93. Какие закваски используются в производстве изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки?
94. Какие микроорганизмы отвечают за процесс брожения в густых и жидких ржаных заквасках?
95. В чем заключается сущность унифицированных заквасок?
96. Какие схемы приготовления ржаного теста существуют? Охарактеризуйте их особенности.
97. Как можно интенсифицировать процесс созревания ржаного теста?
98. Какими способами можно консервировать и реанимировать густые ржаные закваски?
99. Какие микроорганизмы составляют микрофлору густых и жидких заквасок? Существуют ли различия в ее качественном составе?
100. Какими способами можно консервировать и реанимировать жидкие ржаные закваски?
101. Какова роль подкислителей в технологии хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки?
102. Какие отечественные подкислители предложены промышленности для приготовления хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки?

ТЕМАТИКА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ НА 2 КУРСЕ

*Дисциплина: Технология хранения продукции растениеводства
Технология переработки продукции растениеводства*

Тема: Технология производства муки	
Место проведения	Хозяйство «Кукморагрохимсервис»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Мельница, зерно и продукты его переработки
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Изучение основных технических данных мельницы. Основная часть: ознакомление процессами очистки зерна от примесей, подготовкой зерна к помолу, измельчения зерна, сортированием продуктов измельчения, просеивание в отсевах, оценка качества вырабатываемой муки. Заключительная часть: подведение итогов выполненных работ.
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос на месте и проверка дневников о практике.
Тема: Технология производства крупы	
Место проведения	Хозяйство «Кукморагрохимсервис»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины	Зерноочистительные машины, крупорушка, зерно и продукты его переработки

и т. д.	
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Ознакомление машинами для производства круп. Основная часть: Изучение основных технических данных крупорушки. Ознакомление работой зерноочистительных машин, гидротермической обработки зерна крупяных культур, калибрования и шелушения, сортировки продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы. Заключительная часть: подведение итогов выполненных работ.
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос на месте и проверка дневников о практике.
Тема: Технология хлебопечения	
Место проведения	Хозяйство «Кукморагрохимсервис»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Пекарня, основное сырье, дополнительное сырье, тесто, форма для выпечки хлеба, тестомесительная машина, тестоделительная машина, расстойный шкаф.
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Технологическая схема производства хлеба и хлебобулочных изделий. Основная часть: Ознакомление с устройством хлебопекарной печи и режимами выпечки. Подготовка основного и дополнительного сырья, приготовление закваски, приготовление теста, обминка теста, разделка и формовка, расстойка теста, выпечка хлеба. Заключительная часть: подведение итогов выполненных работ.
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос на месте и проверка дневников о практике.
Тема: Технология производства растительных масел	
Место проведения	Казанский маслоэкстракционный завод.
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Завод по производству растительных масел. Рушка центробежная РЗ-МОС, аспирационная семеновейка Р1-МСТ, плющильно-вальцовый станок ФВ-600, шнековый пресс, дистиллятор экстракционный.
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Изучение технологической схемы производства растительного масла. Основная часть: Основные процессы получения растительных масел. Ознакомление производством растительного масла: хранением масличного сырья, обрушиванием семян, измельчением семян, извлечением масла. Заключительная часть: подведение итогов выполненных работ.
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос на месте и проверка дневников о практике
Тема: Переработка плодов, овощей и картофеля	
Место проведения	Тепличный комбинат «Майский»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Плоды, овощи, картофель, сахар, соль, тара, сушилка,
Содержание	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности.

практики	Ознакомление с технологией плодов, овощей и картофеля. Основная часть: производство соков, диспергированных продуктов. Консервирование плодов, овощей и картофеля, сушка плодов и овощей, замораживание, маринование плодов и овощей, соление огурцов, томатов, квашение капусты. Заключительная часть: подведение итогов выполненных работ.
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос на месте и проверка дневников о практике

Дисциплина: Технология хранения и переработки продукции животноводства

Тема: Структура предприятия по переработке молока	
Место проведения	Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Цеха, участки предприятия
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности; Основная часть. Ознакомление с историей предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и объём вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников. Ознакомление с техническими службами завода: котельная, компрессорная, механическая мастерская, санитарно-техническая служба, контрольно-измерительные приборы и автоматика (КИПиА). Изучение основных технических средств, используемых для организации хранения готовой продукции на предприятии. Назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, вместимость и т.д.) Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения структуры предприятия
Тема: Приемка молока	
Место проведения	Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Пункт приемки молока
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с оборудованием. Основная часть. Изучение санитарных и ветеринарных требований к молоку-сырью, изучения ГОСТа и требований при приемке молока; ознакомление с производственной санитарии, правила личной гигиены работающих; участие в приемке молока, проведение лабораторного контроля молока-сырья, проведение анализов, изучение документов при сдаче молока; ознакомление с перекачкой, очисткой и хранением молока

	Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения техники приемки молока
Тема: Лабораторный контроль качества молочной продукции	
Место проведения	Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Лаборатория качества продукции
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности Основная часть. Ознакомление с контролем производства продукции на предприятии. Изучение организации работы лабораторий на предприятии. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения контроля качества молочной продукции
Тема: Технология производства питьевого молока и сливок	
Место проведения	Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке молока
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с оборудованием; Основная часть. Ознакомление с нормализацией, гомогенизацией, пастеризацией, розливом, укупоркой молока. Изучение технологии производства питьевого молока и сливок. Исследования качества питьевого молока и сливок Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологий
Тема: Технология производства кисломолочных напитков и сметаны	
Место проведения	Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке молока
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с оборудованием; Основная часть. Ознакомление с гомогенизацией, пастеризацией, розливом, укупоркой кисломолочных напитков и сметаны. Изучение технологии производства кисломолочных напитков и сметаны. Исследования качества кисломолочных напитков и сметаны;

	Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии
Тема: Технология производства творога	
Место проведения	Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке молока
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с оборудованием; Основная часть. Ознакомление с гомогенизацией, пастеризацией, розливом, укупоркой творога. Изучение технологии производства творога. Исследования качества творога; Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии
Тема: Технология производства сливочного масла	
Место проведения	Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке молока
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; ознакомление с оборудованием; Основная часть. Ознакомление с нормализацией, гомогенизацией, пастеризацией, сбиванием сливок; изучение технологии производства сливочного масла; исследования качества масла Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии
Тема: Технология производства сыра	
Место проведения	Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке молока
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; ознакомление с оборудованием; Основная часть. Ознакомление с нормализацией, гомогенизацией, пастеризацией, созревaniem сыра; изучение технологии производства сыра; исследования качества и сыра Заключительная часть. Заполнение дневника. Проверка умений и навыков по местам учебной практики для получения рабочих навыков по специальности

Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии
Тема: Структура предприятия по переработке мяса	
Место проведения	Мясоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Цеха, участки предприятия
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; Основная часть. Ознакомление с историей предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и объем вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников. Ознакомление с техническими службами завода: котельная, компрессорная, механическая мастерская, санитарно-техническая служба, контрольно-измерительные приборы и автоматика (КИПиА); изучение производственной санитарии, правил личной гигиены работающих на мясокомбинате. Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения структуры предприятия
Тема: Прием-сдача убойных животных	
Место проведения	Мясоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке мяса
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; ознакомление с оборудованием; Основная часть. Приемка скота; изучение документации при сдаче-приемке скота; ознакомление с содержанием животных на предприятии; определение упитанности убойных животных; изучения ГОСТа на убойных животных; Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения приема-сдачи
Тема: Технология убоя и первичной обработки	
Место проведения	Мясоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке мяса
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; ознакомление с оборудованием;

	Основная часть. ознакомление с технологией убоя и первичной обработки туш; ветсанэкспертиза туш; определение упитанности туш; ознакомление с холодильной обработкой туш, мяса и мясопродуктов; изучение холодильной и морозильной камеры для хранения и заморозки мяса и мясопродуктов
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии
Тема: Технология производства колбасных изделий	
Место проведения	Мясоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке мяса
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; ознакомление с оборудованием; Основная часть. ознакомление с процессами обвалки, измельчения мяса, варки, копчения колбас; изучения технологии производства колбасных изделий; составления рецептуры колбас Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии

Дисциплина: Основы ветеринарии и биотехника размножении животных

Тема: Правила работы с животными. Диагностика, лечение и профилактика болезней животных	
Место проведения	Ветеринарная клиника КГАВМ
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Фонендоскоп, перкуссионный молоточек и плессиметр. Станки для фиксации животных. Шприцы, перевязочные материалы, лекарственные средства. Набор хирургических инструментов
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности работы с животными; ознакомление с оборудованием и приборами. Основная часть. Способы и методы фиксации животных; определения состояния здоровья животного путем осмотра, пальпации, перкуссии, аускультации, исследования рефлексов; взятие проб крови; получение рубцового содержимого. ознакомление с правилами и способами обработки ран, язв и др. расчистка и обработка копыт. Заключительная часть. Заполнение дневника ветеринарных наблюдений и исследований
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности выполнения ветеринарных исследований
Тема: Акушерство и гинекологии с.-х. животных. Искусственное осеменение	
Место проведения	Ветеринарная клиника КГАВМ
Используемые	Набор инструментов для искусственного осеменения и

объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	родовспоможения. Муляжи половой системы самок с.-х. животных. Сосуд Дьюора. Микроскопы. Оборудование для микроскопического анализа
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности работы с животными; ознакомление с оборудованием и приборами. Основная часть. Микроскопический анализ спермы и мазка; ознакомление с техникой искусственного осеменения; ректальное исследование коровы; исследования молока на наличие мастита, освоение техники введения противомаститных препаратов в сосковый канал вымени; освоение техники родовспоможения Заключительная часть. Заполнение дневника по результатам гинекологических исследований
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности выполнения ветеринарных исследований, подведение итогов практики. Выставление зачета.

Дисциплина: Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов

Тема: Кормовые травы	
Место проведения	Территория Фермы-2. Учебно-опытное хозяйство КГАУ. Лаборатория кафедры «Биотехнология, животноводство и химия»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Кормовые травы. Образцы кормов.
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; разбивка студентов на группы по 6 человек; Основная часть. Инвентаризация природных кормовых угодий; знакомство с естественными пастбищами; сбор и изучение злаковых кормовых трав; сбор и изучение бобовых кормовых трав; сбор и изучение ядовитых растений; изучение отличие злаковых и бобовых многолетних трав по вегетативным признакам. Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности сбора кормовых трав
Тема: Заготовка и хранение кормов	
Место проведения	Хозяйство. Лаборатория кафедры «Биотехнология, животноводство и химия»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Хранилище сена, соломы, зерновых кормов. Силосная траншея.
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности

	Основная часть. Освоение технологии приготовления сена; определение сроков скашивания трав на сено; определение влажности сена по шкале глазомерной оценки с использованием жгута и с помощью влагомера; учет сена и соломы; ознакомление с сенохранилищем; знакомство с технологиями заготовки сенажа, силоса; ознакомление с способами хранения сенажа и силоса; знакомство с концентрированными кормами, состав зернофуража; изучение способов подготовки зерновых кормов к скармливанию; ознакомление с хранением концентрированных кормов; изучение приготовления монокорма; раздача монокорма с помощью мобильного смесителя-кормораздатчика Заключительная часть. Заполнение дневника. Сдача гербарий.
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии заготовки и хранения кормов

Дисциплина: *Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства*

Тема: Механизация растениеводства	
Место проведения	ИМиТС кафедра машин и оборудования в агробизнесе, УДЦ Казанского ГАУ
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Сельскохозяйственные машины и оборудование, используемые в растениеводстве, плакаты, инструкции к машинам и оборудованию, видеоролики и методические пособия.
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности работы с техникой. Основная часть. Изучение устройства, принципа работы и регулировки базовых машин и технологических комплексов сектора растениеводства, основы электрификации и автоматизации объектов растениеводства; приемов рациональной эксплуатации МТП; вопросы автоматизации отрасли растениеводства. Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности освоения машин и оборудования
Тема: Механизация животноводства	
Место проведения	ИМиТС кафедра машин и оборудования в агробизнесе, УДЦ Казанского ГАУ
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Машины и оборудование используемые в животноводстве, плакаты, инструкции к машинам и оборудованию, видеоролики и методические пособия.
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности работы с техникой Основная часть. Изучение устройства, принципа работы и регулировки базовых машин и технологических комплексов для животноводства, основы электрификации и автоматизации технологических процессов в животноводстве; вопросы

	автоматизации отрасли животноводства. Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности освоения машин и оборудования

Научно-исследовательская работа

Сроки, виды и объемы работ по научно-исследовательской работе определяет научный руководитель выпускной работы бакалавра. Во время данной практики студент под его руководством должен изучать программу исследования, проводимой на закрепленной кафедре, ознакомиться со схемой опыта, понять и описать актуальность темы исследования.

В течение практики студент обязан принимать непосредственное участие:

- в закладке научно-хозяйственного;
- в наблюдении за производством и переработкой продукции растениеводства;
- в получении продукции растениеводства;
- в анализе качества продукции растениеводства.

В обязанности студента также входит самостоятельное изучение специальной литературы по изучаемой теме, рекомендованной научным руководителем.

