

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Учебная Технологическая практика рабочая программа практики

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	35.03.07_2023_943.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	9 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	324	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 4, 5, 3	
аудиторные занятия	216		
самостоятельная работа	81		
часов на контроль	26,55		

Распределение часов дисциплины по семестрам


Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		4 (2.2)		5 (3.1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Неделя								
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	72	198	72		72		216	198
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,45	0,45
Итого ауд.	72	198	72		72		216	198
Контактная работа	72,15	198,15	72,15	0,15	72,15	0,15	216,45	198,45
Сам. работа	27	27	27		27		81	27
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85	8,85	8,85	26,55	26,55
Итого	108	234	108	9	108	9	324	252

Программу составил(и):

к.б.н., доцент, Петрусева Н.С.



к.с-х н., доцент, Сумачакова АН



Учебная

Технологическая практика

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 26.12.2022 протокол № 12.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 18.05.2023 протокол № 10

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> Закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
1.2	<i>Задачи:</i> Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах. <i>Изучение:</i> - особенностей конкретных технологических процессов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; - технологий производства и хранения сельскохозяйственной продукции; - технологий переработки сельскохозяйственной продукции; - контроль за качеством сельскохозяйственной продукции; - вопросов организации труда и повышения производительности; - мероприятий по технике безопасности, охране труда.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Растениеводство
2.1.2	Производство продукции животноводства
2.1.3	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология переработки и хранения продукции растениеводства
2.2.2	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.3	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.	
ИД-1.ОПК-2: Знать объекты профессиональной деятельности и нормативно-правовую базу.	
Знать нормативно-правовую базу.	
ИД-2.ОПК-2: Уметь принимать на практике решения в области профессиональной деятельности.	
Уметь применять компьютерные системы, устройства и современное программное обеспечение.	
ИД-3.ОПК-2: Владеть навыками разработки и реализации требований по обеспечению эффективной профессиональной деятельности и оформления специальной документации.	
Владеть навыками разработки и оформления специальной документации.	
ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.	
ИД-1.ОПК-4: Знать основные тенденции и направления развития методов решения научно-технических задач в профессиональной деятельности.	
- методы решения научно-технических задач в профессиональной деятельности.	
ИД-2.ОПК-4: Уметь использовать технические средства для решения научно-технических задач в своей профессиональной деятельности; применять новые методы исследований и решения; применять компьютерные системы, устройства и современное программное обеспечение.	
использование технических средства в своей профессиональной деятельности; применять новые методы исследований;	
ИД-3.ОПК-4: Владеть методами решения научнотехнических задач в области современных технологий, навыками самостоятельной научноисследовательской деятельности в области проведения поиска и отбора информации.	
- навыками научно-исследовательской деятельности для проведения опыта и отбора информации.	
ОПК-5: Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.	

ИД-1.ОПК-5: Знать основные методы исследований; этапы планирования эксперимента; правила составления программы наблюдений и учетов; методику закладки и проведения опытов, порядок ведения документации и отчетности.
Знать методику закладки и проведения опытов, порядок ведения документации и отчетности.
ИД-2.ОПК-5: Уметь осуществлять постановку проблем исследования, обосновывать гипотезы и определять цель и задачи исследования, разработать программу и методику исследований, составлять отчет о проведении научно-исследовательской работы
Уметь обосновывать гипотезы и определять цель и задачи исследования, разработать программу и методику исследований.
ИД-3.ОПК-5: Владеть методами планирования и организации проведения экспериментальных исследований, обработки данных на основные математических и статистических методов, с использованием стандартных пакетов программного обеспечения, умением анализировать и интерпретировать результаты исследований.
Владеть методами обработки данных на основные математических и статистических методов, с использованием стандартных пакетов программного обеспечения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. 1. Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности и знакомство с						
1.1	Инструктаж по технике безопасности и знакомство с практикой /Пр/	3	4	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник практики
	Раздел 2. 2. Основной этап						
2.1	Экстерьер и стати КРС /Пр/	3	8	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Проверка отчетной документации.

