

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

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства

СОГЛАСОВАНО:
Директор института ПБиВМ
Лефлер Т.Ф. «18» марта 2024 года

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И. «29» марта 2024 года



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**
Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции животноводства

Курс: 2/3

Семестры: 4/6

Форма обучения: очная

Квалификация: Бакалавр

Красноярск, 2024г.

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

«01» марта 2024г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции», и профессионального стандарта «Агроном» №13.017, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014г., регистрационный №35088), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017г., регистрационный №45230).....

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» протокол № 7 от «15» марта 2024г.

Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ» д.с.-х.н., профессор Т.Ф. Лефлер.....
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2024 г.

* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ
протокол № 7«18» марта 2024 г.

.

Председатель методической комиссии:

Турицына Е.Г. _д.в.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание).....

«18» марта 2024 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки

35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции»,

д.с.-х.н., профессор Т.Ф. Лефлер

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2024 г.

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.....	9
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	13
6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	13
7.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13

Аннотация

Настоящая Программа разработана в соответствии с Положением от 27.11. 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы высшего образования» и протокола заседания Ученого Совета ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ от 21.12.2015 года № 6 «Положение об организации практик».

Практика «Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))» является частью образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и включена в перечень образовательных мероприятий, направленных на подготовку квалифицированных специалистов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Вид практики – учебная.

Практика «Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))» может быть, как стационарной, так и выездной. Практика проводится дискретно по видам практик – для студентов очной формы обучения; для студентов заочной формы обучения – по периодам проведения практик.

Учебная практика проводится в форме – непрерывной, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Длительность практики (144 часа), 4 кредитные единицы из них 96 часов контактная работа и 48 часов самостоятельная работа студента.

По итогам практики студент представляет письменный отчет и проходит собеседование с руководителем практики закрепленный за преподавателем учебной нагрузкой.

1. Требования к учебной практике (технологическая (рассредоточенная))

Реализация требований ФГОС ВО, и Учебного плана по направлению подготовки бакалавра 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

В результате прохождения практики «Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))» обучающийся должен освоить следующие компетенции:

Компетенции	Индикаторы компетенций
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИК опк-1.1 Решает типовые задачи профессиональной деятельности
	ИК опк-1.2 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности
	ИК опк-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИК опк-5.1 Участвует в проведении и оформлении результатов экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
	ИК опк-5.2 Использует средства и методы работы с нормативно-техническими, библиографическими и архивными источниками
	ИК опк-5.3 Использует методологию анализа данных экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

2. Цели и задачи программы Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))».

Целью практики «Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))» является: формирование представления о будущей профессии, а так же получение первичных профессиональных умений и навыков, и технологии производства.

Задачи практики: учебная практика (технологическая (рассредоточенная))»: получение первичных профессиональных умений и навыков в работе на перерабатывающих предприятий и закрепление знаний технологии ведения основных процессов от приемки сырья до производства и ведения научно-исследовательской работы.

В результате прохождения практики бакалавр должен знать:

основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин; основные нормативные правовые документы в области производства продукции животноводства и растениеводства; основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве; сорта растений и породы животных, используемых в сельскохозяйственном производстве технологии производства продукции животноводства и птицеводства; существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции; современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основные правила организации безопасных условий выполнения производственных процессов источники отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

уметь:

применять современные методы научных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции; решать типовые задачи профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий; оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; распознавать виды растений и породы животных; оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве; использовать основные технологии и средства механизации, для содержания, кормления, разведения, селекции и эффективного использования животных; применять существующие технологии в приготовлении удобрений и кормов; проводить научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции.

владеть:

основными информационно-коммуникационными технологиями при решении задач профессиональной деятельности навыками оформления специальной документации в профессиональной деятельности; навыками применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны в сельскохозяйственных предприятиях; современными методами определения физиологического состояния и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; навыками распознавания видов растений и пород животных, используемых в сельскохозяйственном производстве; основами технологий производства продукции растениеводства и животноводства; навыками работы с механическими и автоматическими устройствами при производстве продукции растениеводства и животноводства;

навыками приготовления удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; методиками анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции.

