

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Хранения товаров, технологии
производства, переработки и хранения продукции

СОГЛАСОВАНО:

Директор института И.Ф. Лефлер

"03" 08 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Н.И. Пыжикова

"15" 09 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
ФГОС ВО**

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции животноводства

Курс: 2

Семестры: 4

Форма обучения: очно

Квалификация: Бакалавр

Красноярск, 2016

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу Учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, разработанную доцентом кафедры «Кормления животных, технологии производства, переработки и хранения с.-х. продукции» Военбендер Л.А., для студентов 2 курса очной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (бакалавриат).

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07. (бакалавриат) профилю подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» предназначена для преподавания дисциплины базового учебного цикла. В рабочей программе представлены необходимые структурные компоненты – от постановки программных задач учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, до итогового контроля знаний и умений. Рабочая программа включает в себя: цели и задачи освоения дисциплины; место дисциплины в структуре ФГОС и ВО, требования к результатам освоения дисциплины; содержание и структуру дисциплины; интерактивные образовательные технологии; оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации; учебно-методическое обеспечение дисциплины (литература, интернет-ресурсы).

Материалы рабочей программы содержательны, отражают требования образовательного стандарта и соответствуют современному уровню и тенденциям развития науки и производства. Рассматриваемые в рамках дисциплины охватывают общекультурные и профессиональные компоненты деятельности подготавливаемого бакалавра.

Содержание разделов программы распределено по видам занятий и трудоемкости в часах, что позволяет комплексно рассмотреть теоретические и практические вопросы.

Программа включает описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с различными дисциплинами, необходимыми для освоения учебной практики. Указывается, что освоение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионального цикла.

Предлагаемую рабочую программу целесообразно использовать в учебном процессе для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Рецензент:

Зав. производством ООО «Ярск»



Яковлев В.А.

Составители: Военбендер Л.А., к. с.-х. н.

Военбендер Л.А. «6» 09 2016г.

Рецензент: Моквиш В.А. зав. кат. «ОО. Агр. сек.»

Моквиш В.А. «10» 09 2016г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 1 «09» 09 2016г.

Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф., д. с.-х. н., профессор

Лефлер Т.Ф. «6» 09 2016г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ТбУ ВМ
_____ протокол № 1 «12» 09 2016г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г., д.в.н., доцент Турицына «12» 09 2016г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки

Лефлер Т.Ф., д. с.-х. н., профессор Лефлер «6» 09 2016г.

Заведующие кафедрами:

Оглавление

Аннотация.....	5
1. Требования к учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков практике	5
2. Цели и задачи программы учебной практики.....	5
3. Организационно-методические данные учебной практики.....	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	8
4.1. Основная литература	8
4.2. Дополнительная литература:	9
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	14
6. Материально-техническое обеспечение	14
Изменения.....	15

Аннотация

Настоящая Программа разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 ФЗ от 23.07.2013 «Об образовании в Российской Федерации»; 17 Приказ Минобрнауки России от 12 сентября 2013г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»; Положение о государственной аккредитации образовательной деятельности (утв. постановлением Правительства РФ от 18 ноября 2013г. №1039); Приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»; Инструктивное письмо Минобрнауки России от 13 мая 2010г. № 03 956 «О разработке вузами основных образовательных программ»; Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12 » ноября 2015 г. № 1330.

Практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебными планами. Длительность практики 1 неделя (54 часа). По итогам практики студент представляет письменный отчет и проходит собеседование с руководителем практики закрепленный за преподавателем учебной нагрузкой.

1. Требования к учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков

Реализация требований ФГОС ВО, и Учебного плана по направлению подготовки бакалавра 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должна формировать следующие компетенции: (ПК – 1) готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; (ПК – 16) способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях

2. Цели и задачи программы учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Целью учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков является закрепление знаний, полученных студентами в процессе обучения на 1 курсе, на основе изучения дисциплин, на которых студенты проходят основы по направлению подготовки в сочетании с научно-исследовательскими изысканиями.

