

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт пищевых производств
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Величко Н.А. 
“ 8 ” 09 2017 г.


УТВЕРЖДАЮ:
Ректор 
“ 8 ” 09 2017 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков ФГОС ВО


Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Курс	_____	2
Семестры	_____	4
Форма обучения	_____	очная
Квалификация выпускника	_____	бакалавр

Красноярск, 2017 г.

Составители: Шанина Е.В., канд.техн.наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание) 
« 03 » сентября 2017г.

Рецензент: * Сендерская Л.Ф.
(ФИО, ученая степень, ученое звание) 
« 04 » сентября 2017г.


Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 1 « 02 » сентября 2017г.

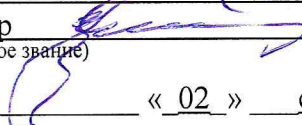
Зав. кафедрой Матюшев В.В., докт.техн.наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание) 
« 02 » сентября 2017г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол
№ 1 « 08 » сентября 2017г.

Председатель методической комиссии Демина О.В., канд.техн.наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание) 
« 08 » сентября 2017г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль)
Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Матюшев В.В., докт.техн.наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание) 
« 02 » сентября 2017г.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. Требования к учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков	4
1.1. Внешние и внутренние требования	4
1.2. Место учебной практики в учебном процессе	5
1.3. Формы, место и время проведения учебной практики	5
2. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	6
3. Организационно-методические данные практики	7
4. Структура и содержание учебной практики	8
4.1. Структура дисциплины	8
4.2. Содержание учебной практики	8
4.3. Практические занятия	11
4.4. Самостоятельная работа	12
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	12
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	12
6.1. Основная литература	12
6.2. Программное обеспечение	13
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	15
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	15
10. Образовательные технологии, используемые при проведении учебной практики	15
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ	16

АННОТАЦИЯ

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков относится к вариативной части Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2; ОПК-6) и профессиональных (ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-19) компетенций выпускника.

Учебная практика проводится для приобретения студентами практических навыков работы по направлению подготовки, формирования умений принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, формирования у студентов целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Проведение практики предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (экскурсии, самостоятельная работа студента, практические работы).

Способы проведения учебной практики: стационарная и выездная.

Программой учебной практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий в форме отчетов о проделанной работе и промежуточный в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения учебной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов (2 недели).

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа

ПЗ - практические занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

1. Требования к учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков

1.1. Внешние и внутренние требования

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков включена в ОПОП в вариативную часть Блока 2 «Практики», является учебной практикой.

Реализация в Практике по получению первичных профессиональных умений и навыков требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должна формировать следующие компетенции:

а. общепрофессиональные (ОПК):

ОПК-2 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ОПК-6 – готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.

б. профессиональных (ПК):

ПК-4 – готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ПК-6 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей;

ПК-7 – готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

ПК-9 – готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

ПК-19 – готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации

1.2. Место учебной практики в учебном процессе

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится после окончания аудиторных занятий в 4 семестре.

Для успешного прохождения практики обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин: генетика растений и животных; физиология растений; основы ветеринарии и биотехника размножения животных; производство продукции растениеводства; биохимия сельскохозяйственной продукции; морфология и физиология сельскохозяйственных животных; земледелие с основами почвоведения и агрохимии; метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции, методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции и др.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков необходима для успешного освоения дисциплин: производство продукции животноводства; технология хранения и переработки продукции растениеводства; технология хранения и переработки продукции животноводства; органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания; кормопроизводство и приготовление кормов и др.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

1.3. Формы, место и время проведения учебной практики

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, проводимых посредством экскурсий на профильные предприятия (организации), осуществляющие деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения; работа с нормативной документацией; анализ сырья и готовой качества продукции.

Учебная практика проводится на кафедре «Товароведение и управление качеством продукции АПК» ФГБОУ Красноярского ГАУ и на профильных предприятиях (в виде экскурсии) с преподавателем-руководителем практики от Университета. Базы практики для студентов соответствуют профилю подготовки бакалавра. Способы проведения учебной практики: стационарная и выездная.

