

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_2021_941.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства		
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):

к.х.н., доцент, Наквасина Е.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 10.06.2021 протокол № 7.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 10.06.2021 протокол № 10

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2022 г. № ____
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 12.05. 2023 г. № 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 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

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	<i>Цели:</i> - путем непосредственного участия студента в деятельности производственной, научно-исследовательской или учебной организации закрепить теоретические знания, полученные во время аудиторных занятий, учебных практик, приобрести профессиональные умения и опыт;
1.2	<i>Задачи:</i> - закрепить теоретические знания; - изучить технологические процессы возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях производства; - формирование осознания социальной значимости своей будущей профессии, мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

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	Кормопроизводство	
2.1.3	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
2.1.4	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводства и животноводства	
2.1.5	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
2.1.6	Технология хранения продукции растениеводства	
2.1.7	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
2.1.8	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
2.1.9	Оборудование перерабатывающих производств	
2.1.10	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях	
2.1.11	Плодоводство и овощеводство	
2.1.12	Технология бродильных производств	
2.1.13	Технологическая практика	
2.1.14	Теоретические основы товароведения и экспертизы	
2.1.15	Хмелеводство	
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
2.2.2	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
2.2.3	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки	
2.2.4	Переработка зерна и хлебопечение	
2.2.5	Консервирование плодов и овощей	
2.2.6	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности	
2.2.7	Технология производства Алтайских национальных продуктов на основе растительного сырья	
2.2.8	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	
2.2.9	Бизнес планирование	

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 общепрофессиональных знаний.
знает методы и пути приобретения новых профессиональных знаний в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
ИД-2.ОПК-1: Уметь применять общепрофессиональные математические и естественнонаучные знания в профессиональной деятельности.
умеет применять общепрофессиональные математические и естественнонаучные знания в своей профессиональной деятельности.
ИД-3.ОПК-1: Владеть навыками использования современных образовательных и информационно-коммуникационных технологий для повышения квалификации профессиональной деятельности.
владеет современными образовательными и информационно-коммуникационными технологиями для повышения квалификации профессиональной деятельности.
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 объекты своей профессиональной деятельности и нормативно-правовую базу в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
ИД-2.ОПК-2: Уметь принимать на практике решения в области профессиональной деятельности.
Умеет принимать решения в практической деятельности в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
ИД-3.ОПК-2: Владеть навыками разработки и реализации требований по обеспечению эффективной профессиональной деятельности и оформления специальной документации.
владеет навыками реализации требований по обеспечению эффективной профессиональной деятельности и оформления специальной документации в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
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
знать систему безопасности выполнения производственных процессов, соблюдение требований охраны труда на производстве и охраны окружающей среды, нормы содержания технических средств и выполнение установленных правил безопасности по кругу своих обязанностей;
ИД-2.ОПК-3: Уметь соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на производстве.
соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на производстве;
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.
Знать о бережливом производстве и владеть 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.
знает основные тенденции и направления развития научно-технических задач в области производства, хранения и переработки 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.
Уметь использовать технические средства для решения научно-технических задач, применять компьютерные системы, устройства и современное программное обеспечение в своей профессиональной деятельности;
ИД-3.ОПК-4: Владеть методами решения научных задач в области современных технологий, навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области проведения поиска и отбора информации.
Владеть навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области проведения поиска и отбора информации в своей профессиональной деятельности;
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.
знает основы экономики производства и особенности экономической деятельности предприятия и его подразделений, основы трудового законодательства в области своей профессиональной деятельности;
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 технико-экономической 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. 6 семестр						

1.1	Подготовительный этап Инструктаж по технике безопасности, знакомство с организационной структурой хозяйства, предприятия, организации. /Пр/	6	36	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	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Журнал по технике безопасности, дневник
1.2	Производственный этап. Изучение технологических процессов возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях производства; /Пр/	6	126	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	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Консультация, дневник практики

