

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

---

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра «Зоотехнии и технологии переработки продукции животноводства»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института \_\_\_\_\_ Т.Ф. Лефлер  
"29" апреля 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор \_\_\_\_\_ Н.И.Пыжикова  
"29" апреля 2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**  
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль):** Технология производства и переработки продукции животноводства

**Курс:** 2

**Семестры:** 4

**Форма обучения:** очная

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

Красноярск, 2019

Составители: Военбендер Л.А. к. с.-х. н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» 04 2019г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции», и профессионального стандарта «Агроном» №13.017, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014г., регистрационный №35088), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017г., регистрационный №45230).

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» протокол № 10 от «27» 04 2019г.

Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф. д. с.-х. н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» 04 2019г.

\* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ, а также внутренние структуры.

## **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института ИПБ и ВМ  
протокол № 8 «29» апреля 2019г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д.в.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» апреля 2019г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07.

«Технология производства и переработки с. – х. продукции», Т.Ф. Лефлер

д.с.-х.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

## Оглавление

АННОТАЦИЯ.....	5
1.ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ.....	5
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ.....	6
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	10
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	15
6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
7.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	15

## Аннотация

Настоящая Программа разработана в соответствии с Положением от 27.11. 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы высшего образования» и протокола заседания Ученого Совета ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ от 21.12.2015 года № 6 «Положение об организации практик».

Практика «Учебная практика: ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» является частью образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и включена в перечень образовательных мероприятий, направленных на подготовку квалифицированных специалистов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Вид практики – учебная.

Практика «Учебная практика: ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» может быть, как стационарной, так и выездной. Практика проводится дискретно по видам практик – для студентов очной формы обучения; для студентов заочной формы обучения – по периодам проведения практик.

Учебная практика проводится в форме –непрерывной, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Длительность практики (72 часа), 2 кредитные единицы из них 48 часов контактная работа и 24 самостоятельная работа студента.

По итогам практики студент представляет письменный отчет и проходит собеседование с руководителем практики закрепленный за преподавателем учебной нагрузкой.

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

Реализация требований ФГОС ВО, и Учебного плана по направлению подготовки бакалавра 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

В результате прохождения практики «Учебная практика: ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» обучающийся должен освоить следующие компетенции:

УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

### **2. Цели и задачи программы учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков.**

Целью практики «Учебная практика: ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» является: формирование представления о будущей профессии, а так же получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы.

Задачи практики: учебной практики ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы): получение практических навыков: получение первичных профессиональных умений и навыков в работе с животными, и закрепление знаний техноло-

гии ведения животноводства получение первичных профессиональных умений и навыков в работе по определению свойств полезных и ядовитых растений; по вопросам возделывания сельскохозяйственных культур, инвентаризации природных кормовых угодий и технологии заготовки кормов; получение первичных умений и навыков научно-исследовательской работы.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Идентификатор достижений	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>ИД-1<sub>УК-1</sub>Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</p> <p>ИД-2<sub>УК-1</sub>Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.</p> <p>ИД-3<sub>УК-1</sub>Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>ИД-4<sub>УК-1</sub>Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>ИД-5<sub>УК-1</sub>Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>	<p>знать:</p> <p>основные законы математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин; основные нормативные правовые документы в области производства продукции животноводства и растениеводства; основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве; сорта растений и породы животных, используемых в сельскохозяйственном производстве технологии производства продукции животноводства и птицеводства; существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>уметь:</p> <p>применять современные методы научных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции; решать типовые задачи профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий; оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.</p> <p>владеть:</p> <p>основными информационно-коммуникационными технологиями при решении задач профессиональной деятельности навыками оформления специальной документации в профессиональной деятельности; навыками применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны в сельскохозяйственных предприятиях; современными методами определения</p>
УК - 2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД -1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые решения выделенных задач	<p>Знать: теоретико-методологические истоки современного технологического знания, основные классические и современные процессы технологических операций</p> <p>Уметь: применять на практике методологические и методические основы исследования; производить, отбирать, обрабатывать и анализировать данные информации о процессах.</p> <p>Владеть: способностью использовать фундаментальные знания в своей профессиональной (научной и производственной) деятельности.</p>

ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	<p>ИД-1<sub>опк-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИД-2<sub>опк-1</sub> Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИД-3<sub>опк-1</sub> Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знать: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основные правила организации безопасных условий выполнения производственных процессов источники отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Уметь: распознавать виды растений и породы животных; оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве; использовать основные технологии и средства механизации, для содержания, кормления, разведения, селекции и эффективного использования животных; применять существующие технологии в приготовлении удобрений и кормов; проводить научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть: физиологического состояния и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; навыками распознавания видов растений и пород животных, используемых в сельскохозяйственном производстве; основами технологий производства продукции растениеводства и животноводства; навыками работы с механическими и автоматическими устройствами при производстве продукции растениеводства и животноводства; навыками приготовления удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; методиками анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции.</p>
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	<p>ИД-1<sub>опк-2</sub> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ИД-2<sub>опк-2</sub> Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства</p> <p>ИД-3<sub>опк-2</sub> Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для</p>	<p>Знать: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь: использовать основные технологии и средства механизации, для содержания, кормления, разведения, селекции и эффективного использования животных; применять существующие технологии в приготовлении удобрений и кормов; проводить научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть: переработки сельскохозяйственной продукции методами научных исследований</p>

		<p>осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИД-4<sub>ОПК-2</sub> Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства. ИД-5<sub>ОПК-2</sub> Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде</p>	<p>в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; методиками анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции.</p>
ОПК-5	<p>Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-5</sub> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2<sub>ОПК-5</sub> Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИД-3<sub>ОПК-5</sub> Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: основные правила организации безопасных условий выполнения производственных процессов источники отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Уметь: применять существующие технологии в приготовлении удобрений и кормов; проводить научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции. Владеть: навыками работы с механическими и автоматическими устройствами при производстве продукции растениеводства и животноводства, навыками приготовления удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; методиками анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции.</p>

### 3. Организационно-методические данные учебной практики

Практика «Учебная практика: ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» относится к Блоку 2 «Практики» и является типом Учебной практики. Траектория формирования компетенций выделяет этапы формирования в соответствии с учебным планом, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Таблица 1 - Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач.ед.	час.	по семестрам
			№ 6
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>Всего контактной работы:</b>		<b>48</b>	<b>48</b>
Аудиторные занятия	0,5	20	20
Выездные занятия	0,5	28	28



Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач.ед.	час.	по семестрам
			№ 6
Самостоятельная работа студентов	1	24	24

Практика бакалавра, в соответствии с ОПОП, основывается на полученных знаниях и умениях по таким дисциплинам как «Введение в профессиональную деятельность», «Биология животных». Содержание практики логически и содержательно-методически тесно взаимосвязано с вышеуказанными дисциплинами, поскольку главной целью практики является закрепление и углубление практических умений, полученных студентами при изучении этих дисциплин. Знания, умения и практические навыки, полученные в ходе практики, необходимы также для успешного освоения ряда дисциплин профиля которые будут изучаться после ее прохождения: «Кормление сельскохозяйственных животных», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование перерабатывающих производств».

Ответственность за организацию и проведение практики несет выпускающая кафедра. Учебно-методическое и научное руководство практикой осуществляет кафедрами «Зоотехния и ТППЖ», «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы».

Учебная практика студентов проводится в стационаре ИПБиВМ, пасеки закрепленной за кафедрой, конфермой Красноярского ГАУ и экскурсионные выезды на молочно и мясные перерабатывающие предприятия. Основанием прохождения практики студентов является соглашение между Красноярским ГАУ и предприятиями. Согласование должно быть оформлено не позднее чем за неделю до начала практики.

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

Структура практики состоит из следующих этапов.

**Подготовительный** (предшествует изданию приказа на практику) Руководитель практики (совместно с деканатом, с отделом организации практики студентов и трудоустройства выпускников) проводит организационное собрание, где озвучиваются цели и задачи практики, обозначаются возможные места практики. Заключается договор с профильной организацией. Составляется индивидуальное задание, график прохождения практики, график и задание согласовываются с профильной организацией Деканатом, на основании договора издается приказ о направлении студентов на практику.