3. Организационно-методические данные учебной практики

Учебная практика (технологическая (рассредоточенная)) относится к Блоку 2 «Практики» и является типом Учебной практики. Траектория формирования компетенций выделяет этапы формирования в соответствии с учебным планом, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

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	4	144	144
Всего контактной работы:		96	96
Аудиторные занятия	2	48	48
Выездные занятия	2	48	48
Самостоятельная работа студентов	1	48	48

Практика бакалавра, в соответствии с ОПОП, основывается на полученных знаниях и умениях по таким дисциплинам как «Введение в профессиональную деятельность», «Основы проектной деятельности». Содержание практики логически и содержательно-методически тесно взаимосвязано с выше-указанными дисциплинами, поскольку главной целью практики является закрепление и углубление практических умений, полученных студентами при изучении этих дисциплин. Знания, умения и практические навыки, полученные в ходе практики, необходимы также для успешного освоения ряда дисциплин профиля которые будут изучаться после ее прохождения: «Технология хранения и переработки продуктов животноводства в условиях цифровизации АПК», «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях», «Технологические добавки для молочной и мясной промышленности».

Ответственность за организацию и проведение практики несет выпускающая кафедра. Учебно-методическое и научное руководство практикой осуществляется научным руководителем выданной в нагрузку кафедрой «Зоотехния и ТППЖ».

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

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

Структура практики состоит из следующих этапов.

Подготовительный (предшествует изданию приказа на практику) Руководитель практики (совместно с деканатом, с отделом организации практики студентов и трудоустройства выпускников) проводит организационное собрание, где озвучиваются цели и задачи практики, обозначаются возможные места практики. Заключается договор с профильной организацией. Составляется индивидуальное задание, график прохождения практики, график и задание согласовываются с профильной организацией Деканатом, на основании договора издается приказ о направлении студентов на практику.

Организационный. Проведение организационного собрания (установочной лекции и т.п.)

Производственный. На этом этапе студент прибывает в профильную организацию, проходит вводный инструктаж, выполняет программу практики, производственные задания. Ежедневно студент ведет дневник практики, обрабатывает и анализирует собранный фактический материал для дальнейшего написания отчета под контролем руководителя от принимающей стороны. Периодически, по мере необходимости, консультируется с руководителем практики от Университета с помощью средств связи или лично.

Завершающий. Подготовка и представление результатов практики (заключается в оформлении дневника и отчета по практике). На каждого студента оформляется характеристика руководителем практики от принимающей стороны. Все документы предоставляются на кафедру в течение двух недель после окончания практики. На этом этапе проводится защита отчета на соответствующей кафедре.

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 - зачет.

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 зачет.

Защита отчета проходит в виде 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.

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.: Стандартинформ, 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.: 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. 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. Отрященкова. - 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-syirokopcheniyh-kolbas.html>
50. <http://www.europakx.ru/index.php?categoryID=274>
51. Кузнецов, В. В. Физиология растений в 2 т. Том 1 : учебник для академического бакалавриата / В. В. Кузнецов, Г. А. Дмитриева. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 437 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/31694750-63FF-4EE4-BFFB-E3CBADD6F3B5/fiziologiya-rasteniy-v-2-t-tom-1>

52. Кузнецов, В. В. Физиология растений в 2 т. Том 2 : учебник для академического бакалавриата / В. В. Кузнецов, Г. А. Дмитриева. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 459 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/A1862A77-82F1-4581-AC2C-218F77455293/fiziologiya-rasteniy-v-2-t-tom-2>

53. Хохлов, Р.Ю. Морфология и физиология сельскохозяйственных животных / Р.Ю. Хохлов. — Пенза : РИО ПГСХА, 2016. — 43 с. Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/efd/356310/info>

54. Жохова, Е. В. Ботаника : учебное пособие для вузов / Е. В. Жохова, Н. В. Складаревская. - 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. - 239 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/64BC35A1-6477-425C-BDF2-FBE611CE8273>

55. Шилов, И. А. Экология: учебник для академического бакалавриата / И. А. Шилов. - 7-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2017. - 511 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/D0C92E22-F7DD-416D-8427-82D71F78B4EB>

56. Блохин, Г.И. Зоология [Электронный ресурс]: учеб. / Г.И. Блохин, В.А. Александров. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 572 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95142>

57. Кузнецова, Т.А. Общая биология. Теория и практика [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.А. Кузнецова, И.А. Баженова. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 144 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91883>

58. Матюк, Н.С. Экологическое земледелие с основами почвоведения и агрохимии. [Электронный ресурс] / Н.С. Матюк, А.И. Беленков, М.А. Мазиров. — Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2014. — 224 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/51938>

59. Трухачев, В.И. Техника и технологии в животноводстве. [Электрон-ный ресурс] / В.И. Трухачев, И.В. Атанов, И.В. Капустин, Д.И. Гри-цай. — Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2016. — 380 с. — Режим до-ступа: <http://e.lanbook.com/book/79333>

60. Гуляев, В.П. Сельскохозяйственные машины. Краткий курс. [Элек-тронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91889>