2.2	Пороки и недостатки экстерьера КРС /Пр/	3	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник практики.
2.3	Органолептическая оценка молока. Пороки молока /Пр/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник практики. План
2.4	Мясная продуктивность КРС /Пр/	3	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник практики. План
2.5	Морфологический состав туши КРС Упитанность (высшая, средняя, нижесредняя) /Пр/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник практики. План

2.6	Технология переработки продукции животноводства Изучение технологического процесса производства колбас /Пр/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник практики. План
2.7	Технология производства сметаны /Пр/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник практики. План
2.8	Технология производства сливок /Пр/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник практики.
2.9	Изучение технологического процесса производства йогурта /Пр/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник практики.

2.10	Производство сырокопченых колбасных изделий /Пр/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник практики.
2.11	Морфологи и биология развития с.х. растений /Пр/	3	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3	0	Дневник практики
2.12	Производство продукции растениеводства /Ср/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3	0	Дневник практики
2.13	Учет и хранение урожая. Оценка качества плодо-ягодной продукции. /Пр/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3	0	Дневник практики
2.14	Учет и хранение урожая. Оценка качества овощной продукции. /Пр/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3	0	Дневник практики
2.15	Переработка продукции растениеводства. /Пр/	3	18	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3	0	Дневник практики

2.16	Выездная практика (предприятиям РА производящим растениеводческую продукцию) /Пр/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3	0	Дневник практики
2.17	Учет и хранение урожая. Оценка качества зерновой продукции. /Пр/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3	0	Дневник практики
2.18	Технология производства продукции растениеводства /Ср/	3	15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.3	0	Дневник практики
2.19	Технологии производства полевых, овощных, лекарственных и плодово-ягодных культур. Приемы обработки почвы, посева и ухода за с.-х. растениями. /Пр/	3	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.3	0	Дневник практики
	Раздел 3. 3. Заключительный этап. Оформление и защита отчета по технологической практике.						
3.1	Оформление отчета по технологической практике /Пр/	3	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3	0	
	Раздел 4. Промежуточная аттестация (зачёт)						

4.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	3	8,85	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
4.2	Контактная работа /КСРАтт/	3	0,15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
	Раздел 5. Промежуточная аттестация (зачёт)						
5.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	4	8,85	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
5.2	Контактная работа /КСРАтт/	4	0,15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
	Раздел 6. Промежуточная аттестация (зачёт)						

6.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	5	8,85	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
6.2	Контактная работа /КСРАтт/	5	0,15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной технологической практики.
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме папки с отчетной документацией и промежуточной аттестации в форме защиты отчета.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Вопросы для текущего контроля

1. В чем заключаются основные тенденции и направления развития методов решения научно-технических задач в профессиональной деятельности.
3. Назовите и охарактеризуйте основные методы исследований в профессиональной деятельности.
4. Какие этапы планирования эксперимента существуют?
5. Перечислите и опишите правила составления программы наблюдений и учетов.
6. Как осуществляется методика закладка и проведение опытов?
7. Опишите порядок ведения документации и отчетности.
8. Планирование и организация проведения экспериментальных исследований и обработки данных.
9. Планирование эксперимента на животноводческой ферме.
10. Как проводится хронометраж кормления сельскохозяйственных животных.
11. как осуществляется обработка результатов хронометража кормления животных
12. Расчет плановых показателей кормления с/х животных (рацион кормов, нормы кормления в зависимости от возраста животных)
9. Правила ведения документации и отчетности в соответствии с установленным порядком.
10. Обработка результатов кормления животных.
11. Методика обработки полученных экспериментальных данных.
12. Как осуществляется учет плодоовощной продукции?
13. Как осуществляется учет плодовой продукции?
14. Как осуществляется учет а зерновой продукции?
15. Правила хранения урожая зерновых культур.
16. Оценка качества зерновой продукции.
17. Как осуществляется оценка плодоовощной продукции?
18. Как осуществляется оценка плодовой продукции?
19. Как осуществляется оценка зерновой продукции?
20. Правила хранения урожая плодово-овощных культур.