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Каждое занятие учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков состоит из подготовительной, основной и заключительной части. В подготовительной части преподаватель объясняет студентам цель и задачи практики и дает инструктаж по технике безопасности. В основной части преподаватель дает студентам конкретные задания, объясняет последовательность их выполнения, организует и контролирует безопасное проведение работ. В заключительной части преподаватель на основе устного опроса, проверки соответствующих расчетов, качества выполненной работы или собранной коллекции ставит зачет (незачет).

В течение практики студент должен аккуратно вести дневник учебной практики. Форма дневника дана в приложениях 1 и 2. В нем ежедневно необходимо описать ход учебной практики, указывая, где и какую работу выполнил, какую информацию собирал. Дневник является основным документом для составления отчета по практике и прилагается к отчету. Отчет без дневника, аккуратно заполненного и содержащего записи преподавателей о выполнении учебной практики в полном объеме, к защите не допускается.

Студенты, не выполнившие программу учебной практики по уважительной причине, должны её проходить в индивидуальном порядке по усмотрению кафедры.

Оценка учебной практики проводится на основании письменного отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями, и его публичной защиты перед комиссией, созданной распоряжением заведующего выпускающей кафедрой. Оформление отчета о практике студент должен завершить в течение 3-х дней после окончания учебной практики во 2-ом и 4-ом семестрах. Отчет должен быть составлен на основе записей в дневнике, собранных материалов и свежих впечатлений. До защиты один из членов комиссии проверяет отчет, дневник и дает письменную рецензию на них. Итоговая оценка за учебную практику складывается из следующих показателей: качество отчета, дневника, доклада и ответов на вопросы. Оценка учебной практики приравнивается к экзамену и записывается в зачетную книжку.

По результатам учебной практики на 2-ом курсе отчет должен быть составлен по следующему плану:

- 1.Титульный лист
- 2.Содержание отчета
- 3.Введение
- 4.Основная часть
- 5.1. Учебная практика по технологии хранения, переработки продукции растениеводства
- 5.2. Учебная практика по технологии хранения, переработки продукции животноводства
- 5.3. Учебная практика по основам ветеринарии и биотехники размножения животных
- 5.4. Учебная практика по кормлению сельскохозяйственных животных
- 5.5. Учебная практика по механизации и автоматизации технологических процессов растениеводства и животноводства
- 6..Заключение
- 7.Список использованной литературы
- 8.Приложения.

Форма титульного листа отчета о практике дана в приложении 3.

Оглавление включает наименование всех разделов и подразделов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов (подразделов).

Во введении следует указать цели и задачи учебной практики.

Основная часть должна содержать информацию о тематике учебной практике, сроках её прохождения, изученных объектах, явлениях, материалах, приборах и машинах. Следует подробно описать содержание практики, то есть последовательность выполнения тех или иных работ, привести проделанные измерения, расчеты и практические выводы. Особо следует отметить свое личное участие в той или иной работе и необходимые меры предосторожности при выполнении любых работ. Имеющиеся в отчете материалы таблиц должны быть проанализированы и завершены соответствующими выводами. Основные этапы и процессы выполнения полевых и иных работ учебной практики желательно проиллюстрировать соответствующими фотоснимками.

Заключение должно содержать основные выводы и результаты проделанных работ, знания, умения и навыки, приобретенные во время учебной практики.

Список литературы должен составляться в соответствии с требованиями ГОСТ. Ссылки на литературу следует оформлять в квадратных скобках, с указанием номера источника в списке литературы и страницы, например: [4, с. 28].

В приложениях можно привести информацию, дополняющую основное содержание отчета, в виде фотоснимков, таблиц, картограмм и т. д.

Показатели и критерии оценивания практики

Показатели	Критерии оценивания
Соблюдение графика прохождения практики	от 0 до 10
Правильность выполнения задания	от 0 до 25
Ответы на вопросы преподавателя, руководящего практикой	от 0 до 15
Правильность заполнения дневника	от 0 до 25
Составление отчета	от 0 до 25
УЧЕБНЫЙ РЕЙТИНГ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРАКТИКЕ	0-100

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой .

Шкала оценивания

Критерии оценки выполнения программы:

- «зачет» выставляется студенту, набравшему 51...100 баллов
- «незачет» выставляется студенту, набравшему менее 51 балла

Критерии оценивания компетенций, освоенных во время прохождения практики, следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);
2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);
3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);
4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).

Форма титульного листа дневника

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Агрономический факультет

ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Студента _____
группы ____ курса____
Направление подготовки _____
Профиль _____

Казань - 20_

Тема _____

[illegible]

Форма титульного листа отчета учебной практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Агрономический факультет

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Студента _____
группы ____ курса _____

Направление подготовки _____
Профиль _____

Казань - 20__