

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 Комплексные технологии, технологии производства, переработки и хранения с/х продукции

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Т.Ф. Лефлер

" 03 " 08 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Н.И. Пыжикова

" 16 " 08 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции животноводства

Курс: 4

Семестры: 7

Форма обучения: очная

Квалификация: Бакалавр

Красноярск, 2016

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу Технологической практики, разработанную доцентом кафедры «Кормления животных, технологии производства, переработки и хранения с.-х. продукции» Военбендер Л.А., для студентов 4 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 дальнейшего изучения дисциплин базового учебного цикла. В рабочей программе представлены необходимые структурные компоненты – от постановки программных задач, до итогового контроля знаний и умений. Рабочая программа включает в себя: цели и задачи освоения технологической практики; место технологической практики в структуре ФГОС и ВО, требования к результатам освоения технологической практики; содержание и структуру практики; 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 вопросы в программе технологической практики охватывают профессиональные компоненты деятельности подготавливаемого бакалавра.

Содержание программы представлено в часах, что позволяет комплексно оценить теоретические знания студентов в ходе прохождения технологической практики.

Программа включает описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими видами практик, необходимых для закрепления теоретических знаний. Указывается, что прохождение технологической практики, является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионального цикла на старшем курсе.

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» сентября 2016г.

Рецензент: Александр В.И. зав. пр. ЦСД, ЛРСК
«14» 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 «6» 09 2016г.

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

Т.Ф. Лефлер «6» 09 2016г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ФБУ 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 технологической практике.....	5
2. Цели и задачи программы технологической практики.....	5
3. Организационно-методические данные технологической практики.....	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	9
4.1. Основная литература.....	9
4.2. Дополнительная литература:.....	11
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций.....	16
6. Материально-техническое обеспечение.....	16
Изменения.....	17

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 и Трудовым кодексом Российской Федерации, постановлением Правительства Российской Федерации от 5 апреля 2001 г. № 264 «Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении) Российской Федерации.

Практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебными планами, которая относится в полном объеме к вариативной части. Длительность практики 3 и 1/3 недель. Основным документом итогового контроля технологической практики является отчет и дневник. В дневнике приводятся сведения о выполненной работе по всем дням прохождения практики. Основная часть отчета должна содержать подробную проработку вопросов индивидуального задания с необходимыми текстовыми сообщениями, рисунками, схемами и выводами. К отчету должен быть приложен отзыв руководителя практики от предприятия или подразделения кафедры, в котором студент проходил технологическую практику.

Оценка по практике является дифференцированной (5-бальной или 100-бальной) на основе качества ответов студента на защите отчета, качества самого отчета и отзыва руководителя практики от предприятия.

По итогам практики студент представляет письменный отчет и проходит собеседование на кафедре, организующей руководство практикой.

1. Требования к технологической практике

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 – 4) готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства; (ПК – 5) готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; (ПК – 7) готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; (ПК – 8) готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья; (ПК – 9) готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; (ПК – 14) способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; (ПК – 15) способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления; (ПК -16) способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях; (ПК – 17) способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга; (ПК – 18) готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции; (ПК – 19) готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации.

2. Цели и задачи программы технологической практики.

Целью технологической практики является закрепление знаний, полученных студентами в процессе обучения в вузе, на основе изучения работы предприятия, учреждения и организации, на кото-

рых студенты проходят практику по направлению подготовки в сочетании с научно-исследовательскими изысканиями.

Задачей технологической практики является закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности; приобретение практических знаний и опыта работы по специальности; проверка профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Технологическая практика, как часть основной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программ теоретического и практического обучения

В период технологической практики студенты наряду со сбором материалов для написания выпускной квалификационной работы (бакалаврская работа) должны по возможности участвовать в решении текущих производственных задач.

Технологическая практика осуществляется на предприятиях, в организациях, закрепленных приказом ректора Красноярского ГАУ.

Выпускник должен:

Во время технологической практики студент должен изучить:

- организацию и управление деятельностью подразделения;
- вопросы планирования и финансирования, разработок рецептур и исследований;
- действующие стандарты, технические условия, положения и инструкции по эксплуатации оборудования, программ испытаний, оформлению технической документации;
- основные технологические процессы при производстве молочной или мясной промышленности;
- правила эксплуатации и обслуживания различного оборудования используемого на перерабатывающем предприятии, и другого оборудования, имеющихся в подразделении;
- вопросы обеспечения экологической безопасности и безопасности жизнедеятельности.

Во время технологической практики студент должен освоить:

- методики органолептических и микробиологических определений качества продукции;
- приемы и технику работы на оборудовании;
- технологические линии производства;
- порядок и методы проведения исследований;

3. Организационно-методические данные технологической практики

Таблица 1 - Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 7	
Общая трудоемкость по учебному плану	5	180	180	
Выездная	5	180	180	

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

Технологическая практика студентов проводится на предприятиях, в учреждениях и организациях, лабораториях. Основанием прохождения практики студентов является договор между Красноярским ГАУ и предприятием, учреждением, организацией и научно-исследовательской лабораторией. Договор должен быть оформлен не позднее, чем за неделю до начала практики.