61. Ториков, В.Е. Производство продукции растениеводства. [Элек-тронный ресурс] / В.Е. То-риков, О.В. Мельникова. — Электрон. дан. — СПб. Лань, 2017. — 512 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93781>

62. Родионов, Г.В. Животноводство. [Электронный ресурс] / Г.В. Родионов, А.Н. Арилов, Ю.Н. Арылов, Ц.Б. Тюрбеев. — Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2014. - 640 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/44762>

63. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тер-тычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов. - СПб.: ГИОРД, 2016.- 816 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/574637>

64. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции жи-вотноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2016. - 624 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771

65. Хазиахметов, Ф.С. Рациональное кормление животных. [Электронный ресурс] — Элек-трон. дан. — СПб.: Лань, 2017. — 364 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93711>

66. Туников, Г.М. Разведение животных с основами частной зоотехнии. [Электронный ресурс] / Г.М. Туников, А.А. Коровушкин. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2017. - 744 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91279>.

Дополнительная

1. Периодические журналы – Аграрная наука, Достижения науки техники АПК, Животноводство России, Доклады РАСХН, Зоотехния, Коневодство и конный спорт, Кролиководство и звероводство, Молочное и мясное скотоводство, Овцы, козы, шерстяное дело, Птица и птицепродукты, Птицеводство, Свиноводство, Сельскохозяйственная биология, сельскохозяйственные вести, Известия СПбГАУ.

2. Реферативные журналы: Летопись журнальных статей, Книжная летопись, Сельскохозяйственная литература. Ресурсы интернет.

1. <https://e.lanbook.com/> Электронная библиотечная система «Лань»

2. <http://www.iprbookshop.ru> – Электронная библиотечная система «IPRbooks»

3. www.nlr.ru - российская национальная библиотека

4. www.hns.ru - национальная электронная библиотека

5. www.rsl.ru - российская государственная библиотека

6. <http://www.fermer.ru/> - Фермер.ру. Главный фермерский портал

7. <http://zhivotnovodstvo.net.ru/> Энциклопедия животноводства Информационные справочные системы:

1. Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа:
http://www.consultant.ru/cabinet/archive/fd/?utm_campaign=attract_readers&utm_source=google.adwords&utm_medium=cpc&utm_content=322p&gclid=EAIaIQobChIyY1gIVhsqyCh1mdwAtEAAYASAAEgJJBvD_BwE MIlcOg-

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

Итоговый контроль – защита отчета по учебной практике – зачет.

6. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Мультимедийные презентации, материала при инструктаже которые, проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям и специалистам предприятия (организации) экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем.

2. Работа в ЭИОС вуза для консультаций во время прохождения практики.

3. Использование компьютерных технологий и программного обеспечения, необходимого для сбора и систематизации технико- технологической и организационно-управленческой информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т. д. Программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel 2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition. 250-499. Node 2 year Educational Renewal License.

Учебная практика (технологическая (распределенная)) проводится в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемых в рамках образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (далее профильные предприятия).

Материально-техническая база профильных предприятий обеспечивает возможность формирования и развития профессиональных компетенций, обозначенных в программе практики.

Стационарная практика (в Красноярском ГАУ) на базе ИБВиМ: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория, оснащенная столами и стульями; переносное мультимедийное оборудование (ноутбук, экран, проектор).
Компьютерные классы	Аудитория 0-06, 1-29 компьютеры с выходом в интернет
Выездная практика: По договору с организациями	
Помещение для самостоятельной работы: Читальный зал библиотеки Красноярского ГАУ	Рабочие места, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет

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:

Компетенции	Индикаторы компетенций
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-	ИК опк-1.1 Решает типовые задачи профессиональной деятельности
	ИК опк-1.2 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности
	ИК опк-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности

коммуникационных технологий	
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИК опк-5.1 Участвует в проведении и оформлении результатов экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
	ИК опк-5.2 Использует средства и методы работы с нормативно-техническими, библиографическими и архивными источниками
	ИК опк-5.3 Использует методологию анализа данных экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

Содержание курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1.	выездное занятие	48
2.	Модуль 2.	письменная работа метод кейсов	48
	Итого		96

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 зачета.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Военбендер Л.А.. к. с.-х. н. доцент _____

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу «Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))», разработанную доцентом кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» Военбендер Л.А., для студентов очной и заочной форм 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 курса «Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))» 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 практика (технологическая (рассредоточенная))». Указывается, что освоение «Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))», является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионального цикла.

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

Рецензент:

Генеральный директор АО «Красноярскагроплем»
канд. с.-х. наук



С.В.

С.В. Шадрин