

**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 ДИСЦИПЛИНЫ**

Технологическая практика  
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

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

**Курс:** 4

**Семестры:** 7

**Форма обучения:** очная

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

Красноярск, 2019

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

«27» апреля 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» апреля 2019г.

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

«27» апреля 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ.....	5
2. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ .....	5
3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ .....	10
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	10
4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	10
4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА: .....	10
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ .....	13
6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....	13
ИЗМЕНЕНИЯ .....	16

## 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».

Производственная технологическая практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебным планом, которая является составной частью основных образовательных программ и относится в полном объеме к вариативной части.

Вид практики – производственная технологическая, которая проводится в целях получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения практики – выездная. В форме непрерывной – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной технологической практики.

Длительность практики 3 и 1/3 недель. Основным документом итогового контроля производственной технологической практики является отчет и дневник. В дневнике приводятся сведения о выполненной работе по всем дням прохождения практики. Основная часть отчета должна содержать подробную проработку вопросов индивидуального задания с необходимыми текстовыми сообщениями, рисунками, схемами и выводами. К отчету должен быть приложен отзыв руководителя практики от предприятия или подразделения кафедры, в котором студент проходил технологическую практику.

Оценка по практике является дифференцированной (5-бальной) на основе качества ответов студента на защите отчета, качества самого отчета и отзыва руководителя практики от предприятия.

По итогам практики студент представляет письменный отчет и проходит собеседование на кафедре, организующей руководство практикой.

### 1. Требования к производственной технологической практике

Реализация требований ФГОС ВО, и Учебного плана по направлению подготовки бакалавра 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должна формировать следующие компетенции: (ПК – 4) готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства; (ПК – 5) готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; (ПК – 7) готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; (ПК – 8) готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья; (ПК – 9) готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; (ПК – 14) способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; (ПК – 15) способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления; (ПК - 16) способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях; (ПК – 17) способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга; (ПК – 18) готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции; (ПК – 19) готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации.

### 2. Цели и задачи программы производственной технологической практики.

Целью производственной технологической практики является закрепление знаний, полученных студентами в процессе обучения в вузе, на основе изучения работы предприятия, учреждения и организации, на которых студенты проходят практику по направлению подготовки в сочетании с научно-исследовательскими изысканиями.

Задачей производственной технологической практики является закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности; приобретение практических знаний и опыта работы по направлению подготовки; проверка профессиональной готовности будущего бакалавра к

самостоятельной трудовой деятельности и сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Производственная технологическая практика, как часть основной профессиональной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программ теоретического и практического обучения.

В период производственной технологической практики студенты наряду со сбором материалов для написания выпускной квалификационной работы (бакалаврская работа) должны по возможности участвовать в решении текущих производственных задач.

Производственная технологическая практика осуществляется на предприятиях, в организациях, закрепленных приказом ректора Красноярского ГАУ.

Выпускник должен:

Во время производственной технологической практики студент должен изучить:

- организацию и управление деятельностью подразделения;
- вопросы планирования и финансирования, разработок рецептур и исследований;
- действующие стандарты, технические условия, положения и инструкции по эксплуатации оборудования, программ испытаний, оформлению технической документации;
- основные технологические процессы при производстве молочной или мясной промышленности;
- правила эксплуатации и обслуживания различного оборудования используемого на перерабатывающем предприятии, и другого оборудования, имеющихся в подразделении;
- вопросы обеспечения экологической безопасности и безопасности жизнедеятельности.

Во время производственной технологической практики студент должен освоить:

- методики органолептических и микробиологических определений качества продукции;
- приемы и технику работы на оборудовании;
- технологические линии производства;
- порядок и методы проведения исследований;

Таблица 1

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Код компетенции	Содержание компетенции	Идентификатор достижений	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам. ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Составляет описание данных формулирует выводы по результатам исследований. ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Осуществляет статистическую обработку результатов исследований.	Знать: основы и организацию научно-исследовательской деятельности Уметь: организовывать научно-исследовательскую деятельность Владеть: навыками организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве
ПК-2	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Применяет актуальную нормативную и методическую документацию в сфере интеллектуальной собственности. ИД-2 <sub>ПК-2</sub> Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	Знать: влияние природных и хозяйственных факторов на распределение сорняков болезней и вредителей, влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей болезней и сорняков, требования к охране труда в сельском хозяйстве. Уметь: составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципах чередования культур, определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, соблюдать требования природоохранного законодательства РФ при производстве продукции растениеводства. Владеть: разработка экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосани-

			тарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков, общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделываниями сельскохозяйственных культур.
ПК-3	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	<p>ИД-1<sub>ПК-3</sub> Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации выращивания, уборки урожая, первичной доработки, закладки на хранение и переработки.</p> <p>ИД-2<sub>ПК-3</sub> Владеет методами определения готовности культур к уборке и различным видам переработки</p> <p>ИД-3<sub>ПК-3</sub> Определяет сроки и способы уборки урожая, закладки на хранение и переработки, обеспечивающие сохранность продукции, минимизацию потерь и сохранение качества</p> <p>ИД-4<sub>ПК-3</sub> Владеет методами послеуборочной доработки продукции растениеводства, закладки ее на хранение, переработки, обеспечения сохранности продукции от потерь и ухудшения качества</p> <p>ИД-5<sub>ПК-3</sub> Владеет методами механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции растениеводства</p> <p>ИД-6<sub>ПК-3</sub> Владеет методами контроля качества продукции растениеводства</p>	<p>Знать: регламент принятия решения по заявке на выдачу патента на селекционные достижения, порядок ведения государственного реестра селекционных достижений, допущенных к использованию, формы и структуру описания сортов, пород и видов, впервые включаемых в государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию в сельском хозяйстве.</p> <p>Уметь: оценивать отличимость, однородность и стабильность сорта, породы и видов в соответствии с действующими методиками испытаний, производить морфобиологическую и иммуно-генетическую оценку в растениеводстве и животноводстве. Определять показатели качества продукции в растениеводстве и животноводстве требующих физико-химических, органолептических и микробиологических анализов.</p> <p>Владеть: навыками оценивания отличимости, однородности и стабильности сорта, породы и видов в соответствии с действующими методиками испытаний, проведения морфобиологических и иммуно-генетических исследований в растениеводстве и животноводстве, навыками определения качества продукции в растениеводстве и животноводстве требующих физико-химических, органолептических и микробиологических анализов.</p>
ПК - 4	Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции.	ИД-4 Организация производственной деятельности обучающихся по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>Знать: факторы и показатели безопасности; морфологию и химический состав мяса птицы и яиц, классификацию категорий туш.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной документацией.</p> <p>Владеть: информацией о новинках в ассортименте; информацией о рынке продукции.</p>
ПК - 5	Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	ИД -5 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства и животноводства	<p>Знать: характеристику ассортимента процессы при производстве и хранении.</p> <p>Уметь: провести приемку сырья по качеству с проверкой сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность; определить термическое состояние, свежесть, качество сырья, дефекты.</p> <p>Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции сырья; и нормативными документами</p>
ПК-6	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	<p>ИД-1<sub>ПК-6</sub> Определяет наиболее рациональные режимы хранения продукции растениеводства с учетом ее качества и целевого назначения</p> <p>ИД-1<sub>ПК-6</sub> Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции</p>	<p>Знать: общепринятые методики проведения научных исследований в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Уметь: Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формули-</p>

		ИД-1 <sub>ПК-6</sub> Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки продукции растениеводства	рует выводы. Владеть: Навыками общепринятых методик в проведении научных исследований в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 <sub>ПК-7</sub> Применяет знания теоретических основ производства, первичной обработки и хранения продукции животноводства ИД-2 <sub>ПК-7</sub> Владеет способами переработки продукции животноводства ИД-3 <sub>ПК-7</sub> Владеет методами оценки качества продукции животноводства ИД-4 <sub>ПК-7</sub> Применяет знания по использованию в производстве продукции животноводства ресурсосберегающих технологий	Знать: основные задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности Уметь: Решает задачи, связанные с выбором способов и распоряжения правами на результаты в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот. Владеть: навыками решений в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности
ПК-8	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 <sub>ПК-8</sub> Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией. ИД-2 <sub>ПК-8</sub> Осуществляет контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-3 <sub>ПК-8</sub> Владеет навыками проведения лабораторных испытаний образцов почв, растений, сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: способы реализации технологии производства продукции растениеводства Уметь: реализует технологии производства продукции растениеводства Владеть: навыками реализации технологий производства продукции растениеводства
ПК-9	Способен осуществлять работы по управлению качеством процессов производства продукции	ИД-1 <sub>ПК-9</sub> Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции; ИД-2 <sub>ПК-9</sub> Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические методы при производстве продукции; ИД-3 <sub>ПК-9</sub> Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции, выявляет причины их возникновения и разрабатывает корректирующие действия по их устранению.	Знать: способы реализации технологии производства продукции животноводства Уметь: реализует технологии производства продукции животноводства Владеть: навыками реализации технологий производства продукции животноводства
ПК-10	Способен осуществлять анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	ИД-1 <sub>ПК-10</sub> Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством продукции на различных этапах жизненного цикла продукции. ИД-2 <sub>ПК-10</sub> Применяет методы квалиметрического анализа при проектировании продукции. ИД-3 <sub>ПК-10</sub> Осуществляет сбор и обработку данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию для различных этапов жизненного цикла; ИД-4 <sub>ПК-10</sub> Составляет отчеты по пока-	Знать: режимы хранения сельскохозяйственной продукции. Уметь: обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции. Владеть: режимами хранения сельскохозяйственной продукции.



		зателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию	
ПК-11	Способен подготовить заключение о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям и оформлять документы для предъявления претензий поставщикам	ИД-1 <sub>ПК-11</sub> Применяет актуальную нормативную документацию в области соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям. ИД-2 <sub>ПК-11</sub> Применяет основные методы управления документооборотом организации и составляет отчеты о качестве поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям. ИД-3 <sub>ПК-11</sub> Регистрирует данные и формирует заключение о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям; ИД-4 <sub>ПК-11</sub> Ведет реестр заключений о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям.	Знать: работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. Уметь: Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. Владеть: навыками организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.
ПК-12	Организация работ по контролю состояния оборудования и технологической оснастки	ИД-1 <sub>ПК-12</sub> Использует актуальные нормативные и методические документы при организации работ по контролю состояния оборудования и технологической оснастки; ИД-2 <sub>ПК-12</sub> Применяет измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений; ИД-3 <sub>ПК-12</sub> Оформляет производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями и определяет периодичность поверки (калибровки) средств измерений, соответствие характеристик оборудования нормативным документам; ИД-4 <sub>ПК-12</sub> Организует периодические проверки оборудования, контроль обеспечения и поддержания качества технологической оснастки, соблюдения графиков проверки на точность производственного оборудования и оснастки, состояния средств измерений, их наличия на рабочих местах, своевременного представления для государственной поверки.	Знать: управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях Уметь: Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях Владеть: навыками принятия управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях
ПК-13	Организация и контроль работ по предотвращению выпуска бракованной продукции	ИД-1 <sub>ПК-13</sub> Использует нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции при организации и контроле работ по предотвращению выпуска бракованной продукции; ИД-2 <sub>ПК-13</sub> Определяет характеристики используемого технологического оборудования и технологической оснастки и контролирует их состояние для предотвращения причин возникновения брака; ИД-3 <sub>ПК-13</sub> Согласует внесение изменений в технологические процессы с технологическими, метрологическими и производственными подразделениями организации; ИД-4 <sub>ПК-13</sub> Использует методы контро-	Знать: способы осуществления контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины. Уметь: осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины. Владеть: навыками осуществления контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины

		ля технологической дисциплины.	
ПК-14	Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	ИД-1 <sub>ПК-14</sub> Выбирает оптимальные методы организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. ИД-2 <sub>ПК-14</sub> Планирует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. ИД-3 <sub>ПК-14</sub> Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	Знать: способы реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства. Уметь: реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства. Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства.
ПК-15	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства.	ИД – 15 Реализация технологий переработки продукции животноводства	Знать: требования к качеству, маркировке, упаковке, условия и сроки хранения, транспортирования. Уметь: отобрать средние образцы от партии; проводить экспертизу товаров по стандартным физико-химическим показателям. Владеть: навыками организатора производства, хранения и переработки сырья и оценки качества готового продукта.
ПК-16	Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ИД-1 <sub>ПК-16</sub> Осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины ИД-1 <sub>ПК-16</sub> Осуществляет контроль за соблюдением трудовой дисциплины	Знать: способы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Уметь: осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Владеть: навыками осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-17	Способен организовать производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ИД-1 <sub>ПК-17</sub> Выбирает оптимальные способы организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2 <sub>ПК-17</sub> Организует производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Знать: способы организации производства сельскохозяйственной продукции Уметь: организовывать производство сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками организации производство сельскохозяйственной продукции
ПК-18	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 <sub>ПК-18</sub> Выбирает оптимальные способы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2 <sub>ПК-18</sub> Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: способы организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-19	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	ИД 19 Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	Знать: способы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: Определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

