


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 Кормления животных, технологий
производства, переработки и хранения
с/х продукции

СОГЛАСОВАНО:

Директор института  Лефлер Т.Ф.

"12"  2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор  Пыжикова Н.И.

"28"  2016 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
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: очная

Квалификация: Бакалавр

Красноярск, 2016

Рецензия

на программу Учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности для студентов 2 курса, очной формы обучения, института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, разработанную кафедрой «Кормления животных, технологии производства переработки и хранения с.-х. продукции», кан. с.-х. наук, доцентом Тюриной Л.Е.

Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности относится к учебным практикам, направленных на подготовку студентов по направлению 35.03.07-Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Особенностью данной дисциплины является изучение первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Данный курс, включающий практические и самостоятельные занятия, дает студентам возможность самостоятельно использовать приобретенные навыки в своей профессиональной деятельности, осуществлять и оценивать качество сельскохозяйственной продукции, на основании полученных результатов реализовать технологии хранения и переработки данной продукции, способны планировать технологические процессы в животноводстве, систематизировать и обобщать информацию полученную, а так же самостоятельно проводить научные исследования и эксперименты с использованием инновационных методов в области технологии и производства сельскохозяйственной продукции.

Компетенции по курсу, указанные в рабочей программе, полностью соответствуют плану, предложенному автором и подробно описаны в модулях. Составленная в соответствии с ФГОС ВО поколения программа учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности имеет логически-завершенную структуру, включающую в себя все необходимые и приобретенные в процессе изучения навыки и умения. В программе описаны блоки модульных единиц как практического материала.

Данная рабочая программа по учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, составленная кан. с.-х. наук, доцентом Тюриной Л.Е. на кафедре «Кормления животных, технологии производства переработки и хранения с.-х. продукции», может быть использована в учебном процессе института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины для подготовки технологов сельскохозяйственного производства по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Рецензент

Зав. производством ООО «Ярск»



Яковлев В.А.

Составители: к.с.-х.н., доцент Тюрина Л.Е.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«05» 09 2016г.

Рецензент: * зав. производством ООО «Ярск» Яковлев В.А.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«05» 09 2016г.

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

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 1 «05» сентября 2016г.

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

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«05» 09 2016г.

* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ, а также внутренние структуры.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ~~П~~ИВМ

протокол № «1» 12.09 2016г.

Председатель методической комиссии ИПБиВМ Турицына

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

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства, переработки и хранения с.-х. продукции»

Лефлер Т.Ф. д. с.-х. н., профессор «05» 09 2016г.

Заведующие кафедрами:

Четвертакова Е.В. Киселев

Оглавление

АННОТАЦИЯ	5
1.ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ	5
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ.	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	8
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	11
6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
7.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	11

Аннотация

Настоящая Программа практики разработана в соответствии с документами:

1. 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;
2. Локальным нормативным документом, разработанным в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ «Положение об организации практики» (протокол №6 от 21.12.2015г.).

Способ проведения: выездная учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. В период учебной практики студенты посещают перерабатывающие предприятия (ООО «Ярск», ООО «Даннон в России», ООО «КПК»), стационар и пасеку ИПБиВМ, учебный центр конефермы Красноярского ГАУ с которыми имеется договор с ВУЗом. Практика проводится согласно учебного графика непрерывно. Длительность практики 1 неделя 4 дня (90 часов). По итогам практики студент представляет письменный отчет на кафедру.

1. Требования к учебной практике по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Реализация требований ФГОС ВО, и рабочего учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должна формировать следующие компетенции:

(ПК - 8) готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

(ПК - 10) готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.

1.1 Цели и задачи программы учебной практике по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Целью учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является закрепление знаний, полученных студентами в процессе обучения на 2 курсе, на основе изучения дисциплин, на которых студенты проходят основы по направлению подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» 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 умений и навыков научно-исследовательской деятельности, как часть основной профессиональной образовательной программы, является начальным этапом обучения и проводится после освоения студентами программ теоретического и практического обучения после завершения второго года обучения.