**Организационный.** Проведение организационного собрания (установочной лекции и т.п.)

**Производственный.** На этом этапе студент прибывает в профильную организацию, проходит вводный инструктаж, выполняет программу практики, производственные задания. Ежедневно студент ведет дневник практики, обрабатывает и анализирует собранный фактический материал для дальнейшего написания отчета под контролем руководителя от принимающей стороны. Периодически, по мере необходимости, консультируется с руководителем практики от Университета с помощью средств связи или лично.

**Завершающий.** Подготовка и представление результатов практики (заключается в оформлении дневника и отчета по практике). На каждого студента оформляется характеристика руководителем практики от принимающей стороны. Все документы предоставляются на кафедру в течение двух недель после окончания практики. На этом этапе проводится защита отчета на соответствующей кафедре.

Для руководства практикой студентов назначаются научный руководитель практики от кафедры.

Научный руководитель практики от кафедры:

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

Студент-практикант обязан:

- осуществлять все виды работ, предусмотренные программой практики и календарным планом-графиком, качественно и в установленные сроки;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;

- ежедневно вести записи в календарном плане-графике с указанием характера, содержания и порядка выполнения работы;
- собирать необходимые материалы для написания отчета согласно заданию на практику;
- по окончании практики представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о прохождении учебной практики.

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

В период практики студент ведет дневник.

В дневнике подробно описываются: 1) вид; 2) объем и результаты работы.

За день до окончания учебной практики студент обязан подготовить отчет и после проверки зачитать его у ведущего преподавателя. Отчет по учебной практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его работу, объемом не менее 10 стр. машинописного текста, не считая приложений (образцов, копий отчетной документации, схем, планировок, расчетов и т.п.).

Текстовая часть отчета выполняется на стандартных листах бумаги. Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруются.

Примерная схема отчета:

- титульный лист;
- содержание;
- места посещения и краткая характеристика его;
- библиографический список;
- приложения (фото.).

Работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4 по ГОСТ -2013. Текст дипломной работы следует печатать шрифтом № 14 Times New Roman, межстрочный интервал – полупетуховый, соблюдая следующие размеры полей по ГОСТ 7.32-91: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 15 мм, верхнее и нижнее – не менее 20 мм.

Первая страница – титульный лист. После титульного листа следует содержание, в котором даются названия всех разделов работы с указанием страниц. В конце работы приводится библиография (список используемой литературы) и помещаются приложения. Каждый раздел должен иметь название и начинаться с новой страницы.

Изложение содержания отчета должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одной главы к другой. Текст должен быть напечатан аккуратно, без помарок и подчисток. Листы должны быть пронумерованы и сброшюрованы.

Заголовки разделов и подразделов нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. Каждый раздел (глава) должен заканчиваться выводами. Страницы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на нем не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная с первой страницы, на которой, так же как и на последующих страницах, проставляют номер внизу по центру без знаков препинания.

Объем отчета не должен превышать 15 страниц печатного текста. Отчет должен содержать анализ технологического процесса, выводы и предложения студента. Представленный отчет должен быть подписан студентом. К отчету прилагаются: фотографии, схемы технологического процесса, буклеты, этикетки и рекламный материал предприятия.

Отчет проверяется преподавателем - руководителем практики.

Оценка отчета - зачет.

В итоговой оценке работы студента во время учебной практики преподаватель принимает во внимание:

- посещение всех практических дней;
- активность во время учебной практики;
- содержание доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

По окончании практики студент сдает дифференцированный зачет. Студенту могут быть выставлены следующие виды оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Продолжительность доклада не более 5-7 минут с кратким освещением разделов отчета. В своем кратком сообщении студент должен выделить основные, наиболее значимые моменты по каждому из этапов практики. Особое внимание при защите обратить на ту информацию, в сборе и обработке которой студент принял непосредственное, личное участие и получил результаты. В процессе защиты студент должен ответить на поставленные перед ним вопросы.

«Отлично» выставляется за защиту отчета, если ответ полный, используется наглядность, выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными содержания, легко отвечает на поставленные вопросы соответственно квалификации.

«Хорошо» выставляется за защиту, если студент показывает знание вопросов темы согласно установленному уровню квалификации, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за устный ответ, если студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за устный ответ при защите отчета, если студент не знает содержания работы, не может отвечать на поставленные вопросы по ее теме.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательную характеристику и оценку руководителя практики от предприятия или итоговую неудовлетворительную оценку при защите отчета, решением кафедры направляется на повторную доработку.