### 3. Организационно-методические данные производственной технологической практики

Таблица 2 - Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 9	№ 10
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	<b>5</b>	<b>180</b>		
Выездная	5	120	60	60
СРС		60	30	30
Итого			90	90

Ответственность за организацию и проведение практики несет директор института. Учебно-методическое и научное руководство практикой осуществляет кафедры: «Кормления животных технологии производства, переработки и хранения продуктов животноводства», «разведение, генетика, биология и водные биоресурсы».

Производственная технологическая практика студентов проводится на предприятиях, в учреждениях и организациях, лабораториях. Основанием прохождения практики студентов является договор между Красноярским ГАУ и предприятием, учреждением, организацией или научно-исследовательской лабораторией. Договор должен быть оформлен не позднее, чем за неделю до начала практики.

Места прохождения практик согласно заключенных договоров: <http://www.kgau.ru/new/student/27/>.

Приказ ректора о закреплении студентов за базами практик готовит дирекцией института. Изменение базы практики допускаются в отдельных случаях по решению заведующего выпускающей кафедрой и оформляются приказом ректора.

За две недели до начала практики со студентами-практикантами проводится лекция, на которой объясняются цели и задачи практики, выдается необходимая документация: программа практики, путевка (направление на предприятие), календарный план-график прохождения практики.

Для руководства практикой студентов назначаются научные руководители практики от кафедры. Для руководства практикой студентов в организации назначается руководитель практики от организации.

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;
- координирует свою работу с руководителем практики от организации;
- осуществляет контроль за ходом работы студентов в период практики;
- оформляет академическую ведомость и зачетные книжки студентов;
- оценивает выполнение задания практики.

Заведующий кафедрой:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий (лекций) перед выходом студентов на практику и по её завершению;
- участвует в работе комиссии кафедры по защите отчета о прохождении производственной технологической практики.

Руководитель практики от предприятия:

- разрабатывает план-график прохождения практики;
- руководит сбором материалов для написания отчета;
- обеспечивает практиканта необходимой информацией в соответствии с программой практики;
- консультирует, разъясняет и организовывает связь студентов с другими специалистами предприятия;
- контролирует процесс формирования у студентов навыков и умений выполнять определенные работы;

- осуществляет контроль за обеспечением предприятием нормальных условий труда и быта студентов, контролирует проведение со студентами обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- дает отзыв о работе студента в характеристике-отзыве.

Права и обязанности студентов в период прохождения производственной технологической практики определяются Конституцией Российской Федерации, трудовым законодательством, а также правилами охраны труда и внутреннего распорядка предприятия.

Студент-практикант обязан:

- осуществлять все виды работ, предусмотренные программой практики и календарным планом-графиком, качественно и в установленные сроки;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего распорядка;
- выполнять требования охраны труда и производственной санитарии;
- активно участвовать в общественной жизни коллектива предприятия, организации, учреждения;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- ежедневно вести записи в календарном плане-графике с указанием характера, содержания и порядка выполнения работы;
- систематически представлять руководителю информацию о выполненной работе, в назначенные сроки являться на консультации к руководителю от университета;
- собирать необходимые материалы для написания выпускной квалификационной работы согласно заданию на практику;
- по окончании практики представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о прохождении технологической практики.

На студентов, зачисленных на оплачиваемые должности, распространяется трудовое законодательство, и они подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми сотрудниками. На них заводится трудовая книжка, в которой производится соответствующая запись или производится запись в имеющуюся у студента трудовую книжку.

На основании налогового законодательства в период практики студенты пользуются налоговыми льготами с подоходного налога. Размер необлагаемого дохода составляет 10 минимальных размеров заработной платы (инструкция Госналогслужбы № 5).

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

По решению кафедры производственная технологическая практика может быть зачтена студентам, имеющим стаж практической работы по профилю профессиональной подготовки не менее 1 года. Основанием для решения кафедры являются личное заявление студента и соответствующие документы.

