

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Производственная Технологическая практика рабочая программа практики

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	35.03.07_2022_942.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	21 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	756	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 6, 7	
аудиторные занятия	378		
самостоятельная работа	360		
часов на контроль	17,7		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		7 (4.1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Неделя						
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	162	162	216	216	378	378
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15	0,3	0,3
Итого ауд.	162	162	216	216	378	378
Контактная работа	162,15	162,15	216,15	216,15	378,3	378,3
Сам. работа	153	153	207	207	360	360
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85	17,7	17,7
Итого	324	324	432	432	756	756

Программу составил(и):

д.б.н., профессор, Шевченко А.И.

Рабочая программа дисциплины

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 27.01.2022 протокол № 1.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 12.05.2022 протокол № 10

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2023 г. № ____
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 11.04.2024 г. № 8
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

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	<i>Цели:</i> - закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении основных дисциплин и дисциплин специализации; приобретение навыков организаторской работы по решению проблем технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства на предприятиях разных форм собственности, по планированию, организации, материально-техническому обеспечению, анализу хозяйственной деятельности предприятия.
1.2	<i>Задачи:</i> - технологию производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; - вопросы экономики; организацию и управление производством; - контроль за качеством продукции; - вопросы организации труда и повышение его производительности, мероприятия по технике безопасности, охране труда. При прохождении практики студенты обязаны: - выполнять задания, предусмотренные программой практики; - подчиняться действующим на предприятиях правилам внутреннего распорядка; - изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии; - освоить технологии производства в основных отраслях предприятия; - вести дневник для записи о проведенной работе, замечаний, чертежей, зарисовок и фото; - по окончании практики подписать дневник у руководителя практики; - подготовить письменный отчет о выполнении программы с полным анализом деятельности предприятия, собственными выводами и предложениями.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.1.2	Технологическая практика
2.1.3	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.4	Производство продукции животноводства
2.1.5	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
2.1.6	Безопасность жизнедеятельности
2.1.7	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производство и сертификация сыров
2.2.2	Переработка продукции пантового оленеводства
2.2.3	Технология переработки молока и молочных продуктов
2.2.4	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности
2.2.5	Преддипломная практика
2.2.6	Технология переработки мяса и мясных продуктов
2.2.7	Технология производства и переработки продукции птицеводства
2.2.8	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.
ИД-1.УК-1: Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи.
способен анализировать поставленные задачи, осуществляя их декомпозицию в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
ИД-2.УК-1: Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.
способен находить и анализировать необходимую информацию для решения поставленной задачи в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
ИД-3.УК-1: Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
способен предложить различные варианты решения поставленных задач, оценив их достоинства и недостатки в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
ИД-4.УК-1: Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.
способен грамотно, логично, аргументированно сформулировать собственные суждения и оценки, отличает объективные и