Задачей учебной практики является закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности; и подготовку к будущей профессии.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, как часть основной образовательной программы, является начальным этапом обучения и проводится после освоения студентами программ теоретического и практического обучения после завершения первого года обучения.

В период учебной практики студенты посещают различные перерабатывающие предприятия и организации, стационар животных и пасеку ИПБиВМ, конеферму Красноярского ГАУ с которыми имеется договор с ВУЗом.

Выпускник должен:

Знать:

- основы сельскохозяйственной экологии;
- морфологию и физиологию сельскохозяйственных животных;
- основы производства сельскохозяйственной продукции;
- основы эксплуатации перерабатывающего оборудования;

Уметь:

- систематизировать полученные данные;
- уметь обобщать и делать выводы ознакомительных экскурсиях.

Владеть:

- знаниями о ведении технической документации;
- методами приемки животных и животного сырья;
- правилами пользования полученной информацией.

3. Организационно-методические данные производственной практики

Таблица 1 - Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 4	
Общая трудоемкость по учебному плану	1,5	54	54	
Выездные занятия	1	30	30	
Аудиторные занятия	0,5	24	24	

Ответственность за организацию и проведение практики несет выпускающая кафедра. Учебно-методическое и научное руководство практикой осуществляет кафедра «Кормления животных, технологии производства, переработки и хранения продуктов животноводства».

Учебная практика студентов проводится в стационаре ИПБиВМ, пасеки закрепленной за кафедрой, конфермой Красноярского ГАУ и экскурсионные выезды на перерабатывающие предприятия. Основанием прохождения практики студентов является соглашение между Красноярским ГАУ и предприятиями. Согласование должно быть оформлено не позднее чем за неделю до начала практики.

Приказ ректора о направлении студентов на учебную практику готовит дирекция института ПБиВМ.

За две недели до начала практики со студентами проводится вводный инструктаж с специалистами по технике безопасности и охране окружающей среды, заместителем директора по учебной работе, заведующим кафедрой и преподавателем за которым закреплена учебная практика, на которой объясняются цели и задачи практики, календарный план-график прохождения практики. И все подтверждается записью в журнале по технике безопасности и приказом.

Для руководства практикой студентов назначаются научный руководитель практики от кафедры.

Научный руководитель практики от кафедры:

- разрабатывает задание на практику;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ в соответствии с программой практики;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов;
- осуществляет контроль за ходом работы студентов в период практики;
- оформляет академическую ведомость и зачетные книжки студентов;
- оценивает выполнение задания практики.

Студент-практикант обязан:

- осуществлять все виды работ, предусмотренные программой практики и календарным планом-графиком, качественно и в установленные сроки;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- ежедневно вести записи в календарном плане-графике с указанием характера, содержания и порядка выполнения работы;
- собирать необходимые материалы для написания отчета согласно заданию на практику;
- по окончании практики представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о прохождении учебной практики.

В период прохождения практики за студентами сохраняется право на получение стипендии в соответствии с уставом университета.

В период практики студент ведет дневник.

В дневнике подробно описываются: 1) вид; 2) объем и результаты работы.

За день до окончания учебной практики студент обязан подготовить отчет и после проверки защитить его у ведущего преподавателя. Отчет по учебной практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его работу, объемом не менее 10 стр. машинописного текста, не считая приложений (образцов, копий отчетной документации, схем, планировок, расчетов и т.п.).

Текстовая часть отчета выполняется на стандартных листах бумаги. Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруются.

Примерная схема отчета:

- титульный лист;
- содержание;
- места посещения и краткая характеристика его;
- библиографический список;
- приложения (фото.).

Работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4 по ГОСТ -2013. Текст дипломной работы следует печатать шрифтом № 14 Times New Roman, межстрочный интервал – полуторный, соблюдая следующие размеры полей по ГОСТ 7.32-91: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 15 мм, верхнее и нижнее – не менее 20 мм.

Первая страница – титульный лист. После титульного листа следует содержание, в котором даются названия всех разделов работы с указанием страниц. В конце работы приводится библиография (список используемой литературы) и помещаются приложения. Каждый раздел должен иметь название и начинаться с новой страницы.

