

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Учебная Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) рабочая программа практики

Закреплена за кафедрой **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Учебный план 35.03.07_2024_944.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **9 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 324 Виды контроля в семестрах:
в том числе: зачеты 2

аудиторные занятия 216

самостоятельная работа 99

часов на контроль 8,85

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		УП	РП
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	216	216	216	216
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	216	216	216	216
Контактная работа	216,15	216,15	216,15	216,15
Сам. работа	99	99	99	99
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	324	324	324	324

Программу составил(и):

к.с.-х.н., доцент, Наквасина Е.И.

Рабочая программа дисциплины

Учебная Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

разработана в соответствии с ФГОС:

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

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 01.02.2024 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 01.04.2004 протокол № 8

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2005-2006 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2005 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2006-2007 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2006 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2007-2008 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2007 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2008-2009 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2008 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> - закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин; - получение первичных практических навыков при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; - получение первичных навыков научно-исследовательской работы в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
1.2	<i>Задачи:</i> - научиться применять математические и естественнонаучные знания в профессиональной деятельности; - познакомиться с объектами профессиональной деятельности; процессами и технологическими операциями при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; - знакомство с тенденциями и направлениями развития отрасли производства, хранения и переработки

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Введение в профессиональную деятельность
2.1.2	Генетика растений и животных
2.1.3	Ботаника
2.1.4	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
2.1.5	Зоология
2.1.6	Математика и математическая статистика
2.1.7	Сельскохозяйственная экология
2.1.8	Физика
2.1.9	Химия
2.1.10	Информационные и цифровые технологии
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
2.2.2	Механизация сельского хозяйства
2.2.3	Производство продукции животноводства
2.2.4	Основы научных исследований
2.2.5	Растениеводство
2.2.6	Кормопроизводство
2.2.7	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.8	Оборудование перерабатывающих производств
2.2.9	Основы консервирования
2.2.10	Технология переработки и хранения продукции растениеводства
2.2.11	Технология переработки молока и молочных продуктов
2.2.12	Технология переработки мяса и мясных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	
ИД-2.ОПК-1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	
- умеет применять математические и естественнонаучные знания в профессиональной деятельности.	
ИД-3.ОПК-1: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	
- имеет представление об использовании информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	
ОПК-5: Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	

ИД-1.ОПК-5: Участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.							
- знает основные методы исследований, этапы планирования эксперимента, методики закладки и проведения опытов в области растениеводства и животноводства;							
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте факт.	Примечание
	Раздел 1. Подготовительный этап						
1.1	Знакомство с программой практики, инструктаж по технике безопасности /Пр/	2	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	Журнал инструктажа по технике безопасности. Дневник
	Раздел 2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства						
2.1	Морфологические и биологические особенности, фенологические фазы развития с/х культур. /Пр/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	Дневник практики
2.2	Планирование и организация проведения экспериментальных исследований и обработка данных. Планирование эксперимента на агробиостанции ГАГУ. Постановка цели, задач, Методика проведения опыта. Обработка результатов. Анализ и интерпретирование полученных результатов. Закладка коллекционного участка, сортоопытов. Фенологические наблюдения, учет засоренности, учет урожайности /Пр/	2	24	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	Дневник практики
2.3	Производство продукции растениеводства. Технологии производства полевых, овощных, лекарственных и плодово-ягодных культур. Приемы обработки почвы, посева и ухода за с.-х. растениями /Пр/	2	30	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2 Л2.1 Л2.3 Л2.4	0	Дневник практики
2.4	Выездная практика. Знакомство с работой ИП К/Х "Фокин". Посевы кормовых культур. Технологии заготовки кормов. /Пр/	2	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	Дневник практики
2.5	Учет и хранение урожая. Оценка качества плодово-ягодной и овощной продукции. Учет урожая плодов и овощей на агробиостанции ГАГУ. Режимы хранения. /Пр/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	Дневник практики