Студент, получивший неудовлетворительную оценку за учебную практику, не допускается к выполнению выпускной квалификационной работы и итоговой государственной аттестации.

#### 4. Учебно-методическое и информационное обеспечение

1. ГОСТ 55456-2013 Колбасы сырокопченые. Технические условия. Drysausages.Specifications ОКП 92 1341. Дата введения 01.01.88. Взамен ГОСТ 16131-70.
2. ГОСТ 16367-86. Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2005, 11с.
3. ГОСТ 21784-76. Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. - 8 с.
4. ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.
5. ГОСТ 9959-91. Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки.
6. ГОСТ Р 52417-2005. Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция. М.: Стандартинформ, 2006. - 9 с.
7. ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. - М.: Стандартинформ, 2007. - 14 с.
8. ГОСТ Р 53163-2008. Мясо птицы механической обвалки. Технические условия. - М.: Стандартинформ, 2009, 10 с.
9. ГОСТ Р ИСО 7218-2008. Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям. - М.: Стандартинформ, 2010. - 53с.
10. СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
11. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Ника, 2001. - 320с.
12. ТУ 9214-080-52924334-08 Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные фаршированные и панированные. - М.: Ника, 2008. - 5 с.
13. Федеральный закон. Технический регламент «О требованиях к мясу сельскохозяйственной птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту». - М.: Росптицсоюз, 2008. - 103 с.
14. Абрамова, Л.А. Тенденции развития переработки мяса птицы // Птица и птицепродукты, 2013. - №4.
15. Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясопродуктов/ Под ред. И.А. Рогова. - М.: Агропромиздат, 2008. - 576 с.
16. Антипова, Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР/ Л.В. Антипова, Н.М. Ильина, Г.П. Козюлин [и др.]. - М.: КолосС, 2013. - 320 с.
17. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов / С.А. Бредихин, О.В. Бредихина, О.В. Космодемьянский и др. - М.: Колос, 2010. - 392 с.
18. Винникова, Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник./ Л.Г. Винникова. - Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. - 600 с.
19. Голубев, И.Г. Оборудование для переработки мяса. Каталог / И.Г. Голубев, В.М. Горин, А.И. Парфентьева. - М.: ФГНУ «Росинформагротех», 2005. - 220 с.