2. Примеры индивидуальных заданий:

<p>1. Рассчитать привес КРС, МРС. 2. Определить продуктивность сельскохозяйственных животных. 3. Провести обрезку куста смородины черной. 4. Определить густоту стояния всходов сельскохозяйственных культур. 5. Определить урожай сельскохозяйственных культур.</p> <p>Индивидуальные задания выполняются во время практики, выдаются преподавателем перед практикой. Позволяют оценить уровень сформированности умений и навыков.</p> <p>Критерии оценки урока студента практиканта: - «отлично», 5 выставляется в случае, если студент выполнил 85-100% заданий; - «хорошо», 4 - если студент выполнил 66-84% заданий; - «удовлетворительно», 3 - если студент выполнил 50-65% заданий; - «неудовлетворительно», 2 - менее 50% заданий.</p>
5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)
Не предусмотрены
5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации
<p>Дневник практики. Дневник практики позволяет выявить способность студента кратко изложить содержание выполненной работы, провести расчёты, анализ, сделать выводы. Ежедневно студент записывает краткое содержание учебной практики, проводит расчёты, приводит данные фенологических наблюдений, измерений, учетов, делает схемы, рисунки. В дневник можно вклеивать фотографии. Текст должен быть аккуратный, грамотно изложен с использованием профессиональной терминологии. Дневник заполняется от руки в тетради или в электронном виде и прикрепляется в MOODL. Предоставляется преподавателю в последний день практики.</p> <p>Критерии оценки «неудовлетворительно», 2 студент пропускал практику, не ответил на вопросы, не выполнил задания. Дневник оформлен неграмотно или не предоставлен к моменту зачета - менее 50 % заданий «удовлетворительно», 3 если студент пропускал практику, но отработал, ответил на некоторые вопросы, выполнял работы, задания. Предоставил дневник - выполнил 50-65 % заданий; хорошо», 4 если студент не пропускал практику, ответил на вопросы, качественно выполнял работы, задания. Грамотно оформил дневник - выполнил 66-83 % заданий; отлично», 5 если студент не пропускал практику, полностью, грамотно развернуто, аргументировано ответил на вопросы, качественно выполнил 84-100 % заданий. Грамотно оформил дневник.</p>

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Таланов И.П.	Практикум по растениеводству: учебное пособие для вузов	Москва: КолосС, 2008	
Л1.2	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Сысоева [и др.] М.Г., Манжесов В.И.	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012	
Л1.3	Овсянникова Г. В., Рыжков Е. И.	Производство продукции животноводства: учебное пособие	Воронеж: ВГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/178940

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Чернышева Н.Н., Колпаков Н.А.	Практикум по овощеводству: учебное пособие	Москва: ФОРУМ, 2007	
Л2.2	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А.	Разведение с основами частной зоотехнии: учебник	Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2012	

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.3	Селиванова М.В., Романенко Е.С., Барабаш [и др.] И.П.	Технология хранения и переработки плодов и овощей: учебный практикум	Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Параграф, 2017	http://www.iprbookshop.ru/76060

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.2	MS Office
6.3.1.3	Яндекс.Браузер
6.3.1.4	LibreOffice
6.3.1.5	Moodle
6.3.1.6	NVDA
6.3.1.7	MS Windows

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.3	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	презентация
--	-------------

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
105 В1	Учебная лаборатория переработки зерна и хлебопечения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства пшеничной муки, Технология производства хлебобучных изделий, Технология производства макаронных изделий, Технология производства круп, Технология производства растительного масла. Сушильный шкаф СЭШ – 3М, кассета ЕКО для определения обесцвеченности пшеницы, прибор ИДК-3МИНИ для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки, тестомесилка ЕТК-1М со встроенным дозатором, устройство У1-МОК для отмывания и отжима, прибор КП-101 (типа Журавлева) для определения пористости хлеба, влагомер Фауна для оперативного измерения влажности зерновых культур, погрешность измерений 1,2, аппарат БИС-1 для смешивания образца зерна и выделения из него навесок 25, 50 или 100 г, комплекс хлебопекарного оборудования КОХП (ШХЛ – 0,65, ШРЛ – 0,65), пресс У1-ЕПМ для отжима масла, ПЭМ – 2- 02 плита промышленная электрическая, измеритель объема хлеба ОХЛ – 2, измеритель формоустойчивости хлеба У1 – ЕИХ (или ЛФХ – 250), набор сит для определения крупноты помола