Студенту, совмещающему учебу в вузе с работой на предприятии, в учреждении или организации, кафедра имеет право разрешить прохождение технологической практики по месту работы студента при условии, что характер работы, выполняемой студентом, соответствует профилю основной образовательной программы.

В период практики студент ведет дневник по форме.

В дневнике подробно описываются: 1) вид; 2) объем и результаты работы; 3) оборудование, используемое в технологии производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; 4) регламент технологического процесса; 5) лицензия и качество.

Описывается также присутствие продукции на региональном рынке.

Периодически (не реже одного раза в неделю) дневник просматривает руководитель практики от предприятия, делая подписи, а по окончании практики заверяет его печатью.

Руководитель практики от предприятия дает характеристику студенту, заверенную печатью.

В течение двух недель по окончании практики студент обязан подготовить и защитить отчет. Отчет по производственной технологической практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его производственную и научную работу, объемом не менее 15-20 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.

В тексте отчета необходимо отразить специфику предприятия, описать одну из схем производства (технологическую линию) от начала приемки сырья до получения готового продукта сроков его хранения и путей его реализации. Здесь необходимо привести какие исследования происходят на каждой ступени производства (входной контроль), выводы и предложения. Список используемой литературы.

Примерная схема отчета:

- титульный лист;
- содержание;
- технология производства, переработки и хранения производимой продукции;
- характеристика сырьевой базы;
- качество, сертификат продукта;
- перерабатывающее производство и окружающая среда;
- выводы и предложения;
- библиографический список;
- приложения (формы, схемы, буклеты, рекламный материал, устав предприятия и т. д.).

Работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4 по ГОСТ 9327-60. Текст дипломной работы следует печатать шрифтом № 14 Times New Roman, межстрочный интервал – полуторный, 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 45 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.

Защиту отчета проводят на открытых заседаниях комиссий, назначенных заведующим кафедрой. Оценка отчета - дифференцированная.

В итоговой оценке работы студента во время производственной технологической практики комиссией принимается во внимание:

- характеристика и оценка руководителя практики от предприятия (организации, учреждения);
- оценка научного руководителя от кафедры;
- содержание и качество оформления отчета;
- 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 10 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. При положительном заключении выпускающей кафедры по итогам защиты отчета студенту выставляется оценка, которая проставляется в зачетную книжку студента.

«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 практику.

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

Наиболее удачные в теоретическом и практическом отношении отчеты по решению комиссии могут быть рекомендованы на конкурс отчетов, признаны лучшими отчетами.

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

##### 4.1. Основная литература

1. Вышемирский, Ф. А. Производство масла из коровьего молока в России / Ф. А. Вышемирский. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 284 с.
2. Глущенко, Н.А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства / Н. А. Глущенко, Л. Ф. Глущенко. - М.: КолосС, 2009. - 302 с.
3. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - СПб. : Гиорд, 2010. - 328 с.
4. Дегтерев, Г.П. Технологии и средства механизации животноводства / Г. П. Дегтерев. - Москва : Столичная ярмарка, 2010. - 384 с.
5. Машанов, А. И. Пищевые оболочки/ А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. - 165 с.
6. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под общ.ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 214 с.
7. Пчеловодство / Н. И. Кривцов [и др.]. - СПб. : Лань, 2010. - 447 с.
8. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса / В. В. Рогожин. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 453 с.
9. Табаков, Н. А. Практикум по пчеловодству / Н. А. Табаков, М. А. Юдахина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 188 с.
10. Тюрина, Л.Е. Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты: учеб.пособие / Л.Е. Тюрина, М.Г. Александрова, Н.А. Табаков// Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2010. - 95с
11. Тюрина, Л.Е. Использование и переработка сои / Л.Е. Тюрина. Н.А. Табаков// Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2008. - 92с.

##### 4.2. Дополнительная литература:

1. ГОСТ 240-2015. Маргарин. Общие технические условия.
2. ГОСТ 26181-2013. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.
3. ГОСТ Р 50476-2013. Продукты переработки плодов и овощей.
4. ГОСТ Р5074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
5. Пищевая и перерабатывающая промышленность [Электронный ресурс] : сборник статей : 1985-2009 гг. / Центр.науч. с.-х. б-ка Россельхозакадемии. - Электрон.текстовые дан. - М. : ЦНСХБ Россельхозакадемии, Б. г. - 1 эл. опт.диск (CD-ROM). - Загл. с этикетки диска. - Б. ц.
6. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность/ В. М. Позняковский. - 5-е изд., стер. 4-му. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. - 526 с.
7. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В. М. Позняковский. - Новосибирск : Издательство Новосибирского университета, 2011. - 524 с.