Приказ ректора о закреплении студентов за базами практик готовит директоратом. Изменение базы практики допускаются в отдельных случаях по решению заведующего выпускающей кафедрой и оформляются приказом ректора.

За две недели до начала практики со студентами-практикантами проводится лекция, на которой объясняются цели и задачи практики, выдается необходимая документация: программа практики, путевка (направление на предприятие), календарный план-график прохождения практики.

Для руководства практикой студентов назначаются научные руководители практики от кафедры. Для руководства практикой студентов в организации назначается руководитель практики от организации.

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;
- координирует свою работу с руководителем практики от организации;
- осуществляет контроль за ходом работы студентов в период практики;
- оформляет академическую ведомость и зачетные книжки студентов;
- оценивает выполнение задания практики.

Заведующий кафедрой:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий (лекций) перед выходом студентов на практику и по её завершению;
- участвует в работе комиссии кафедры по защите отчета о прохождении производственной практики.

Руководитель практики от предприятия:

- разрабатывает план-график прохождения практики;
- руководит сбором материалов для написания отчета;
- обеспечивает практиканта необходимой информацией в соответствии с программой практики;
- консультирует, разъясняет и организует связь студентов с другими специалистами предприятия;
- контролирует процесс формирования у студентов навыков и умений выполнять определенные работы;
- осуществляет контроль за обеспечением предприятием нормальных условий труда и быта студентов, контролирует проведение со студентами обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- дает отзыв о работе студента в характеристике - отзыве.

Права и обязанности студентов в период прохождения технологической практики определяются Конституцией Российской Федерации, трудовым законодательством, а также правилами охраны труда и внутреннего распорядка предприятия.

Студент-практикант обязан:

- осуществлять все виды работ, предусмотренные программой практики и календарным планом-графиком, качественно и в установленные сроки;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего распорядка;
- выполнять требования охраны труда и производственной санитарии;
- активно участвовать в общественной жизни коллектива предприятия, организации, учреждения;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- ежедневно вести записи в календарном плане-графике с указанием характера, содержания и порядка выполнения работы;
- систематически представлять руководителю информацию о выполненной работе, в назначенные сроки являться на консультации к руководителю от университета;
- собирать необходимые материалы для написания выпускной квалификационной работы согласно заданию на практику;
- по окончании практики представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о прохождении технологической практики.

На студентов, зачисленных на оплачиваемые должности, распространяется трудовое законодательство, и они подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми сотрудниками. На них заводится трудовая книжка, в которой производится соответствующая запись или производится запись в имеющуюся у студента трудовую книжку.

На основании налогового законодательства в период практики студенты пользуются налоговыми льготами с подоходного налога. Размер необлагаемого дохода составляет 10 минимальных размеров заработной платы (инструкция Госналогслужбы № 5).

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

По решению кафедры технологическая практика может быть зачтена студентам, имеющим стаж практической работы по профилю профессиональной подготовки не менее 1 года. Основанием для решения кафедры являются личное заявление студента и соответствующие документы.

Студенту, совмещающему учебу в вузе с работой на предприятии, в учреждении или организации, кафедра имеет право разрешить прохождение технологической практики по месту работы студента при условии, что характер работы, выполняемой студентом, соответствует профилю основной образовательной программы.

В период практики студент ведет дневник по форме.

В дневнике подробно описываются: 1) вид; 2) объем и результаты работы; 3) машины; 4) оборудование, используемое в технологии производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; 5) регламент технологического процесса; 6) лицензия и качество.

Описывается также присутствие продукции на региональном рынке.

Периодически (не реже одного раза в неделю) дневник просматривает руководитель практики от предприятия, делая подписи, а по окончании практики заверяет его печатью.

Руководитель практики от предприятия дает характеристику студенту, заверенную печатью.

В течение недели по окончании практики студент обязан подготовить и защитить отчет. Отчет по технологической практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его производственную и научную работу, объемом не менее 15-20 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.

В тексте отчета необходимо отразить специфику предприятия, описать одну из схем производства (технологическую линию) от начала приемки сырья до получения готового продукта сроков его хранения и путей его реализации. Здесь необходимо привести какие исследования происходят на каждой ступени производства (входной контроль), выводы и предложения. Список используемой литературы.

Примерная схема отчета:

- титульный лист;
- содержание;
- технология производства, переработки и хранения производимой продукции;
- характеристика сырьевой базы;
- качество, сертификат продукта;
- перерабатывающее производство и окружающая среда;
- выводы и предложения;
- библиографический список;
- приложения (формы, схемы, буклеты, рекламный материал, устав предприятия и т. д.).

Работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4 по ГОСТ 9327-60. 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 45 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.

Защиту отчета проводят на открытых заседаниях комиссий, назначенных заведующим кафедрой. Оценка отчета - дифференцированная.

В итоговой оценке работы студента во время технологической практики комиссией принимается во внимание:

- характеристика и оценка руководителя практики от предприятия (организации, учреждения);
- оценка научного руководителя от кафедры;
- содержание и качество оформления отчета;
- 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 10 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. При положительном заключении выпускающей кафедры по итогам защиты отчета студенту выставляется оценка, которая проставляется в зачетную книжку студента.

«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 практику.

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

Наиболее удачные в теоретическом и практическом отношении отчеты по решению комиссии могут быть рекомендованы на конкурс отчетов, признаны лучшими отчетами.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение

4.1. Основная литература

1. Вышемирский, Ф. А. Производство масла из коровьего молока в России / Ф. А. Вышемирский. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 284 с.
2. Глущенко, Н.А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства / Н. А. Глущенко, Л. Ф. Глущенко. - М.: КолосС, 2009. - 302 с.
3. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - СПб. : Гиорд, 2010. - 328 с.
4. Дегтерев, Г.П. Технологии и средства механизации животноводства / Г. П. Дегтерев. - Москва : Столичная ярмарка, 2010. - 384 с.
5. Машанов, А. И. Пищевые оболочки/ А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. - 165 с.
6. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 214 с.
7. Пчеловодство / Н. И. Кривцов [и др.]. - СПб. : Лань, 2010. - 447 с.
8. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса / В. В. Рогожин. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 453 с.
9. Табаков, Н. А. Практикум по пчеловодству / Н. А. Табаков, М. А. Юдахина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 188 с.

10. Тюрина, Л.Е. Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты: учеб. пособие / Л.Е. Тюрина, М.Г. Александрова, Н.А. Табаков// Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2010. - 95с
11. Тюрина, Л.Е. Использование и переработка сои / Л.Е. Тюрина. Н.А. Табаков// Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2008. - 92с.

4.2. Дополнительная литература:

1. ГОСТ 240-2015. Маргарин. Общие технические условия.
2. ГОСТ 26181-2013. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.
3. ГОСТ Р 50476-2013. Продукты переработки плодов и овощей.
4. ГОСТ Р5074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
5. Пищевая и перерабатывающая промышленность [Электронный ресурс] : сборник статей : 1985-2009 гг. / Центр. науч. с.-х. б-ка Россельхозакадемии. - Электрон. текстовые дан. - М. : ЦНСХБ Россельхозакадемии, Б. г. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с этикетки диска. - Б. ц.
6. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность/ В. М. Позняковский. - 5-е изд., стер. 4-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 526 с.
7. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В. М. Позняковский. - Новосибирск : Издательство Новосибирского университета, 2011. - 524 с.
8. Пчеловодство: Об опыте известных пчеловодов мира. - , 3-е изд.,с изм. - Мн.: Современное слово, 2010. - 272 с.
9. Розанцев, Э.Г. Биохимия мяса и мясных продуктов (общая часть) / Э. Г. Розанцев. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 235 с.
10. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер. первому. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 474 с.
11. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность / Е. Б. Ивашевская [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер. 1-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 206 с.
12. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., стер. 2-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 309 с.
13. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 6-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 305 с.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

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

Количество студентов _____

Общая трудоемкость: 180 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
8	Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты	Л.Е.Тюрина	Красноярск : КрасГАУ	2010	Печ.		Библ.	Каф.	20	25
15	Пищевые оболочки	А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова	Красноярск : КрасГАУ	2010	Печ.		Библ.		20	65
16	Практикум по пчеловодству	Н. А. Табаков, М. А. Юдахина	КрасГАУ	2011	Печ.		Библ.		20	70
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
28	Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства	А. А. Курочкин	М. : КолосС	2010	Печ.		+		20	3
29	Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности	А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Л. С. Зобнина	Красноярск : КрасГАУ	2011	Печ.		+		20	65
31	Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов	Новосибирск : Сибирское университетское издательство	2009	Печ.		Библ.		20	54

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

Отчет по практике принимается в аудитории 2-40, содержащей необходимое, оборудование для просмотра презентаций которые предоставляет студент на защиту.

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. С целью формирования и развития профессиональных компетенций у обучающихся: (ПК – 4) готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства; (ПК – 5) готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; (ПК – 7) готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; (ПК – 8) готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья; (ПК – 9) готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; (ПК – 14) способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; (ПК – 15) способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления; (ПК -16) способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях; (ПК – 17) способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга; (ПК – 18) готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции; (ПК – 19) готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации.

Содержание модуля

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Технологическая практика	выездное занятие	180
	Итого		180

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.