Прохождение студентами учебной практики осуществляется на основе договоров на проведение учебной практики между предприятием и ВУЗом.

Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков – 2 недели.

Время проведения: после окончания аудиторных занятий в 4 семестре. Место проведения практики: учебно-производственные лаборатории кафедры «Товароведение и управление качеством продукции АПК», профильные предприятия (организации), осуществляющие деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения.

2. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Цель данного вида практики: систематизация, расширение и закрепление теоретических знаний обучающихся через получение первичных профессиональных навыков, ознакомление с характером и спецификой будущей деятельности.

Задачи:

- приобретение практических навыков и компетенций в естественнонаучной и профессиональной деятельности;
- изучение биологических закономерностей развития растительного и животного мира;
- ознакомление и закрепление теоретических знаний и навыков по производству, хранению и переработки с/х продукции;
- знакомство с устройством и работой современных перерабатывающих предприятий, организацией работы на этих предприятиях;
- изучение входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;
- сбор необходимых материалов для написания отчета в соответствии с программой учебной практики.

В результате учебной практики студент должен:

Знать:

- основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
- требования к качеству сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;
- технологии производства продукции растениеводства и животноводства;
- технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- технологии хранения и переработки плодов и овощей;
- показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Уметь:

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
- оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;
- реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;
- реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей;
- реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Владеть:

- основными законами естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
- навыками оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;
- умением реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

- умением реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- умением реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей;
- навыками для реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- навыками реализации технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания»:

общепрофессиональные (ОПК):

- ОПК-2 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
- ОПК-6 – готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.

профессиональных (ПК):

- ПК-4 – готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;
- ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- ПК-6 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей;
- ПК-7 – готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- ПК-9 – готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.
- ПК-19 – готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации

3. Организационно-методические данные практики

Общая трудоёмкость учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков составляет 3 зач. ед. (108 часа), их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	зач. ед.	час.
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108
Контактная работа	2	72
в том числе:		
Экскурсии	0,3	12
Практические работы	1,7	60
Самостоятельная работа (СРС)	1	36
в том числе:		
работа с информационными ресурсами	0,5	18
обработка и анализ полученных результатов опытов	0,14	5
оформление и написание отчета	0,11	4
подготовка к зачету	0,25	9
Вид контроля		зачет

4. Структура и содержание учебной практики

4.1. Структура учебной практики

Структура учебной практики по получению профессиональных умений и навыков отражается в таблице 2.

Таблица 2 – Тематический план

Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике	Кол-во часов		Формы контроля
		Контактная работа	СРС	
Организационный	Инструктаж по технике безопасности. Получение индивидуального задания	4	-	опрос
Подготовительный	Работа с литературой, сбор информации согласно индивидуальному заданию	2	18	отчет
Учебно-ознакомительный (экскурсионный)	Экскурсии на предприятия по производству и (или) переработки с/х продукции, в научно-исследовательские лаборатории	12	-	отчет
	Работа на базе кафедры, закладка опытов, определение качества с/х продукции	52		отчет
Анализ и обобщение информации, выводы и рекомендации	Обработка и анализ полученных результатов опытов	-	5	отчет
Промежуточный контроль	Оформление индивидуального задания	-	4	зачет
	Подготовка к зачету и зачет по практике	2	9	
Итого		72	36	

4.2. Содержание учебной практики

Модуль 1 Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Модульная единица 1.1 Зерновые культуры.

Зерновые культуры – основа сельскохозяйственного производства. Характеристика видов зерновых культур. Урожайность зерновых культур, место в севообороте. Агротехника зерновых культур.

Система основной и предпосевной обработки почв. Удобрения для зерновых и способы их внесения. Подготовка семян к посеву и посев (сроки, нормы, способы и глубина посева семян) зерновых культур. Сорты зерновых культур. Мероприятия по уходу, защите посевов от вредителей, болезней зерновых культур. Сорняки и полегание зерновых культур.