20. Донченко, Л. В. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания./ Л.В. Донченко, В.Д. Надыкин. - М.: Пищевая промышленность, 2003. - 296 с.
21. Драмшаева, С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров./ С.Т. Драмшаева. М.: Колос. - 2005.
22. Евграфов, О.В. Основы экологии и охрана окружающей среды. / О.В. Евграфов, А.А. Вакулин, А.К. Рустамов.- М.: Колос, 2013. - С.39-73.
23. Журавская, Н.К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов./ Н.К. Журавская, Л.Т. Алехина, Л.М. Отряшенкова. - М.: Агропромиздат, 2004.
24. Заяс, Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов. / Ю.Ф. Заяс. -М.: «Легкая и пищевая промышленность», 2004.
25. Ивашов, В.И. Оборудование для переработки мяса / В.И. Ивашов. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 464 с.
26. Кармас, Э. Технология колбасных изделий / Э.Кармас. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001. - 256 с.
27. Корнюшко, Л.Н. Оборудование для производства колбасных изделий: Справочник./ Л.Н. Корнюшко. - М.: Колос, 1993. - 304с.
28. Лисицын, А.Б. Производство мясной продукции на основе биотехнологии / Лисицын А.Б., Липатов Н.Н., Кудряшов Л.С, Алексахина В.А. Под общей ред. Липатова Н.Н. - М.: ВНИИМП, 2005. – 369 с.
29. Лобзов, К. И. Переработка мяса птицы и яиц / К. И. Лобзов, Н. С. Митрофанов, В. И. Хлебников. М.: Агропромиздат. 1987. – 238 с.
30. Мандро, Н.М. Перспектива совершенствования технологических методов переработки мяса цыплят-бройлеров / Н.М. Мандро, Ю.Ю. Денисович // Хранение и переработка сельхозсырья. М.: Пищевая промышленность, 2006, - №10, С.41 – 43.
31. Микробиология мяса и мясопродуктов М.А. Сидоров, Р.П. Корнелаева 3е издание. Москва «Колос» 2003 - 134стр.
32. Мышалова, О.М. Общая технология мясной отрасли: Учебное пособие / О.М. Мышалова. Кемерово: ЛМТ КсмТИПП, 2014. – 100 с.
33. Пелеев, А.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ А.И. Пелеев. - М.: Пищевая промышленность, 1971. – 502 с.
34. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов./ В.М. Позняковский. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2006. - 448 с.
35. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность учеб.-справ. пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 216 с.
36. Проект ГОСТ Р «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия».
37. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г.Забашта, Г.П.Казюлин. - М.: Агропромиздат, 2000. - 563 с.
38. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения. Корнелаева Р. П., Степаненко П.П., Павлова Е. В., -М.: 2006.-407с.
39. Справочник по товароведению продовольственных товаров/Т.Г. Родина, М. А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под ред. Т. Г. Родиной. М.: КолосС, 2003. - 608 с.
40. Справочник технолога колбасного производства / И.А.Рогов, А.Г.Забашта, Б.Е.Гутник и др. - М.: Колос, 2000. - 431 с.
41. Технология мяса и мясопродуктов / Л.Т.Алехина, А.С.Большаков и др.; Под ред. И.А.Рогова. - М.: Агропромиздат, 2003. - 576 с.
42. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства / Под ред. А. Ф. Крисанова и Д. П. Хайсанова. - М.: Колос, 2006. - 208 с.
43. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров для среднего профессионального образования: Изд. 7-е, доп. и перераб. / В.А. Тимофеева. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 476 с.
44. Трухина, Т.Ф. Методические рекомендации по калькулированию себестоимости пищевой продукции на птицефабриках яичного направления / Т.Ф. Трухина. – М.: ВНИИПП, 2005. – 112 с.
45. Чижикова, Т.В. Машины для измельчения мяса и мясопродуктов. / Т.В. Чижикова. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. - 302с.
46. <http://ej.kubagro.ru> - сайт научного журнала, Кубанский государственный аграрный университет, Мировой рынок мяса птицы

47. <http://www.meatmarket.info/www.iamgroup.ru> - сайт Института аграрного маркетинга, Краткий обзор Российского мясного рынка в июне - августе 2012 года.
48. <http://meat-and-spices.com/index.php/2011-02-25-13-49-15/40-2011-02-25-07-42-53/59-2011-03-01-13-16-22>
49. <http://meatpro.ru/kolbasasyirokopchenaya/kratkoeopisanietehnologicheskoy-shemyi-proizvodstva-syirokopchenyih-kolbas.html>
50. <http://www.europakx.ru/index.php?categoryID=274>
51. Кузнецов, В. В. Физиология растений в 2 т. Том 1 : учебник для академического бакалавриата / В. В. Кузнецов, Г. А. Дмитриева. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 437 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/31694750-63FF-4EE4-BFFB-E3CBADD6F3B5/fiziologiya-rasteniy-v-2-t-tom-1>
52. Кузнецов, В. В. Физиология растений в 2 т. Том 2 : учебник для академического бакалавриата / В. В. Кузнецов, Г. А. Дмитриева. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 459 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/A1862A77-82F1-4581-AC2C-218F77455293/fiziologiya-rasteniy-v-2-t-tom-2>
53. Хохлов, Р.Ю. Морфология и физиология сельскохозяйственных животных / Р.Ю. Хохлов. — Пенза : РИО ПГСХА, 2016. — 43 с. Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/efd/356310/info>
54. Жохова, Е. В. Ботаника : учебное пособие для вузов / Е. В. Жохова, Н. В. Складневская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 239 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/64BC35A1-6477-425C-BDF2-FBE611CE8273>
55. Шилов, И. А. Экология: учебник для академического бакалавриата / И. А. Шилов. — 7-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 511 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/D0C92E22-F7DD-416D-8427-82D71F78B4EB>
56. Блохин, Г.И. Зоология [Электронный ресурс]: учеб. / Г.И. Блохин, В.А. Александров. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 572 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95142>
57. Кузнецова, Т.А. Общая биология. Теория и практика [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.А. Кузнецова, И.А. Баженова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 144 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91883>
58. Матюк, Н.С. Экологическое земледелие с основами почвоведения и агрохимии. [Электронный ресурс] / Н.С. Матюк, А.И. Беленков, М.А. Мазиров. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2014. — 224 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/51938>
59. Трухачев, В.И. Техника и технологии в животноводстве. [Электронный ресурс] / В.И. Трухачев, И.В. Атанов, И.В. Капустин, Д.И. Грицай. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 380 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/79333>
60. Гуляев, В.П. Сельскохозяйственные машины. Краткий курс. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91889>
61. Ториков, В.Е. Производство продукции растениеводства. [Электронный ресурс] / В.Е. Ториков, О.В. Мельникова. — Электрон. дан. — СПб. Лань, 2017. — 512 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93781>
62. Родионов, Г.В. Животноводство. [Электронный ресурс] / Г.В. Родионов, А.Н. Арилов, Ю.Н. Арылов, Ц.Б. Тюрбеев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 640 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/44762>
63. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов. — СПб.: ГИОРД, 2016. — 816 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/574637>
64. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2016. — 624 с. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=71771](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771)
65. Хазиахметов, Ф.С. Рациональное кормление животных. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017. — 364 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93711>
66. Туников, Г.М. Разведение животных с основами частной зоотехнии. [Электронный ресурс] / Г.М. Туников, А.А. Коровушкин. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017. — 744 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91279>.