Изложение содержания отчета должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одной главы к другой. Текст должен быть напечатан аккуратно, без помарок и подчисток. Листы должны быть пронумерованы и сброшюрованы.

Заголовки разделов и подразделов нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. Каждый раздел (глава) должен заканчиваться выводами. Страницы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на нем не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная со второй страницы, на которой, так же как и на последующих страницах, проставляют номер внизу по центру без знаков препинания.

Объем отчета не должен превышать 15 страниц печатного текста. Отчет должен содержать анализ технологического процесса, выводы и предложения студента. Представленный отчет должен быть подписан студентом. К отчету прилагаются: фотографии, схемы технологического процесса, буклеты, этикетки и рекламный материал предприятия.

Отчет проверяется преподавателем - руководителем практики.

Оценка отчета - дифференцированная.

В итоговой оценке работы студента во время учебной практики преподаватель принимает во внимание:

- посещение всех практических дней;
- активность во время учебной практики;
- содержание доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

По окончании практики студент сдает дифференцированный зачет. Студенту могут быть выставлены следующие виды оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Продолжительность доклада не более 5-7 минут с кратким освещением разделов отчета. В своем кратком сообщении студент должен выделить основные, наиболее значимые моменты по каждому из этапов практики. Особое внимание при защите обратить на ту информацию, в сборе и обработке которой студент принял непосредственное, личное участие и получил результаты. В процессе защиты студент должен ответить на поставленные перед ним вопросы.

«Отлично» выставляется за защиту отчета, если ответ полный, используется наглядность, выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными содержания, легко отвечает на поставленные вопросы соответственно квалификации.

«Хорошо» выставляется за защиту, если студент показывает знание вопросов темы согласно установленному уровню квалификации, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за устный ответ, если студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за устный ответ при защите отчета, если студент не знает содержания работы, не может отвечать на поставленные вопросы по ее теме.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательную характеристику и оценку руководителя практики от предприятия или итоговую неудовлетворительную оценку при защите отчета, решением кафедры направляется на повторную доработку.

Студент, получивший неудовлетворительную оценку за учебную практику, не допускается к выполнению выпускной квалификационной работы и итоговой государственной аттестации.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение

1. ГОСТ 55456-2013 Колбасы сырокопченые. Технические условия. Drysausages.Specifications ОКП 92 1341. Дата введения 01.01.88. Взамен ГОСТ 16131-70.
2. ГОСТ 16367-86. Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения. - М.: Стандартиформ, 2005, 11с.
3. ГОСТ 21784-76. Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. - 8 с.
4. ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.
5. ГОСТ 9959-91. Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки.
6. ГОСТ Р 52417-2005. Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция. М.: Стандартиформ, 2006. - 9 с.
7. ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. - М.: Стандартиформ, 2007. - 14 с.
8. ГОСТ Р 53163-2008. Мясо птицы механической обвалки. Технические условия. - М.: Стандартиформ, 2009, 10 с.
9. ГОСТ Р ИСО 7218-2008. Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям. - М.: Стандартиформ, 2010. - 53с.
10. СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
11. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Ника, 2001. - 320с.
12. ТУ 9214-080-52924334-08 Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные фаршированные и панированные. - М.: Ника, 2008. - 5 с.
13. Федеральный закон. Технический регламент «О требованиях к мясу сельскохозяйственной птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту». - М.: Росптицсоюз, 2008. - 103 с.
14. Абрамова, Л.А. Тенденции развития переработки мяса птицы // Птица и птицепродукты, 2013. - №4.
15. Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясопродуктов/ Под ред. И.А. Рогова. - М.: Агропромиздат, 2008. - 576 с.
16. Антипова, Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР/ Л.В. Антипова, Н.М. Ильина, Г.П. Козюлин [и др.]. - М.: КолосС, 2013. - 320 с.
17. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов / С.А. Бредихин, О.В. Бредихина, О.В. Космодемьянский и др. - М.: Колос, 2010. - 392 с.
18. Винникова, Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник./ Л.Г. Винникова. - Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. - 600 с.
19. Голубев, И.Г. Оборудование для переработки мяса. Каталог / И.Г. Голубев, В.М. Горин, А.И. Парфентьева. - М.: ФГНУ «Росинформагротех», 2005. - 220 с.
20. Донченко, Л. В. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания./ Л.В. Донченко, В.Д. Надыкин. - М.: Пищевая промышленность, 2003. - 296 с.
21. Драмшаева, С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров./ С.Т. Драмшаева. М.: Колос. - 2005.
22. Евграфов, О.В. Основы экологии и охрана окружающей среды. / О.В. Евграфов, А.А. Вакулин, А.К. Рустамов.- М.: Колос, 2013. - С.39-73.
23. Журавская, Н.К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов./ Н.К. Журавская, Л.Т. Алехина, Л.М. Отрященко. - М.: Агропромиздат, 2004.
24. Заяс, Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов. / Ю.Ф. Заяс. -М.: «Легкая и пищевая промышленность», 2004.
25. Ивашов, В.И. Оборудование для переработки мяса / В.И. Ивашов. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 464 с.
26. Кармас, Э. Технология колбасных изделий / Э.Кармас. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001. - 256 с.
27. Корнюшко, Л.Н. Оборудование для производства колбасных изделий: Справочник./ Л.Н. Корнюшко. - М.: Колос, 1993. - 304с.