Модульная единица 1.2 Клубнеплоды и корнеплоды.

Картофель. Значение картофеля (продовольственное, кормовое, промышленное и агротехническое). Распространение, посевные площади и урожайность. Характеристика роста, развития и качества клубней. Основная и предпосадочная обработка почвы. Система удобрений и сроки их внесения. Подготовка семенного материала и посадка клубней (схемы

посадки). Сорты и их классификация по скороспелости. Перспективные варианты технологий возделывания картофеля. Применяемые механизмы для выращивания картофеля.

Сахарная свекла. Значение сахарной свеклы (продовольственное, кормовое, промышленное и агротехническое). Распространение, посевные площади и урожайность. Характеристика роста, развития и химического состава корнеплодов. Основная и предпосадочная обработка почвы. Система удобрений и сроки их внесения. Подготовка семян к посеву и посев (схемы посадки). Сорты и гибриды. Уход за посевами. Уборка урожая. Механизмы, применяемые при выращивании сахарной свеклы.

Модульная единица 1.3 Кормовые травы.

Виды кормовых трав и их значение. Посевные площади и урожайность. Технология возделывания: размещение в севообороте (предшественники, промежуточные посевы однолетних трав). Основная и предпосадочная обработка почвы. Система удобрений и сроки их внесения. Подготовка семян к посеву. Сорты. Выращивание в чистых и смешанных посевах. Уборка урожая. Виды кормов и способы их приготовления. Питательная ценность кормов из трав.

Модульная единица 1.4 Масличные и эфирно-масличные культуры.

Виды масличных культур и их значение (продовольственное, кормовое, техническое и агротехническое).

Размещение посевов и предшественники. Основная, предпосевная и послепосевная обработка почвы. Система удобрений и сроки их внесения. Подготовка семян к посеву и посев (схемы посадки). Сорты и гибриды. Уход за посевами. Сроки и способы уборки урожая. Сушка и хранение.

Модуль 2 Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Модульная единица 2.1 Кормление сельскохозяйственных животных.

Суточные рационы основных видов животных их соответствие современным кормовым нормам по энергии и протеину.

Подготовка кормов к скармливанию. Оборудование кормоцехов.

Применение в кормлении животных синтетических азотсодержащих веществ, минеральных и витаминных добавок, премиксов, стимуляторов продуктивности. Методы их использования.

Недостатки в организации кормления животных и пути их устранения.

Модульная единица 2.2 Разведение сельскохозяйственных животных.

Формы зоотехнического и племенного учета. Измерение сельскохозяйственных животных и оценка по экстерьеру. Организация и проведение мечения животных. Учет роста и развития молодняка.

Анализ стада по происхождению, продуктивности. Методы оценки животных по качеству потомства.

Организация племенной работы, методы разведения животных, отбор, характеристика племенного ядра и ремонтного молодняка. Оформление карточек и племенных свидетельств племенных животных.

Мероприятия по дальнейшему совершенствованию стада.

Модульная единица 2.3 Скотоводство.

Состояние отрасли скотоводства в хозяйстве. Общее поголовье, в том числе количество коров. Породный состав животных. Структура стада по половозрастным группам. Молочная и мясная продуктивность скота. Выращивание молодняка. Выход телят на 100 коров.

Типы помещений. Способы содержания животных. Организация производственных процессов на ферме.

Технология зимнего и летнего кормления и содержания коров, ремонтного и откармливаемого молодняка. Поение скота. Технология машинного доения коров. Раздой коров. Подготовка нетелей к лактации, оценка и отбор первотелок для ремонта стада.

Способы доения коров. Доильные установки и аппараты. Уход за молочной посудой и оборудованием, моющие средства.

Технология производства молока.

Прием, учет, очистка, охлаждение, хранение, транспортировка молока. Первичная обработка, переработка молока и использование продуктов переработки. Показатели качества молока. Пути повышения качества молока.