субъективные оценки в своей профессиональной деятельности;
ИД-5.УК-1: Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
определяет и оценивает последствия возможных решений задачи в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.
ИД-1.ОПК-1: Знать методы и пути приобретения новых математических и естественнонаучных знаний.
Знает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
ИД-2.ОПК-1: Уметь применять математические и естественнонаучные знания в профессиональной деятельности.
Умеет применять основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимые для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
ИД-3.ОПК-1: Владеть навыками использования современных образовательных и информационно-коммуникационных технологий для повышения квалификации профессиональной деятельности.
Владеет навыками использования современных образовательных и информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
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.
Знает и использует методы поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
ИД-2.ОПК-2: Уметь принимать на практике решения в области профессиональной деятельности.
Умеет использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
ИД-3.ОПК-2: Владеть навыками разработки и реализации требований по обеспечению эффективной профессиональной деятельности и оформления специальной документации.
Владеет методикой оформления специальных документов для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов.
ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.
ИД-1.ОПК-3: Знать систему обеспечения безопасности выполнения производственных процессов, а также соблюдение требований охраны труда на производстве и охраны окружающей среды, нормы содержания технических средств и выполнение установленных правил безопасности по кругу своих обязанностей, о роли человеческого фактора в обеспечении безопасности, концепцию бережливого производства, методы, направленные на уменьшение всех возможных издержек и увеличение производительности.
Знает правила техники безопасности при выполнении производственных процессов.
ИД-2.ОПК-3: Уметь соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на производстве.
Владеет навыками выявления и устранения проблем, нарушающих безопасность выполнения производственных процессов.
ИД-3.ОПК-3: Владеть знаниями о бережливом производстве и навыками учёта и анализа состояния и эффективности использования материально-технической базы, топливно-энергетических, финансовых ресурсов предприятия.
Знает о бережливом производстве и владеет навыками учёта и анализа состояния и эффективности использования материально-технической базы, топливно-энергетических, финансовых ресурсов предприятия;
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.
Обоснованно использует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.
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.
Владеет навыками обоснования элементов системы технологии в области переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
ИД-3.ОПК-4: Владеть методами решения научнотехнических задач в области современных технологий, навыками самостоятельной научноисследовательской деятельности в области проведения поиска и отбора информации.
владеет навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области проведения поиска и отбора информации в своей профессиональной деятельности;
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.
Умеет осуществлять постановку проблем исследования, обосновывать гипотезы и определять цель и задачи исследования, разработать программу и методику исследований, составлять отчет о проведении научно-исследовательской работы.
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
Владеет 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.
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.
владеет 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.
ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.
ИД-1.ОПК-6: Знать основы экономики производства и особенности экономической деятельности предприятия и его подразделений, основы трудового законодательства; состав, порядок формирования и методы оценки эффективности использования ресурсов; методы организации и планирования производственных процессов; современные методы управления персоналом; основные финансовые документы при планировании производственно-хозяйственной деятельности и составлении отчетности предприятия.
Умеет применять базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства.
ИД-2.ОПК-6: Уметь принимать экономически обоснованные организационные и управленческие решения; применять современные экономические методы повышения эффективности использования ресурсов; разрабатывать бизнес-планы инновационных проектов; производить расчеты и анализ основных экономических показателей.
умеет принимать экономически обоснованные организационные и управленческие решения; производить расчеты и анализ основных экономических показателей в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
ИД-3.ОПК-6: Владеть навыками результативного общения с персоналом предприятия и клиентами; методами эффективного управления подразделением и предприятием; навыками поиска техникоэкономической информации; навыками применения полученной информации при организации инновационной деятельности на предприятии.
владеет навыками общения с персоналом предприятия и клиентами, поиска технико-экономической информации в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Производственный этап						
1.1	Общее ознакомление с предприятием; Освоение технологий про- изводства, Изучение технологическо- го процесса, технологиче- ского контроля производ- ства; изучение специаль- ной литературы и другой научно- технической информации; сбор, обработка, анализ и систематизация научно- технической информации по теме (заданию); /Пр/	6	126	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	
1.2	Изучение технологического процесса, технологиче-ского контроля производ- ства; изучение специаль- ной литературы и другой научно- технической информации; сбор, обработка, анализ и систематизация научно- технической информации по теме (заданию); /Пр/	7	186	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	

1.3	Подготовка отчета /Ср/	6	153	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	
Раздел 2. Заключительный этап							
2.1	Подготовка и оформление отчетной документации. Написание доклада, оформление презентации, выступление с докладом на конференции. Проверка отчетной документации. /Пр/	7	30	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	

2.2	Подготовка и оформление отчетной документации. Проверка отчетной документации. /Пр/	6	30	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 3. Промежуточная аттестация (зачёт)						
3.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	7	8,85	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2	0	

3.2	Контактная работа /КСРАТТ/	7	0,15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	
Раздел 4. Подготовительный этап							
4.1	Инструктаж по технике безопасности; тематические занятия на кафедре. /Пр/	6	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	

4.2	подготовка отчета /Ср/	7	207	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	
Раздел 5. Промежуточная аттестация (зачёт)							
5.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	6	8,85	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	

5.2	Контактная работа /КСРАТТ/	6	0,15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3 ИД-1.ОПК-6 ИД-2.ОПК-6 ИД-3.ОПК-6 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	
-----	----------------------------	---	------	---	-------------------------	---	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики.
Фонд оценочных средств включает примерное содержание отчета по практике, титульный лист отчета и форма дневника.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

не предусмотрено

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Не предусмотрено.

