

**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 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

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ

ФГОС ВО

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/заочная

Квалификация: Бакалавр

Красноярск, 2024

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, а также внутренние структуры.

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	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	9
4. Материально-техническое обеспечение дисциплины	14
5. Образовательные технологии	14
Изменения	16

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», АО «Красноярсагропром», ИП «Никитина», КФК «Зубарева»), зооферма ИПБиВМ, учебный центр конефермы Красноярского ГАУ с которыми имеется договор с ВУЗом. Практика проводится согласно учебного графика непрерывно. Длительность практики 108 часа. По итогам практики студент защищает практику в качестве устного опроса.

Требования к учебной практике (технологическая)

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, УК-2, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5.

1.1 Цели и задачи программы учебной практики (технологическая)

Целью учебной технологической практики является закрепление знаний, полученных студентами в процессе обучения на 2 и 3 курсах, 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 компетенции	Содержание компетенции	Идентификатор достижений	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК - 1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход	ИД – УК 1.1 Определяет информацию, требуемую для решения поставленных задач	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,

	для решения поставленных задач	ИД – УК 1.2 Осуществляет поиск информации для решения поставленных задач по типам запросов	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.
		ИД – УК 1.3 Рассматривает возможные варианты решения поставленных задач, оценивает их	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД – УК 2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет соотношения между ними	Знать: воздействие технологических процессов производства на организм человека, методы и способы защиты от них. Уметь: создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для решения поставленных профессиональных задач при технологических процессах
		ИД – УК 2.2 Предлагает способы решения поставленных задач, оценивает предложенные способы	
		ИД – УК 2.3 Реализует задачи с учётом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов	ИД – ОПК 1.1 Решает типовые задачи профессиональной деятельности	Знать: основные законы математических, естественнонаучных и обще профессиональных дисциплин Уметь: использовать основные законы математических, естественнонаучных и обще профессиональных дисциплин для

	математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД – ОПК 1.2 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности	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 общепрофессиональных дисциплин.
		ИД – ОПК 1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности	
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД – ОПК 2.1 Использует проектную, нормативную правовую, нормативно-техническую и научно-исследовательскую документацию для получения сведений, необходимых в профессиональной деятельности	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 документы по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. Владеть: навыками оформления нормативных правовых актов и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
		ИД – ОПК 2.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов для осуществления профессиональной деятельности	
		ИД – ОПК 2.3 Оформляет специальную документацию в профессиональной деятельности	

ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД – ОПК 3.1 Участвует в проведении и оформлении результатов экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Знать: основы и организацию научно-исследовательской деятельности при технологических процессах. Уметь: организовывать научно-исследовательскую деятельность и проводить экспериментальные исследования в профессиональной деятельности, проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Владеть: навыками организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве
		ИД – ОПК 3.2 Использует средства и методы работы с нормативно-техническими, библиографическими и архивными источниками	
		ИД – ОПК 3.3 Использует методологию анализа данных экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	

2. Организационно-методические данные практики

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	Семестр
			№4/6
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа	1	72	72
Контактная работа (Д)	1	72	72
Самостоятельная работа (СРС)	1	36	36
Вид контроля:			
Зачет	1	0,2	0,2

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

Учебная практика студентов проводится на зооферме ИПБиВМ, закрепленной за кафедрой, учебном центре конефермы Красноярского ГАУ. Экскурсионные выезды осуществляются под руководством преподавателя на перерабатывающие предприятия г. Красноярска: по договоренности. Основанием прохождения практики студентов является соглашение между Красноярским ГАУ и предприятиями. Согласование должно быть оформлено не позднее, чем за

неделю до начала практики.

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

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

Для руководства практикой студентов назначаются научный руководитель практики от кафедры.

Научный руководитель практики от кафедры:

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

Студент-практикант обязан:

- осуществлять все виды работ, предусмотренные программой практики и календарным планом- графиком, качественно и в установленные сроки;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- собирать необходимые материалы для написания отчета согласно заданию, на практику;
- по окончании практики представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о прохождении учебной практики.

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

За день до окончания учебной практики студент обязан подготовить устный отчет и защитить его у ведущего преподавателя.

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.: Стандартинформ, 2005, 11с.

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

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

4 ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.

5 ГОСТ 9959-91. Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки.