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; технологию первичной переработки продукции животноводства, правилами пользования полученной информацией.

2. Организационно-методические данные практики

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	Семестр
			№4
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	2,5	90	90
Аудиторные занятия	2,39	86	46
Лекции (Л)			
Практические занятия (ПЗ)	1,28	46	46
Самостоятельная работа (СРС)	1,11	40	40
в том числе:			
консультации	0,11	4	4
Вид контроля:			
Дифференцированный зачет	0,11	4	4

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

Учебная практика студентов проводится в стационаре ИПБиВМ, на пасеке закрепленной за кафедрой, учебном центре конефермы Красноярского ГАУ. Экскурсионные выезды осуществляются под руководством преподавателя на перерабатывающие предприятия г. Красноярска: ООО «Ярск», ООО «Даннон в России», ООО «КПК». 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;
- 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.

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 20 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.

Представленный отчет должен быть подписан студентом. К отчету прилагаются: фотографии, схемы технологического процесса, буклеты, этикетки и рекламный материал предприятия. Отчет проверяется преподавателем - руководителем практики.

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.

Оценка отчета - дифференцированная. Студенту могут быть выставлены следующие виды оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

«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 или неудовлетворительную оценку при защите отчета, решением кафедры направляется на повторное прохождение практики.

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

3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

1 ГОСТ 16367-86. Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2005, 11с.

2 ГОСТ 21784-76. Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. - 8 с.

3 ГОСТ 55456-2013 Колбасы сырокопченые. Технические условия. Drysausages.SpecificationsOKn 92 1341. Дата введения 01.01.88. Взамен ГОСТ 16131-70.

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.: Стандартинформ, 2006. - 9 с.
- 7 ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. - М.: Стандартинформ, 2007. - 14 с.
- 8 ГОСТ Р 53163-2008. Мясо птицы механической обвалки. Технические условия. - М.: Стандартинформ, 2009, 10 с.
- 9 ГОСТ Р ИСО 7218-2008. Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям. - М.: Стандартинформ, 2010.-53с.
- 10 Абрамова, Л.А. Тенденции развития переработки мяса птицы // Птица и птицепродукты, 2013. - №4.
- 11 Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясопродуктов/ Под ред. И.А. Рогова. - М.; Агропромиздат, 2008. - 576 с.
- 12 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.
- 13 Бредихин, С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов / С.А. Бредихин, О.В. Бредихина, О.В. Космодемьянский и др. - М.: Колос, 2010. - 392 с.
- 14 Винникова, Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник./ Л.Г. Винникова. - Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. - 600 с.
- 15 Голубев, И.Г. Оборудование для переработки мяса. Каталог / И.Г. Голубев, В.М. Горин, И. Парфентьева. — М.: ФГНУ «Росинформагротех», 2005.-220 с.
- 16 Донченко, Л. В. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания./ Л.В. Донченко, Д. Надыкин. - М.: Пищевая промышленность, 2003. - 296 с.
- 17 Драмшаева, С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров./ С.Т. Драмшаева. М.: Колос. - 2005.
- 18 Евграфов, О.В. Основы экологии и охрана окружающей среды. / О.В. Евграфов, А.А. Вакулин, А.К. Рустамов.- М.: Колос, 2013. - С.39-73.
- 19 Журавская, Н.К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов./ Н.К. Журавская, Л.Т. Алехина, Л.М. Отряшенкова. - М.: Агропромиздат, 2004.
- 20 Заяс, Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов. / Ю.Ф. Заяс. -М.: «Легкая и пищевая промышленность», 2004.
- 21 Ивашов, В.И. Оборудование для переработки мяса / В.И. Ивашов. - СПб.: ГИОРД, 2007.
- 22 Кармас, Э. Технология колбасных изделий / Э.Кармас. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001. - 256 с.
- 23 Корнюшко, Л.Н. Оборудование для производства колбасных изделий: Справочник./ Л.Н. Корнюшко. - М.: Колос, 1993. - 304с.
- 24 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.
- 25 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.
- 26 Микробиология мяса и мясопродуктов М.А. Сидоров, Р.П. Корнелаева 3е издание. Москва «Колос» 2003 - 134стр.
- 27 Мышалова, О.М. Общая технология мясной отрасли: Учебное пособие / О.М. Мышалова. Кемерово: ЛМТ КемТИПП, 2014. - 100 с.
- 28 Пелеев, А.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./