28. Лисицын, А.Б. Производство мясной продукции на основе биотехнологии / Лисицын А.Б., Липатов Н.Н., Кудряшов Л.С., Алексахина В.А. Под общей ред. Липатова Н.Н. - М.: ВНИИМП, 2005. - 369 с.
29. Лобзов, К. И. Переработка мяса птицы и яиц / К. И. Лобзов, Н. С. Митрофанов, В. И. Хлебников. М.: Агропромиздат. 1987. - 238 с.
30. Мандро, Н.М. Перспектива совершенствования технологических методов переработки мяса цыплят-бройлеров / Н.М. Мандро, Ю.Ю. Денисович // Хранение и переработка сельхозсырья. М.: Пищевая промышленность, 2006, - №10, С.41 - 43.
31. Микробиология мяса и мясопродуктов М.А. Сидоров, Р.П. Корнелаева 3е издание. Москва «Колос» 2003 - 134стр.
32. Мышалова, О.М. Общая технология мясной отрасли: Учебное пособие / О.М. Мышалова. Кемерово: ЛМТ КемТИПП, 2014. - 100 с.
33. Пелеев, А.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ А.И. Пелеев. - М.: Пищевая промышленность, 1971. - 502 с.
34. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов./ В.М. Позняковский. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2006. - 448 с.
35. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность учеб.-справ. пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 216 с.
36. Проект ГОСТ Р «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия».
37. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г.Забашта, Г.П.Казюлин. - М.: Агропромиздат, 2000. - 563 с.
38. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения. Корнелаева Р. П., Степаненко П.П., Павлова Е. В., -М.: 2006.-407с.
39. Справочник по товароведению продовольственных товаров/Т.Г. Родина, М. А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под ред. Т. Г. Родиной. М.: КолосС, 2003. - 608 с.
40. Справочник технолога колбасного производства / И.А.Рогов, А.Г.Забашта, Б.Е.Гутник и др. - М.: Колос, 2000. - 431 с.
41. Технология мяса и мясопродуктов / Л.Т.Алехина, А.С.Большаков и др.; Под ред. И.А.Рогова. - М.: Агропромиздат, 2003. - 576 с.
42. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства / Под ред. А. Ф. Крисанова и Д. П. Хайсанова. - М.: Колос, 2006. - 208 с.
43. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров для среднего профессионального образования: Изд. 7-е, доп. и перераб. / В.А. Тимофеева. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 476 с.
44. Трухина, Т.Ф. Методические рекомендации по калькулированию себестоимости пищевой продукции на птицефабриках яичного направления / Т.Ф. Трухина. - М.: ВНИИПП, 2005. - 112 с.
45. Чижикова, Т.В. Машины для измельчения мяса и мясопродуктов. / Т.В. Чижикова. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. - 302с.
46. <http://ej.kubagro.ru> - сайт научного журнала, Кубанский государственный аграрный университет, Мировой рынок мяса птицы
47. <http://www.meatmarket.info/www.iamgroup.ru> - сайт Института аграрного маркетинга, Краткий обзор Российского мясного рынка в июне - августе 2012 года.
48. <http://meat-and-spices.com/index.php/2011-02-25-13-49-15/40-2011-02-25-07-42-53/59-2011-03-01-13-16-22>
49. <http://meatpro.ru/kolbasasyirokopchenaya/kratkoeopisanietehnologicheskoy-shemyi-proizvodstva-syirokopchenyih-kolbas.html>
50. <http://www.europakx.ru/index.php?categoryID=274>