106 В1	Учебная лаборатория хранения и переработки зерна. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Обучающая доска. Набор сит для определения крупноты помола, %, коробка для хранения образцов зерна КХОЗ, объем 3,5 л, пурка ПХ – 1, рассев лабораторный УР-ЕРЛ-103 универсальный с комплектом сит на зараженность, мельница лабораторная ЛЗМ – 1, весы лабораторные ВМ – 5101, рефрактометр Atagomaster – 4 alpha, комплект лабораторных контрольных сит для зерна пшеницы, диафаноскоп ДСЗ – 2М, универсальный лабораторный рассев УРЛ – 1, мини-линия для производства макаронных изделий, лабораторный шелушитель УШЗ – 1, устройство для выделения металломагнитной примеси ПВМ – М
318 В1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Обучающая доска, экран, стенды, кафедра, муляжи животных
217 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Проектор, интерактивная доска. Компьютеры с доступом в Интернет
108 В1	Учебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Обучающая доска. Стенды: Технология производства концентрированного фруктового сока и фруктового пюре, Технология производства овощных консервов, Технология производства пресервов, джемов и сиропов, Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Малыш» АЭ05, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодов МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC – М 110, овощерезка Robot Coupe Cl 50 Ultra, плита электрическая ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный Robot Coupe R 301 Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Carteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод, фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, блендер Polaris, сыроварня Bergmann 12л, сепаратор, автоматическая машина, автоматический PEC ARISTON

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Контактная работа обучающихся и руководителя практики ГАГУ может быть организована в электронной информационно-образовательной среде. Для методического сопровождения и контроля прохождения студентами практики создаются электронные курсы в системе moodle.gasu.ru. Наполнение курса практики осуществляются в соответствии с программой практики и фондом оценочных средств.

Перед практикой проводится вводный инструктаж по технике безопасности, определяются цели и задачи, план работы на практике, кратко дается теоретическая часть занятия. Выдаются задания на время прохождения практики.

Во время полевых работ студенты проводят наблюдения, измерения и подсчеты, делают зарисовки и фотографии. По окончании практики студенты представляют преподавателю проделанную работу в виде заполненного дневника практики и других необходимых материалов. Также выполняют самостоятельную работу. В ходе собеседования выявляется уровень их подготовки.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

В ходе технологической практики обучающемуся необходимо выполнить всю программу практики, ежедневно заполнять дневник практики. В конце практики необходимо предоставить представить отчет. Отчет должен содержать результаты видов деятельности, освоенных в период прохождения практики. Требования к отчету: - титульный лист должен быть оформлен в соответствии с требованиями; - текст отчета должен быть структурирован, названия разделов и подразделов должны иметь нумерацию с указанием страниц, с которых они начинаются. Нумерация страниц, таблиц и приложений должна быть сквозной.

Зачет с оценкой выставляется в последний день на защите практики при отсутствии пропусков, по результатам прохождения практики, выполнения индивидуального задания, ведения дневника и написания отчета.

Формы аттестации (по итогам практики)

Промежуточная аттестация студентов по ознакомительной практике проводится в рамках итоговой конференции. Форма промежуточной аттестации по практике – зачет с оценкой. Форма проведения промежуточной аттестации – защита дневника по учебной практике и собеседование.

По результатам практической студент должен представить следующую документацию:

- дневник по технологи практике.

Зачет с оценкой выставляется в последний день учебной практики на защите.

Для получения положительной оценки студент должен полностью выполнить всё содержание практики, своевременно оформить задание и дневник практики.

Практикант, не выполнивший программу практики или не предоставивший её результаты в установленные сроки, считается не аттестованным.

Более подробно виды и содержание форм отчетности каждого этапа практики отражаются в фонде оценочных средств.