1.3	Технологические процессы возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. /Ср/	6	108	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	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Собеседование
1.4	Оборудование перерабатывающих производств. /Ср/	6	45	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	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Собеседование
Раздел 2. 7 семестр							

2.1	Изучение технологических процессов возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях производства; /Пр/	7	126	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	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник, отчет практики
2.2	Производственный этап. Изучение организационной структуры и управления предприятием. /Пр/	7	36	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	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Дневник, отчет практики

2.3	Подготовка отчета по практике. Сбор материала к отчету. Написание, оформление отчета, дневника практики, подготовка презентации к защите отчета Итоговая конференция по практике. /Пр/	7	54	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	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Отчет практики, презентация, доклад
2.4	Технологических процессы возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. /Ср/	7	207	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	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Собеседование
Раздел 3. Промежуточная аттестация (зачёт)							

3.1	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	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
3.2	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	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
	Раздел 4. Промежуточная аттестация (зачёт)						

4.1	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	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
4.2	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	Л1.1 Л1.2Л2.1 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 производственной технологической практики.
Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме дневника практики и промежуточной аттестации в 6 семестре - дневник практики, 7 семестре - отчет по практике.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Дневник практики.

Ежедневное описание проделанной работы с характеристикой технологических процессов. При заполнении дневника студент должен ежедневно подробно описать работу, в выполнении которой он принимал участие, требования к качеству, марки машин, оборудования, технологические параметры, объем выполненных работ.

Заполняется от руки в тетради или на компьютере и на бумаге формата А4 каждый день (приложение 1).

Дневник практики должен быть заверен печатью предприятия.

Критерии оценивания текущего контроля.

«отлично», 5 - Дневник оформлен грамотно, с использованием профессиональной терминологии, описания технологических процессов, видов и объемов работ. Присутствует анализ деятельности предприятия, подразделения.

Студент выполнил 84-100 % программы практики. Студент предоставил положительную характеристику с предприятия.

«хорошо», 4 - Дневник оформлен грамотно, с использованием профессиональной терминологии, описания технологических процессов, объемов и видов работ. Студент предоставил положительную характеристику с предприятия.

Студент выполнил 66-83 % программы практики.

«удовлетворительно», 3 - Дневник представлен с описанием технологических процессов. Студент предоставил положительную характеристику с предприятия. Студент выполнил 50-65 % программы практики.

«неудовлетворительно», 2 - Дневник практики не соответствуют требованиям.

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

Не предусмотрены.

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Дневник по практике (6 и 7 семестр);

Отчет по практике (7 семестр);

При заполнении дневника студент должен ежедневно подробно описать работу, в выполнении которой он принимал участие, требования к качеству, марки машин, оборудования, технологические параметры, объем выполненных работ.

Дневник практики должен быть заверен печатью предприятия.

Производственная практика заканчивается написанием и защитой отчета.

При написании отчета студент использует собранный материал по хозяйству, данные научных учреждений, отчеты хозяйства, перспективные планы, свои наблюдения и записи в дневнике.

Отчет представляется в печатном виде, объемом не менее 15 стр. Оформляется таблицами, фотографиями, графиками, схемами.

Отчет должен давать полное представление о деятельности хозяйства. Студенты анализируют технологии возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, делают выводы и предложения. Количество разделов в отчете может изменяться, в зависимости от специализации хозяйства, предприятия.

В отчете могут быть представлены материалы и результаты исследовательской работы студента, выполненной по тематике квалификационной работы или по заданию руководителей практики.

Критерии оценивания при промежуточной аттестации:

«отлично», 5 - Подробный грамотный, оформленный в соответствии с требованиями отчет с качественным анализом деятельности предприятия, технологических процессов, организационных и управленческих решений с выводами и предложениями. Дневник оформлен грамотно, с использованием профессиональной терминологии, описания технологических процессов. Студент выполнил 84-100 % программы практики. Студент предоставил положительную характеристику с предприятия.