Особенности кормления и содержания скота на мясных фермах. Подсосный метод выращивания телят.

Нагул скота. Технология откорма скота. Сдача скота на мясо. Затраты кормов (ц к.ед.) на 1 ц молока и 1 ц прироста живой массы.

Модульная единица 2.4 Свиноводство.

Количественный и породный состав поголовья свиней, структура стада. Размещение отдельных групп свиней в зимний и летний периоды и способы их содержания.

Технология кормления свиней. Производственные показатели. Интенсивность использования маточного поголовья: число опоросов от матки за год, многоплодие, молочность.

Среднесуточный прирост ремонтного и откормочного молодняка свиней.

Затраты корма (к. ед.) на 1 кг прироста. Применение промышленного скрещивания. Выращивание поросят в подсосный период. Содержание и кормление поросят-отъемышей.

Содержание и использование хряков-производителей.

Комплектование поголовья свиней. Наличие репродуктивной фермы. Породы свиней, используемые для промышленного скрещивания.

Технология производства в цехах. Подготовка кормов и технология кормления различных групп свиней. Ритмичность производства. Утилизация навоза.

В отчете отразить степень механизации производственных процессов (хранение, приготовление и раздача кормов; удаление навоза).

Выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по предупреждению незаразных и заразных заболеваний свиней.

Модульная единица 2.5 Овцеводство.

Поголовье и структура стада. Породный и классный состав овец. Производственный и зоотехнический учет. Организация зимнего и летне-пастбищного содержания овец. Условия кормления животных. Откорм и нагул овец. Организация стрижки.

Технология получения продукции, организация и эффективность производства, система кормопроизводства, кормовые рационы производственных групп в зимний и летний периоды. Продуктивность различных производственных групп овец -живая масса, настриг шерсти в физической массе и чистом волокне, выход чистого волокна, длина и тонина шерсти.

Модульная единица 2.6 Технология производства яиц и мяса сельскохозяйственной птицы.

Технологический процесс на птицеводческом предприятии. Работа и взаимосвязь отдельных цехов птицефабрики.

Характеристика пород и кроссов птицы. Их продуктивность.

Технология содержания родительского стада птицы. Особенности содержания в различных типах клеточных батарей. Требования, предъявляемые к кормлению племенной птицы. Зоогигиенические условия.

Работа цеха инкубации. Отбор яиц для инкубации. Характеристики технологического оборудования в цехе. Режим инкубации. Биологический контроль. Разделение суточного молодняка по качеству и полу.

Выращивание ремонтного молодняка на полу и в клеточных батареях. Анализ продуктивности птицы при использовании обеих методов. Особенности кормления в различные возрастные периоды. Микроклимат в птичниках.

Содержание кур промышленного стада. Особенности конструкции различных типов батарей. Эффективность их использования. Фазовое кормление птицы. Микроклимат птицеводческих помещений.

Способ выращивания молодняка птицы на мясо.

Характеристика технологического оборудования. Анализ рецептов комбикормов по периодам выращивания. Регулирование микроклимата.

Сортировка и реализация пищевых яиц. Убой птицы.

Модульная единица 2.7 Коневодство

Возрастной и половой состав табуна. Условия содержания и кормления взрослых лошадей, жеребят-сосунов и молодняка старших возрастов. Деловой выход жеребят на 100 кобыл. Нагрузка кобыл на жеребца-производителя. Сроки случки и выжеребки кобыл.

Техника таврения. Заездка и тренинг молодняка. Конский инвентарь в хозяйстве. Использование лошадей на работах. Стоимость 1 конедня в хозяйстве. Развитие продуктивного коневодства (мясные и кумысные фермы). Раздой кобыл и сроки отбивки жеребят.