Дополнительная



1. Периодические журналы – Аграрная наука, Достижения науки техники АПК, Животноводство России, Доклады РАСХН, Зоотехния, Коневодство и конный спорт, Кролиководство и звероводство, Молочное и мясное скотоводство, Овцы, козы, шерстяное дело, Птица и птицепродукты, Птицеводство, Свиноводство, Сельскохозяйственная биология, сельскохозяйственные вести, Известия СПбГАУ.

2. Реферативные журналы: Летопись журнальных статей, Книжная летопись, Сельскохозяйственная литература. Ресурсы интернет.

1. <https://e.lanbook.com/> Электронная библиотечная система «Лань»

2. <http://www.iprbookshop.ru> – Электронная библиотечная система «IPRbooks»

3. [www.nlr.ru](http://www.nlr.ru) - российская национальная библиотека

4. [www.hns.ru](http://www.hns.ru) - национальная электронная библиотека

5. [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru) - российская государственная библиотека

6. <http://www.fermer.ru/> - Фермер.ру. Главный фермерский портал

7. <http://zhivotnovodstvo.net.ru/> Энциклопедия животноводства Информационные справочные

системы:

1. Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа: [http://www.consultant.ru/cabinet/archive/fd/?utm\\_campaign=attract\\_readers&utm\\_source=google.adwords&utm\\_medium=cpc&utm\\_content=322p&gclid=EAJaIQobChIY1gIVhsqyChImdwAtEAAAYASAAEgJJBvD\\_BwE](http://www.consultant.ru/cabinet/archive/fd/?utm_campaign=attract_readers&utm_source=google.adwords&utm_medium=cpc&utm_content=322p&gclid=EAJaIQobChIY1gIVhsqyChImdwAtEAAAYASAAEgJJBvD_BwE) МПсОг-

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;

2. Microsoft Word 2007 / 2010;

3. Microsoft Excel 2007 / 2010;

4. Microsoft PowerPoint 2007 / 2010;

5. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;

6. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - свободно распространяемое ПО;

7. KasperskyEndpointSecurity для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (EducationalLicense) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;

8. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;

9. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla -свободнораспространяемоеПО;

10. Moodle 33.5.6a (система дистанционного образования) свободно распространяемое ПО.

1. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).

2. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией).

3. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование.

4. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU.

5. Библиотека Красноярского ГАУ:<http://www.kgau.ru/new/biblioteka>.

6. Справочная правовая система «Консультант+».

7. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия.

8. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ: Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

9. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА».

10. <http://www.book.ru> -электронная библиотека Book.ru.

11. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS.

## 5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Итоговый контроль – защита отчета по учебной практике –зачет.

## 6. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Мультимедийные презентации материала при инструктаже которые проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям и специалистам

предприятия (организации) экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем. 2. Работа в ЭИОС вуза для консультаций во время прохождения практики. 3. Использование компьютерных технологий и программного обеспечения, необходимого для сбора и систематизации технико- технологической и организационно-управленческой информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т. д. Программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel 2.Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499. Node 2 year Educational Renewal License.