«хорошо», 4 - Грамотный, оформленный в соответствии с требованиями отчет с анализом деятельности предприятия, технологических процессов, с выводами. Дневник оформлен грамотно, с использованием профессиональной терминологии, описания технологических процессов. Студент предоставил положительную характеристику с предприятия. Студент выполнил 66-83 % программы практики.

«удовлетворительно», 3 - Отчет имеет замечания по оформлению и содержанию отчета. В отчете не сделан анализ деятельности предприятия. Дневник представлен с описанием технологических процессов. Студент предоставил положительную характеристику с предприятия. Студент выполнил 50-65 % программы практики.

«неудовлетворительно», 2 - Отчет и дневник практики не соответствуют требованиям.

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	Личко Н.М.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: учебник для вузов	Москва: ДеЛи плюс, 2013	

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.2	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

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Байкин С.В., Курочкин А.А., Шабурова [и др.] Г.В., Курочкин А.А.	Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства: учебное пособие для вузов	Москва: КолосС, 2007	
Л2.2	Курочкин А.А., Шабурова Г.В., Гордеев [и др.] А.С.	Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для вузов	Москва: КолосС, 2007	
Л2.3	Личко Н.М.	Технология переработки продукции растениеводства: учебник для вузов	Москва: КолосС, 2008	

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Foxit Reader
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.3	MS Office
6.3.1.4	MS WINDOWS
6.3.1.5	Яндекс.Браузер
6.3.1.6	Moodle
6.3.1.7	NVDA
6.3.1.8	РЕД ОС
6.3.1.9	LibreOffice

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»

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
313 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). Ученическая доска, мультимедиапроектор, кафедра, ноутбук с доступом в Интернет. Плакаты, сноповой материал с/х культур
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)

Способ проведения практики - стационарная.

Форма проведения практики – дискретно.

Производственная технологическая практика проводится в профильных организациях.

Производственная технологическая практика проводится в течение 6 недель в 6 семестре и 8 недель в 7 семестре.

Практика может проводиться в иные сроки согласно индивидуальному учебному плану студента.

Взаимодействие университета и профильных организаций осуществляется на основе договоров о практической подготовке.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Руководитель практики от университета осуществляет учебно-методическое руководство.

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.

Сведения, необходимые для составления отчета, студент собирает самостоятельно, а так же использует данные, предоставленные различными отделами и

службами хозяйства по указанию руководителя практики от предприятия.

Производственная практика считается пройденной после выполнения ее программы и защиты отчета.

Студент при прохождении производственной практики обязан:

- полностью выполнить программу практики, подчиняться распоряжениям и указаниям администрации хозяйства и руководителя практики;

- освоить весь комплекс производственных процессов, выполняемых в хозяйстве по данному профилю;

- ежедневно вести дневник, где записывать выполняемую работу и свои замечания и предложения; два раза в месяц давать дневник на просмотр руководителю практики на производстве, который делает свои замечания и расписывается;

- соблюдать режим рабочего дня, принятого в хозяйстве.

- выполнять требования безопасности труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и охраны окружающей среды;

- бережно относиться к оборудованию, инструментам, материалам, машинам;

- собирать материал для написания отчета по практике. Результаты всех наблюдений и учетов, проводимых студентом (кой) в соответствии с требованиями программы, должны найти отражение в отчете.

Студенты-практиканты имеют право:

- на методическую помощь со стороны руководителей практики от университета и хозяйств во время прохождения практики и написания отчета;

- пользоваться документацией, необходимой для выполнения профессиональных обязанностей и написания отчета;

- на оплату труда, в соответствии с занимаемой должностью, по договоренности с руководителем хозяйства.

Методические рекомендации по написанию отчета о производственной технологической практике.

Примерный план написания отчета по производственной технологической практике:

1. Общая характеристика предприятия

2. Расположение предприятия, почвенно-климатические условия, история хозяйства, его структура, структура управления и организация деятельности хозяйства.