4.3. Практические занятия

Таблица 3 - Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ и название практических занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Технология производства продукции растениеводства		32
	Занятие № 1. Строение семян зерновых культур	Выполнение работы	4
2.	Занятие № 2. Определение всхожести семян путем проращивания	Выполнение работы	4
3.	Занятие № 3. Определение жизнеспособности семян методом окрашивания	Выполнение работы	4
4.	Занятие № 4. Определение засухоустойчивости растений	Выполнение работы	4
5.	Занятие № 5. Расчет вместимости зернохранилищ	Выполнение работы	4
6.	Занятие № 6. Количественно-качественный учет картофеля, овощей и плодов при длительном хранении	Выполнение работы	4
7.	Занятие № 7. Оценка качества крупы	Выполнение работы	4
8.	Занятие № 8. Методы консервирования плодов и овощей	Выполнение работы	4
	Модуль 2. Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		20
9.	Занятие № 9. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	Выполнение работы	4
10.	Занятие № 10. Изготовление рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	Выполнение работы	4
11.	Занятие № 11. Изучение категорий питательности тушек птицы, маркировка, упаковка и хранение мяса птицы	Выполнение работы	4
12.	Занятие № 12. Оценка качества молока	Выполнение работы	4
13.	Занятие № 13. Методы определения безопасности пищевых продуктов	Выполнение работы	4
	ИТОГО		52

4.4. Самостоятельная работа

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематизации знаний, умений, навыков полученных во время прохождения практики.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа с информационными ресурсами,
- обработка и анализ полученных результатов опытов,
- подготовка к зачету.

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 4 - Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Экскурсии	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-2 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	все	1 - 4	все	Зачет
ОПК-6 – готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	все	6	все	Зачет
ПК-4 – готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	все	2-4	все	Зачет
ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	все	5-6, 10,11	все	Зачет
ПК-6 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	все	8	все	Зачет
ПК-7 – готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	все	7, 12-13	все	Зачет
ПК-9 – готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	все	9	все	Зачет
ПК-19 – готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	все	9	все	Зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

- 1 Флоренсова, Б.С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства [Техт] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 080100.62 "Экономика", 080500.62 "Менеджмент" / Флоренсова Б. С. ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 90 с
- 2 Боравский, В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях [Текст] / В. А. Боравский. - М. : Солон-Пресс, 2002. - 575 с.

- 3 Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред. М. Ф. Боровкова. - 2-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2008 – 447 с.
- 4 Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 214 с.
- 5 Манжесов, В. И. Технология хранения растениеводческой продукции [Text] / В. И. Манжесов, И. А. Попов, Д. С. Щедрин. - М. : КолосС, 2005.
- 6 Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов [Текст] : [учебник для студентов высших учебных заведений по агрономическим и экономическим специальностям] / Л. А. Трисвятский, Б. В. Лесик, В. Н. Курдина ; под ред. Л. А. Трисвятского. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Агропромиздат, 1991
- 7 Богатырев, С.А. Технология хранения и транспортирования товаров [Текст] : учебное пособие / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. - М. : Дашков и К°, 2011.
- 8 Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст] : учебник : / В. В. Шевченко и др. - М. : Инфра-М, 2003.
- 9 Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований [Текст]: учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. – 242 с.

6.2. Программное обеспечение

- 1 Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
- 2 Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
- 3 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
- 4 Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
- 5 Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
- 6 Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
- 7 Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
- 8 Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
- 9 Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
- 10 Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

Информационные базы

- 1 Электронная библиотечная система «Лань». e.lanbook.com
- 2 Электронная библиотечная система «Юрайт». www.biblio-online.ru/
- 3 Электронная библиотечная система «AgriLib». http://ebs.rgazu.ru/
- 4 Национальная электронная библиотека. http://нэб.рф/
- 5 Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. elibrary.ru
- 6 Справочно-правовая система КонсультантПлюс http://www.consultant.ru
- 7 Информационно – аналитическая система «Статистика». www.ias-stat.ru
- 8 Информационно-аналитическая система Росстат https://rosstat.gov.ru/
- 9 Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии https://www.rst.gov.ru/portal/gost/
- 10 Единая база ГОСТов РФ. ГОСТ эксперт – https://gostexpert.ru/
- 11 Информационная система МЕГАНОРМ – https://meganorm.ru/
- 12 Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации ТЕХЭКСПЕРТ http://docs.cntd.ru//