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Направление подготовки (35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции») бакалавр

Количество студентов ____

Общая трудоемкость: 54 часа.

№ п/п	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Биохимия молока и мяса	В. В. Рогожин	СПб.: ГИОРД	2012	Печ.		Библ.		20	23
2	Биохимия молока и молочных продуктов	К. К. Горбатова, П. И. Гунькова	СПб. : Гиорд	2010	Печ.		Библ.		20	50
3	Биохимия мышц и мяса	В. В. Рогожин	СПб.: ГИОРД	2009	Печ.		Библ.		20	28
19	Пчеловодство	Н. И. Кривцов [и др.].	СПб. : Лань	2010	Печ.		Библ.		20	104
20	Производство масла из коровьего молока в России	Ф. А. Вышемирский.	СПб. : ГИОРД	2010	Печ.		+		20	31

Зав. библиотекой _____

Председатель МК института _____

Зав. кафедрой _____

5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Итоговый контроль – защита отчета по технологической практике – дифференцированный зачет.

6. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционный учебный материал по практике читается в лекционном зале (1-35), в нем имеется в наличие мультимедийное оборудование, что дает возможность представлять материал в виде презентаций. И демонстрировать учебные фильмы по переработке и хранению продукции животноводства в разных регионах страны.

7. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе интерактивных форм проведения занятий. С целью формирования и развития профессиональных компетенций у обучающихся: ПК – 1 готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; ПК – 16 способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях

Содержание курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1.	выездное занятие	30
2.	Модуль 2.	письменная работа метод кейсов	24
	Итого		54

В процессе освоения дисциплины используются различные интерактивные и активные методы обучения.

Имитационные технологии:

- игровые процедуры: разыгрывание ролей, имитационный тренинг, игровое проектирование, деловые игры;

- не игровые ситуации: анализ конкретных случаев.

Неимитационные технологии: нетрадиционные формы лекций, программированное обучение, письменные работы, выездные занятия

Разыгрывание ролей (инсценировка) - представляет собой игровой способ анализа конкретной ситуации, в основе которой лежат проблемы взаимоотношений и поведения людей. Этот метод направлен на развитие поведенческих умений как социального, так и профессионального характера. Деловая игра - метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с компьютером в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности.

Игровое проектирование - разновидность деловой игры, суть которой состоит в разработке инженерного, технологического и других видов проектов в игровых условиях, максимально воссоздающих реальность. Отличается высокой степенью сочетания индивидуальной и совместной работы обучающихся в процессе создания общего проекта. Выполнение комплексных квалификационных заданий по составлению различных технологий производства и переработки продукции.

Технология анализа конкретных ситуаций (метод кейсов) представляет собой изучение, анализ и принятие решений по ситуации, которая возникла или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации и в тот или иной момент времени. Этот метод развивает аналитическое мышление студентов. Системный подход к решению проблемы позволяет выделять варианты правильных и ошибочных решений, выбирать критерии нахождения оптимального решения, принимать коллективные решения.

Промежуточная оценка знаний и умений студентов проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы студентов. Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде экзамена.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Военбендер Л.А., к. с.-х. н.