Практика «Учебная практика: ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» проводится в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемых в рамках образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (далее профильные предприятия).

Материально-техническая база профильных предприятий обеспечивает возможность формирования и развития профессиональных компетенций, обозначенных в программе практики.

Стационарная практика (в Красноярском ГАУ) на базе ИБВиМ: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория, оснащенная столами и стульями; переносное мультимедийное оборудование (ноутбук, экран, проектор).
Компьютерные классы	Аудитория 0-06, 1-29 компьютеры с выходом в интернет
Выездная практика: По договору с организациями	
Помещение для самостоятельной работы: Читальный зал библиотеки Красноярского ГАУ	Рабочие места, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет

## 7. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе интерактивных форм проведения занятий. С целью формирования и развития профессиональных компетенций у обучающихся:

Содержание курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1.	выездное занятие	28
2.	Модуль 2.	письменная работа метод кейсов	20
	<b>Итого</b>		<b>48</b>

В процессе освоения дисциплины используются различные интерактивные и активные методы обучения.

**Имитационные технологии:**

- игровые процедуры: разыгрывание ролей, имитационный тренинг, игровое проектирование, деловые игры;

- не игровые ситуации: анализ конкретных случаев.

**Неимитационные технологии:** нетрадиционные формы лекций, программированное обучение, письменные работы, выездные занятия

Разыгрывание ролей (инсценировка) - представляет собой игровой способ анализа конкретной ситуации, в основе которой лежат проблемы взаимоотношений и поведения людей. Этот метод направлен на развитие поведенческих умений как социального, так и профессионального характера. Деловая игра - метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с компьютером в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности.

**Игровое проектирование** - разновидность деловой игры, суть которой состоит в разработке инженерного, технологического и других видов проектов в игровых условиях, максимально воссоздающих реальность. Отличается высокой степенью сочетания индивидуальной и совместной работы обучающихся в процессе создания общего проекта. Выполнение комплексных квалификационных заданий по составлению различных технологий производства и переработки продукции.

**Технология анализа конкретных ситуаций (метод кейсов)** представляет собой изучение, анализ и принятие решений по ситуации, которая возникла или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации и в тот или иной момент времени. Этот метод развивает аналитическое мышление студентов. Системный подход к решению проблемы позволяет выделять варианты правильных и ошибочных решений, выбирать критерии нахождения оптимального решения, принимать коллективные решения.

Промежуточная оценка знаний и умений студентов проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы студентов. Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде зачета.



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарий
10.09.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2019-2020 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ № 2 от 10.09.2019 г.
07.09.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2020-2021 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №1 от 07.09.2020
06.09.2021	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2021-2022 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №1 от 06.09.2021
21.03.2022	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного обеспечения свободного распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №7 от 21.03.2022

**Программу разработал:**  
Военбендер Л.А. к. с.-х. н., доцент

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу «Учебная практика: ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» разработанную доцентом кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» Военбендер Л.А., для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (бакалавриат).

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07. (бакалавриат) профилю подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» предназначена для преподавания дисциплины базового учебного цикла. В рабочей программе представлены необходимые структурные компоненты – от постановки программных задач учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, до итогового контроля знаний и умений. Рабочая программа включает в себя: цели и задачи освоения дисциплины; место дисциплины в структуре ФГОС и ВО, требования к результатам освоения дисциплины; содержание и структуру дисциплины; интерактивные образовательные технологии; оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации; учебно-методическое обеспечение дисциплины (литература, интернет-ресурсы).

Материалы рабочей программы содержательны, отражают требования образовательного стандарта и соответствуют современному уровню и тенденциям развития науки и производства. Рассматриваемые в рамках дисциплины охватывают общекультурные и профессиональные компоненты деятельности подготавливаемого бакалавра.

Содержание разделов программы распределено по видам занятий и трудоемкости в часах, что позволяет комплексно рассмотреть теоретические и практические вопросы.

Программа включает описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с различными дисциплинами, необходимыми для освоения учебной практики. Указывается, что освоение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионального цикла.

Предлагаемую рабочую программу целесообразно использовать в учебном процессе для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Рецензент:  
Исполнительный директор  
ФАО «Красноярская агрополис»  
к.с.-х. наук



Мазурин С.В.