А.И. Пелеев. - М.: Пищевая промышленность, 1971. - 502 с.

29 Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов./ В.М. Позняковский. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2006. - 448 с.

30 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.

31 Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г.Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: Агропромиздат, 2000. - 563 с.

32 Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения. Корнелаева Р. П., Степаненко П.П., Павлова Е. В., -М.: 2006.-407с.

33 СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

34 СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Ника, 2001. - 320с.

35 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.

36 Справочник технолога колбасного производства / И.А.Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др. - М.: Колос, 2000. - 431 с.

37 Технология мяса и мясопродуктов / Л.Т.Алехина, А.С.Большаков и др.; Под ред. И.А.Рогова. - М.: Агропромиздат, 2003. - 576 с.

38 Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства / Под ред. А. Ф. Крисанова и Д. П. Хайсанова. - М.: Колос, 2006. - 208 с.

39 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.

40 Трухина, Т.Ф. Методические рекомендации по калькулированию себестоимости пищевой продукции на птицефабриках яичного направления / Т.Ф. Трухина. - М.: ВНИИПП, 2005. - 112 с.

41 ТУ 9214-080-52924334-08 Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные фаршированные и панированные. - М.: Ника, 2008. - 5 с.

42 Федеральный закон. Технический регламент «О требованиях к мясу сельскохозяйственной птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту». - М.: Росптицсоюз, 2008. - 103 с.

43 Чижикова, Т.В. Машины для измельчения мяса и мясопродуктов. / Т.В. Чижикова. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. - 302с.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

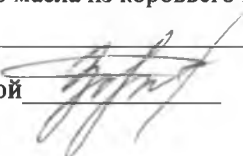
Учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

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

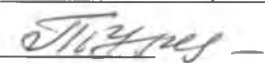
Количество студентов 28 Общая трудоемкость: 90 часов.

№ 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
2	Биохимия молока и мяса	В. В. Рогожин	СПб.: ГИОРД	2012	Печ.		Библ.		20	23
3	Биохимия молока и молочных продуктов	К. К. Горбатова, П. И. Гунькова	СПб. : Гиорд	2010	Печ.		Библ.		20	50
4	Биохимия мышц и мяса	В. В. Рогожин	СПб.: ГИОРД	2009	Печ.		Библ.		20	28
5	Пчеловодство	Н. И. Кривцов [и др]	СПб. : Лань	2010	Печ.		Библ.		20	104
6	Производство масла из коровьего молока в России	Ф. А. Вышемирский	СПб. : ГИОРД	2010	Печ.		+		20	31

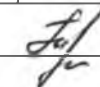
Зав. библиотекой



Председатель МК института



Зав. кафедрой



Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Итоговый контроль – предоставление отчета по учебной практике - дифференцированный зачет.

4. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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.

5. 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 - 8) готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

(ПК - 10) готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.

№	№ модуля и модульной единицы	Вид контрольного мероприятия	Количество часов
1	Модуль 1.	Выездные занятия	46
2	Модуль 2.	Письменная работа Метод кейсов	44
	Итого		90

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, 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. Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде дифференцированного зачета.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

Доцент кафедры «КЖТПП и Х с.-х. П», к.с.-х.н.,



Тюрина Л.Е