- 6 ГОСТ Р 52417-2005. Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция. М.: Стандартинформ, 2006. - 9 с.
- 7 ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. - М.: Стандартинформ, 2007. - 14 с.
- 8 ГОСТ Р 53163-2008. Мясо птицы механической обвалки. Технические условия. - М.: Стандартинформ, 2009, 10 с.
- 9 ГОСТ Р ИСО 7218-2008. Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям. - М.: Стандартинформ, 2010.-53с.
- 10 Абрамова, Л.А. Тенденции развития переработки мяса птицы // Птица и птицепродукты, 2013. - №4.
- 11 Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясопродуктов/ Под ред. И.А. Рогова. - М.; Агропромиздат, 2008. - 576 с.
- 12 Антипова, Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР/ Л.В. Антипова, Н.М. Ильина, Г.П. Козюлин [и др.]. - М.: КолосС, 2013. - 320 с.
- 13 Бредихин, С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов / С.А. Бредихин, О.В. Бредихина, О.В. Космодемьянский и др. - М.: Колос, 2010. - 392 с.
- 14 Винникова, Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник./ Л.Г. Винникова. - Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. - 600 с.
- 15 Голубев, И.Г. Оборудование для переработки мяса. Каталог / И.Г. Голубев, В.М. Горин, И. Парфентьева. - М.: ФГНУ «Росинформагротех», 2005.-220 с.
- 16 Донченко, Л. В. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания./ Л.В. Донченко, Д. Надыкин. - М.: Пищевая промышленность, 2003. - 296 с.
- 17 Драмшаева, С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров./ С.Т. Драмшаева. М.: Колос. - 2005.
- 18 Евграфов, О.В. Основы экологии и охрана окружающей среды. / О.В. Евграфов, А.А. Вакулин, А.К. Рустамов.- М.: Колос, 2013. - С.39-73.
- 19 Журавская, Н.К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов./ Н.К. Журавская, Л.Т. Алехина, Л.М. Отряшенкова. - М.: Агропромиздат, 2004.
- 20 Заяс, Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов. / Ю.Ф. Заяс. -М.: «Легкая и пищевая промышленность», 2004.
- 21 Ивашов, В.И. Оборудование для переработки мяса / В.И. Ивашов. - СПб.: ГИОРД, 2007.
- 22 Кармас, Э. Технология колбасных изделий / Э.Кармас. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001. - 256 с.
- 23 Корнюшко, Л.Н. Оборудование для производства колбасных изделий: Справочник./ Л.Н. Корнюшко. - М.: Колос, 1993. - 304с.
- 24 Лисицын, А.Б. Производство мясной продукции на основе биотехнологии / Лисицын А.Б., Липатов Н.Н., Кудряшов Л.С, Алексахина В.А. Под общей ред. Липатова Н.Н. - М.: ВНИИМП, 2005. - 369 с.
- 25 Мандро, Н.М. Перспектива совершенствования технологических методов переработки мяса цыплят-бройлеров / Н.М. Мандро, Ю.Ю. Денисович // Хранение и переработка сельхозсырья. М.: Пищевая промышленность, 2006, - №10, С.41 - 43.
- 26 Микробиология мяса и мясопродуктов М.А. Сидоров, Р.П. Корнелаева 3е издание. Москва «Колос» 2003 - 134стр.
- 27 Мышалова, О.М. Общая технология мясной отрасли: Учебное пособие / О.М. Мышалова. Кемерово: ЛМТ КемТИПП, 2014. - 100 с.
- 28 Пелеев, А.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ А.И. Пелеев. - М.: Пищевая промышленность, 1971. - 502 с.
- 29 Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов./ В.М. Позняковский. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2006. - 448 с.

- 30 Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность учеб.-справ, пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 216 с.
- 31 Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г.Забашта, Г.П.Казюлин. - М.: Агропромиздат, 2000. - 563 с.
- 32 Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения. Корнелаева Р. П., Степаненко П.П., Павлова Е. В., -М.: 2006.-407с.
- 33 СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 34 СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Ника, 2001. - 320с.
- 35 Справочник по товароведению продовольственных товаров/Т.Г. Родина, М. А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под ред. Т. Г. Родиной. М.: КолосС, 2003. - 608 с.
- 36 Справочник технолога колбасного производства / И.А.Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др. - М.: Колос, 2000. - 431 с.
- 37 Технология мяса и мясопродуктов / Л.Т.Алехина, А.С.Большаков и др.; Под ред. И.А.Рогова. - М.: Агропромиздат, 2003. - 576 с.
- 38 Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства / Под ред. А. Ф. Крисанова и Д. П. Хайсанова. - М.: Колос, 2006. - 208 с.
- 39 Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров для среднего профессионального образования; Изд. 7-е, доп. и перераб. / В.А. Тимофеева. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 476 с.
- 40 Трухина, Т.Ф. Методические рекомендации по калькулированию себестоимости пищевой продукции на птицефабриках яичного направления / Т.Ф. Трухина. - М.: ВНИИПП, 2005. - 112 с.
- 41 ТУ 9214-080-52924334-08 Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные фаршированные и панированные. - М.: Ника, 2008. - 5 с.
- 42 Федеральный закон. Технический регламент «О требованиях к мясу сельскохозяйственной птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту». - М.: Росптицсоюз, 2008. - 103 с.
- 43 Чижикина, Т.В. Машины для измельчения мяса и мясопродуктов. / Т.В. Чижикина. - 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/biotehnologiya> - 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. БазаданныхProQuest Dissertations & Theses Global;
8. Базаданных 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: 108 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 устного отчета по учебной практике – зачет.

3. 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 компетентностного 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
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
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-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований 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	Комментарии
04.09.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2018-2019 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 1 от 04.09.2018 г.
10.10.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 2 от 10.10.2019 г.
12.10.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 2 от 12.10.2020 г.

Программу разработал:

Доцент кафедры «Зоотехнии и ТППЖ», к.с.-х.н.

_____ Л.А. Военбендер

РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу «Учебная практика (технологическая)»,
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)» 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)». Указывается, что освоение «Учебная практика (технологическая)», 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. Шадрин