

**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 «Зоотехнии и технологии переработки продукции животноводства»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института _____ Т.Ф. Лефлер
"31" марта 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор _____ Н.И.Пыжикова
"31" марта 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
животноводства

Курс: 2

Семестры: 4

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: Бакалавр

Красноярск, 2023

Составители: Военбендер Л.А. к. с.-х. н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
"01" марта 2023г.

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» протокол
№ 8 "01" марта 2023г.

Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф. д. с.-х. н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
"01" марта 2023г.

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

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ИПБ и ВМ
протокол № 7 от "21" марта 2023г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д.в.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

"21" марта 2023г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07.

«Технология производства и переработки с. – х. продукции», Т.Ф. Лефлер

д.с.-х.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

"27" марта 2023г.

Оглавление

Аннотация.....	5
1. Требования к учебной практике по получению	5
1.1 Цели и задачи программы учебной практике по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.....	5
2. Организационно-методические данные практики.....	8
3. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	10
4. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	14
5. Образовательные технологии	14
Изменения.....	Ошибка! Закладка не определена.

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 технологическая. В период учебной практики студенты посещают перерабатывающие предприятия (ООО «Ярск», ООО «Даннон в России», ООО «КПК», ООО «Моменталь»), стационар и насеку ИПБиВМ, учебный центр конефермы Красноярского ГАУ с которыми имеется договор с ВУЗом. Практика проводится согласно учебного графика непрерывно. Длительность практики 72 часа. По итогам практики студент представляет письменный отчет на кафедру.

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:

УК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6.

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

Целью учебной технологической практики 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 технологическая практика, 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.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компет енции	Содержание компетенции	Идентификатор достижений	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
------------------	------------------------	--------------------------	---

УК - 1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД -1 Формирование системное и критическое мышление	Знать: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа Уметь: анализировать задачи, выделяя их базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; находить и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; рассмотреть возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки; грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки; отличать факторы от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; уметь: определять и оценивать последствия возможных решений. Владеть: исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно коммуникационных технологий	ИД -1 Решение типовых профессиональных знаний	Знать: основные законы математических, естественнонаучных и обще профессиональных дисциплин Уметь: использовать основные законы математических, естественнонаучных и обще профессиональных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. Владеть: практическими навыками основных законов математических, естественнонаучных и обще профессиональных дисциплин.
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД - 2 Учет факторов внешней среды	Знать: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности и оформлять специальную документацию. Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о технической документации регулирующую профессиональную деятельность технологов сельскохозяйственного производства, использует существующие нормативные

			<p>документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Владеть: навыками оформления нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД – 3 Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Знать: воздействие технологических процессов производства на организм человека, методы и способы защиты от них.</p> <p>Уметь: создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для решения поставленных профессиональных задач при технологических процессах</p>
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД – 4 Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	<p>Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения обще профессиональных задач</p> <p>Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности; интерпретировать полученные результаты, обосновывает и реализует современные технологии сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для решения поставленных обще профессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-5 Представление результатов профессиональной деятельности	<p>Знать: основы и организацию научно-исследовательской деятельности при технологических процессах.</p> <p>Уметь: организовывать научно-исследовательскую деятельность и проводить экспериментальные исследования в профессиональной деятельности, проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть: навыками организации научно-исследовательской деятельности,</p>

			направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-6 Анализ рисков здоровью человека и животных	Знать: основы экономики Уметь: определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности, определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Владеть: навыками определения экономической эффективности в профессиональной деятельности

2. Организационно-методические данные практики

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач.	ед.	Семестр
			№4
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	2,0	72	72
Контактная работа	1,33	48	48
Лекции (Л)			
Контактная работа (Д)	1,33	48	48
Самостоятельная работа (СРС)	0,67	24	24
в том числе:			
консультации	0,67	24	24
Вид контроля:			
Зачет	0,11	4	4

Ответственность за организацию, учебно-методическое, научное руководство, и проведение практики несет выпускающая кафедра «Зоотехнии и ТППЖ».

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 кафедры 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 зачитать 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 TimesNewRoman, 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 сброшпорованы.

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.

После чего ставится «зачет».

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.: Стандартиформ, 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.: 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 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. Надькин. - 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.

Сайты электронных библиотек

1. «Библиотека Литрес» [<http://biblio.litres.ru>];

2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do> - база данных AGRIS;
3. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotechnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»;
4. <http://www.book.ru> - электронная библиотека Book.ru;
5. База данных «QuestelOrbit» [<https://www.orbit.com>];
6. База данных Polpred.com. Обзор СМИ [<http://www.polpred.com/>];
7. База данных ProQuest Dissertations & Theses Global;
8. База данных Scopus [<http://www.scopus.com/>] Web of Science Core Collection [<http://www.apps.webofknowledge.com/>];
9. База данных АИБС «LIBERMEDIA» [<http://62.76.36.197/phpopac/elcat.php>];
10. Научная электронная библиотека eLibrary [<http://elibrary.ru/>];
11. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ [<http://rucont.ru/>];
12. ЭБС «IPRbooks» [<http://www.iprbookshop.ru/>];
13. ЭБС «Академия» [<http://www.academia-moscow.ru/>];
14. ЭБС «Книгафонд» [<http://www.knigafund.ru/>];
15. ЭБС «Лань» [<http://www.e.lanbook.com/>].

Периодические издания

1. Журнал «Молочная и мясная промышленность».
2. Журнал «Молочное и мясное скотоводство».
3. Журнал «Сыроделие и маслоделие».
4. Журнал «Маслоделие».
5. Журнал «Масло и сыр».
6. Журнал «Животноводство России».
7. Журнал «Зоотехния».

Нормативные правовые акты

1. ФЗ № «Технический регламент на продукцию»
2. ГОСТы, ОСТы, ТУ.

Интернет-ресурсы:

1. www.skotovodstvo.blogspot.ru
2. www.fadr.msu.ru
3. www.thehorses.ru
4. <http://www.bashplem.ru>
5. <http://fictionbook.ru>

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Зоотехнии и ТППЖ»

Учебная технологическая практика

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

Количество студентов 25 Общая трудоемкость: 75 час.

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

Зав. библиотекой _____



Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Итоговый контроль – предоставление отчета по учебной практике - 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:

УК - 1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно коммуникационных технологий
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

Работа согласно модуля

№	№ модуля и модульной единицы	Вид контрольного мероприятия	Количество часов
1	Модуль 1.	Выездные занятия	36
2	Модуль 2.	Письменная работа Метод кейсов	36
	Итого		72

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.

Не имитационные 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	Комментарий

Программу разработал:
Военбендер Л.А. к. с.-х. н., доцент

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Учебная технологическая практика», разработанную доцентом кафедры «Зоотехнии и ТПЖ» Военбендер Л.А, для студентов 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 курса «Учебная технологическая практика», 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 другими дисциплинами, необходимыми для освоения курса «Учебная технологическая практика».

Указывается, что освоение учебной практики «Учебная технологическая практика», является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионального цикла.

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

Рецензент:

Д-р. с.-х. наук, профессор
заведующий Красноярской
лаборатории ФБНУВНИИ плем



А.И. Голубков