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

1 Дневник-отчет по практике представляет собой практическую работу, которая выполняется студентами самостоятельно и служит способом фиксации полученных знаний, умений, навыков. Форма дневника практики (См приложение 1).
2 Отчет можно писать в конце самой практики, либо по ходу её прохождения. Отчет, доклад о своей работе на основании дневника-отчета. Структура отчета по практике. Пример титульного листа отчёта. (См приложение 2);

Критерии оценивания по промежуточной аттестации:

Критерии

«неудовлетворительно» - студент пропускал практику, не ответил на вопросы, не выполнил задания. Дневник оформлен неграмотно или не предоставлен к моменту зачета - менее 50 % заданий;

«удовлетворительно» - студент пропускал практику, но отработал, ответил на некоторые вопросы, выполнял работы, задания. Предоставил дневник - выполнил 50-65 % заданий;

«хорошо» - студент не пропускал практику, ответил на вопросы, качественно выполнял работы, задания. Грамотно оформил дневник - выполнил 66-83 % заданий;

«отлично» - студент не пропускал практику, развернуто, аргументировано ответил на вопросы и качественно выполнил 84-100 % заданий. Грамотно оформил дневник.

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	Романова Е.В., Введенский В.В.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие	Москва: Российский университет дружбы народов, 2010	http://www.iprbookshop.ru/11537.html
Л1.2	Пономарев А.Н., Мельникова Е.И., Богданова Е.В., Пономарев А.Н.	Технология продуктов животного происхождения (Технология сыра и продуктов из вторичного молочного сырья): лабораторный практикум: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016	http://www.iprbookshop.ru/64416.html
Л1.3	Шарафутдинов Г.С., Собагатуллин Ф.С., Балакирев [и др.] Н. А.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130579

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Захарова Л.М., Мазеева И.А.	Технология молока и молочных продуктов. Функциональные продукты: лабораторный практикум для студентов вузов	Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014	http://www.iprbookshop.ru/61278.html
Л2.2	Курчаева Е.Е.	Технология хранения продукции животноводства: учебное пособие	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	http://www.iprbookshop.ru/72771.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

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

6.3.2 Перечень информационных справочных систем**8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
113 В1	Лаборатория общей технологии мяса и мясopодуктов. Лаборатория для проведения практических занятий курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Холодильная установка, морозильник, разделочная пила, пресс для механической обвалки птицы, волчок, мясорубка, фаршемешалка, куттер, робот куттер, шприц для изготовления колбас, вакуумный упаковщик весы (на 50кг и 2,5 кг) тестомес, аппарат для изготовления полуфабрикатов тесте, мойки, аппарат для изготовления котлет, шприц для посола, фритюрница, вакуумный массажер, коптильная установка, автоклав, разделочно-обвалочно-желочные столики, разделочное оборудование, кондиционер, кварцевые лампы, стеллажи металлические

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
--------	---	--

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

Методические рекомендации по выполнению оценочного средства, критерии оценивания:

Структура отчета по практике:

1. Общая характеристика предприятия
2. Структура управления предприятием
3. Характеристика снабжения предприятия сырьем, топливом, вспомогательными материалами;
4. Основные технологические схемы производства;
5. Энергетическое и коммунальное обеспечение предприятия;
6. Теплоснабжение;
7. Холодильное и компрессорное хозяйство;
8. Водоснабжение и канализация;
9. Электро- и газоснабжение;
10. Охрана труда и техника безопасности на предприятии.
11. Мероприятия по охране окружающей среды

Титульный лист отчета представлен в приложении 1.

Дневник-отчет заполняется от руки, в тетради. Текст должен быть аккуратным, грамотно изложен с использованием профессиональной терминологии. Форма дневника производственной практики представлена в приложении 2.