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Товароведения и управления качеством продукции АПК

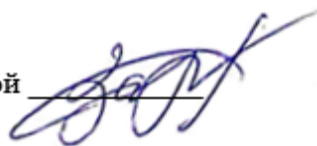
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Количество студентов 25 Общая трудоемкость дисциплины 108 час., контактная работа - 72 ч., самостоятельная работа –36 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид изд		Место хранения			Необх. Кол-во экз.	Кол-во экз. в вузе	
					Печ.	Элект	Эл	Библ.	Каф			
Основная												
СРС	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б. С.Флоренсова	Красноярск : КрасГАУ	2012	+		+			13	63	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко	Санкт-Петербург : Лань	2008	+		+			13	51	
	Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки.	В.М. Позняковский О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов	Санкт-Петербург: Лань	2009	+		+			13	51	
	Технология переработки продукции растениеводства	Н. М. Личко.	Москва: Колос	2000	+		+			13	122	
	Технология хранения и транспортирования	С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова.	Москва: Дашков и К°	2011						13	27	
	Дополнительная											
	Технология хранения растениеводческой продукции	В. И. Манжесов, И. А. Попов, Д. С. Щедрин	Москва: КолосС	2005	+		+			13	1	
Товароведение и экспертиза потребительских товаров	В. В. Шевченко и др.	Москва: Инфра-М	2003						13	4		
Основы научных исследований	М. Ф. Шкляр.	Москва: Дашков и К°	2009						13	3		

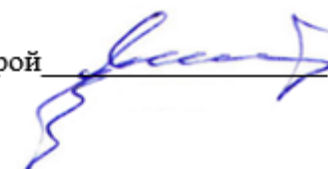
Зав. библиотекой _____



Председатель МК
института _____



Зав. кафедрой _____



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

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем назначенным приказом по университету на основании посещения запланированных мероприятий.

Промежуточный контроль учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков – зачет. Зачет проводится в виде составления и защиты отчета в последний день практики. Критерии выставления оценок по промежуточной аттестации подробно представлены в фонде оценочных средств по практике.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

По дисциплине на кафедре имеется следующий комплект материалов: рабочая программа, фонд оценочных средств, график самостоятельной работы студентов; информационные стенды, раздаточный материал (схемы, таблицы, иллюстрации, тексты ГОСТов, законов, ТР). Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (1-3, 1-4, 1-5, 1-7, ул. Чернышева 19), оборудованных мультимедийными проекторами с экраном для презентаций, возможностью работы студентов в компьютерных классах, имеющих доступ к сети интернет и локальной сети университета, наличием аналитического оборудования.

9. Образовательные технологии, используемые при проведении учебной практики

Инструктаж по технике безопасности, применение компьютерных программ и технологий. Экскурсии. Работа в малых группах с использованием проблемных поисковых, исследовательских и объяснительно-иллюстративных методов. Индивидуальное обучение с использованием проблемных поисковых, исследовательских методов. Материалы представляются в интерактивной и устной форме.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2018г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

Протокол изменений РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

Протокол изменений РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК». Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Рабочая программа содержит все необходимые разделы. Цель и задачи программы соответствуют требованиям практики. Реализуемые дисциплиной компетенции соотносятся с материалом занятий. Содержание практических занятий, экскурсий обеспечивает возможность приобретения практических умений и навыков. В рабочей программе отражена литература рекомендуемая для подготовки к занятиям и изучения теоретических вопросов курса.

Приведенный перечень видов деятельности и вопросов для самостоятельной работы студентов позволяет укрепить навыки по данной практике, которые получены ими в ходе занятий. В программе предусмотрены рекомендации для обучающихся по прохождению учебной практики.

Материально-техническое и методическое обеспечение практики свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Разработанная рабочая программа Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков может быть рекомендована для использования в учебном процессе по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Директор ООО
АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «КАЗАХСКАЯ
ВОЛЬНИЦА»



Сендерская Л.Ф.