3. Руководящий состав предприятия и его подразделений. Должностные обязанности руководителя, его заместителей, главных специалистов, руководителей подразделений.

4. Специализация хозяйства. Основная и сопутствующие отрасли. Перспективы развития хозяйства. Выпускаемый ассортимент продукции.

5. Материально-техническая база хозяйства. Производственные мощности. Механизация и автоматизация технологических процессов производства. Закономерности, принципы, формы организации производства.

6. Технологические процессы переработки сельскохозяйственной продукции.

Технология хранения и переработки зерна. Приемка и хранение зерна. Правила размещения зерна в хранилище и система наблюдения за хранящимся зерном.

Производство муки и круп: формирования помольных партий, отчистки от примесей, обработка (шлифовка, полировка) поверхности зерна, измельчения, сортирования, просеивание через сито, хранение.

Производство комбикормов: дозирование, измельчение смешивание, сдобривание, прессование гранулирование, брикетирование, хранение.

Ознакомление с технологией выпекания хлебобулочных и производства макаронных изделий, замеса и созревания теста, обработки теста, формирования, выпечки хлебобулочных и макаронных изделий.

Технология производства растительных масел и консервирования плодоовощного сырья. Ознакомление с технологией производства растительных масел: подготовительные операции, технология производства, методы очистки, хранение.

Ознакомление с технологией консервирования плодоовощной продукции: мойка, сортировка, тепловая обработка, хранение.

Бродильное производство. Подготовка сырья. Технология производства пива, плодово-ягодных вин.

7. Технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции; основные виды оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, их конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики.

8. Технологические схемы, режимы. Рецептура.

9. Организация труда. Производительность труда, факторы влияющие на этот показатель.

10. Безопасность жизнедеятельности на производстве. Безопасность труда при выполнении отдельных видов работы.

Анализ состояния условий труда Индивидуальные защитные средства Санитарно-бытовые условия Противопожарные средства. Производственная инструкция по охране труда.

11. Охрана окружающей природной среды.

Форма промежуточной аттестации по практике – зачет с оценкой.

Формы проведения промежуточной аттестации:

в 6 семестре - предоставление дневника практики в электронном виде в MOODL;

в 7 семестре – дневник практики, отчет о практике; публичная защита отчета на конференции.

При заполнении дневника студент должен ежедневно подробно описать работу, в выполнении которой он принимал участие, требования к качеству, марки машин, оборудования, технологические параметры, объем выполненных работ.

Дневник практики должен быть заверен печатью предприятия.

Производственная практика заканчивается написанием и защитой отчета. С места прохождения практики студент должен привезти характеристику, заверенную руководителем хозяйства, в которой указывается его должность, начало и конец практики; как проявил себя в период практики.

При написании отчета студент использует собранный материал по хозяйству, данные научных учреждений, отчеты хозяйства, перспективные планы, свои наблюдения и записи в дневнике.

Отчет предоставляется в печатном виде, объемом не менее 15 стр. Оформляется таблицами, фотографиями, графиками, схемами.

Отчет должен давать полное представление о деятельности хозяйства. Студенты анализируют технологии возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, делают выводы и предложения. Количество разделов в отчете может изменяться, в зависимости от специализации хозяйства. При написании отчетов нужно руководствоваться программой производственной практики.

В отчете могут быть представлены материалы и результаты исследовательской работы студента, выполненной в хозяйстве по тематике квалификационной работы или по заданию руководителей практики.

В трехдневный срок после окончания практики на кафедру Агротехнологий и ветеринарной медицины предоставляются отчет, дневник и характеристика с места прохождения практики. Отчет и дневник рецензируется преподавателями кафедры.

После проверки проводится публичная защита отчета на итоговой конференции в присутствии представителей дирекции ФМИТИ и преподавателей кафедры Агротехнологий и ветеринарной медицины, студентов. Оценка по практике ставится на основании отчета, характеристики из хозяйства и выступления студента на конференции.