8. Пчеловодство: Об опыте известных пчеловодов мира. - , 3-е изд., с изм. - Мн.: Современное слово, 2010. - 272 с.
9. Розанцев, Э.Г. Биохимия мяса и мясных продуктов (общая часть) / Э. Г. Розанцев. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 235 с.
10. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер.первому. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 474 с.
11. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность / Е. Б. Ивашевская [и др.] ; под общ.ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер. 1-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 206 с.
12. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., стер. 2-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 309 с.
13. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 6-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. - 305 с.
14. «Библиотека Литрес» [<http://biblio.litres.ru>];
15. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS;
16. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»;
17. <http://www.book.ru> -электронная библиотека Book.ru;
18. База данных «QuestelOrbit» [<https://www.orbit.com>];
19. База данных Polpred.com. Обзор СМИ [<http://www.polpred.com/>];
20. БазаданныхProQuest Dissertations & Theses Global;
21. Базаданных Scopus [<http://www.scopus.com/>] Web of Science Core Collection [<http://www.apps.webofknowledge.com/>];
22. База данных АИБС «LIBERMEDIA» [<http://62.76.36.197/phpopac/elcat.php>];
23. Научная электронная библиотека eLibrary [<http://elibrary.ru/>];
24. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ [<http://rucont.ru/>];
25. ЭБС «IPRbooks» [<http://www.iprbookshop.ru/>];
26. ЭБС «Академия» [<http://www.academia-moscow.ru/>];
27. ЭБС «Книгафонд» [<http://www.knigafund.ru/>];
28. ЭБС «Лань» [<http://www.e.lanbook.com/>].

#### **Периодические издания**

1. Журнал «Молочная и мясная промышленность».
2. Журнал «Молочное и мясное скотоводство».
3. Журнал «Птицеводство».
4. Журнал «Животноводство России».
5. Журнал «Зоотехния».

#### **Нормативные правовые акты**

1. ФЗ № «Технический регламент на продукцию»
2. ГОСТы, ОСТы, ТУ.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.skotovodstvo.blogspot.ru](http://www.skotovodstvo.blogspot.ru)
  2. [www.fadr.msu.ru](http://www.fadr.msu.ru)
  3. [www.thehorses.ru](http://www.thehorses.ru)
29. <http://www.bashplem.ru>

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

Итоговый контроль – защита отчета по производственной технологической практике – диффиринцированный зачет.

## 6. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Отчет по практике принимается в аудитории 2-40, содержащей необходимое, оборудование для просмотра презентаций которые предоставляет студент на защиту.

## 7.Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном. С целью формирования и развития профессиональных компетенций у обучающихся: (ПК – 4) готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства; (ПК – 5) готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; (ПК – 7) готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; (ПК – 8) готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья; (ПК – 9) готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; (ПК – 14) способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; (ПК – 15) способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления; (ПК -16) способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях; (ПК – 17) способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга; (ПК – 18) готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции; (ПК – 19) готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации.

### Содержание модуля

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Технологическая практика	выездное занятие	180
	<b>Итого</b>		<b>180</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 дифференцированной оценки.

## 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 Производственной технологической практики, 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 дальнейшего изучения дисциплин базового учебного цикла. В рабочей программе представлены необходимые структурные компоненты – от постановки программных задач, до итогового контроля знаний и умений. Рабочая программа включает в себя: цели и задачи освоения технологической практики; место технологической практики в структуре ФГОС и ВО, требования к результатам освоения технологической практики; содержание и структуру практики; 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 вопросы в программе технологической практики охватывают профессиональные компоненты деятельности подготавливаемого бакалавра.

Содержание программы представлено в часах, что позволяет комплексно оценить теоретические знания студентов в ходе прохождения технологической практики.

Программа включает описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими видами практик, необходимых для закрепления теоретических знаний. Указывается, что прохождение технологической практики, является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионального цикла на старшем курсе.

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:

*Генеральный директор  
ОАО «Красноярская агрофирма»  
к.с.-х. наук*



*С.В.*

*Магжун С.В.*