2.6	Переработка продукции растениеводства. Технологии заморозки и консервирования плодов и овощей. /Пр/	2	30	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Дневник практики
2.7	Выездная практика. Знакомство с работой линии по розливу напитков в ОАО АМЗА, хлебопекарней ООО Феникс. /Пр/	2	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Дневник практики
	Раздел 3. Производство, хранение и переработка продукции животноводства						
3.1	Морфологические и физиологические особенности с-х животных. /Пр/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3	0	Дневник практики.
3.2	Производство продукции животноводства. Основные породы животных. Показатели продуктивности животных. Приемы содержания и ухода за с.-х. животными. /Пр/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3	0	Дневник практики
3.3	Планирование и организация проведения экспериментальных исследований и обработка данных. Планирование эксперимента на животноводческой ферме. Постановка цели, задач, Методика проведения опыта. Обработка результатов. Анализ и интерпретирование полученных результатов. Замеры времени (начало кормления, конец кормления), общая экспозиция, нормы кормления коровы, теленка. /Пр/	2	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3	0	Дневник практики
3.4	Расчет плановых показателей кормления с/х животных. Ведение документации и отчетности в зоотехнии. Планирование эксперимента на животноводческой ферме. Расчет плановых показателей кормления с/х животных (рацион кормов, нормы кормления в зависимости от возраста животных). Замеры фактических показателей кормления коровы, теленка, овцы, козы в соответствующие формы. Сопоставление плановых и фактических показателей кормления животных. Анализ и интерпретация полученных данных /Пр/	2	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3	0	Дневник практики
3.5	Выездная практики. Животноводческие фермы разных форм собственности. Производство молока и мяса. /Пр/	2	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3	0	Дневник практики.
3.6	Хранение и переработка молока. Оценка качества молока. Хранение молока. Технологии переработки молока. /Пр/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3	0	Дневник практики
3.7	Выездная практика. Учебно-ознакомительная экскурсия в ООО «Майма-молоко». Переработка молока. /Пр/	2	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3	0	Дневник практики

3.8	Хранение и переработка мяса. Качественные показатели мяса. Хранение мяса. Технологические приемы переработки мяса. /Пр/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.3	0	Дневник практики
3.9	Выездная практика. Учебно-ознакомительная экскурсия. Первичная переработка мяса. /Пр/	2	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1		0	Дневник практики
Раздел 4. Заключительный этап							
4.1	Оформление отчета по ознакомительной практике /Пр/	2	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.3 Л2.4	0	Дневник практики
Раздел 5. Самостоятельная работа студентов							
5.1	Морфология и физиология животных. /Ср/	2	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.3	0	Собеседование
5.2	Производство продукции животноводства. Скотоводство, овцеводство, мараловодство, птицеводство, коневодство. /Ср/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.1 Л1.3	0	Собеседование
5.3	Технологии хранения и переработки молока. /Ср/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л2.2	0	
5.4	Технологии хранения и переработки мяса и мясных продуктов. /Ср/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л2.2	0	
5.5	Методика научных исследований в зоотехнии. /Пр/	2	6	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Собеседование
5.6	Ботаника. Физиология растений. /Ср/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2 Л2.1 Л2.3 Л2.4	0	Собеседование
5.7	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии. /Ср/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2 Л2.1 Л2.3 Л2.4	0	
5.8	Растениеводство. Зерновые, кормовые, технические, овощные и плодово-ягодные культуры. /Ср/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2 Л2.1 Л2.3 Л2.4	0	Собеседование
5.9	Технология хранения и переработки растениеводческой продукции. /Ср/	2	12	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1	Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Собеседование
5.10	организация опытного дела в растениеводстве. /Ср/	2	9	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-5	Л1.2 Л2.1 Л2.3 Л2.4	0	Собеседование
Раздел 6. Промежуточная аттестация (зачёт)							
6.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	2	8,85	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2	0	
6.2	Контактная работа /КСРАтт/	2	0,15	ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-5		0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики.
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме вопросов и промежуточной аттестации в форме дневника практики.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Вопросы для текущего контроля

Вопросы.

1. В чем заключаются основные тенденции и направления развития методов решения научно-технических задач в профессиональной деятельности.
3. Назовите и охарактеризуйте основные методы исследований в профессиональной деятельности.
4. Какие этапы планирования эксперимента существуют?
5. Перечислите и опишите правила составления программы наблюдений и учетов.
6. Как осуществляется методика закладка и проведение опытов?
7. Опишите порядок ведения документации и отчетности.
8. Планирование и организация проведения экспериментальных исследований и обработки данных.
9. Планирование эксперимента на животноводческой ферме.
10. Расчет плановых показателей кормления с/х животных (рацион кормов, нормы кормления в зависимости от возраста животных)
11. Правила ведения документации и отчетности в соответствии с установленным порядком.
12. Обработка результатов экспериментов.
13. Основные сельскохозяйственные культуры.
14. Методы закладки коллекционного участка в растениеводстве.
15. Основные фенологические фазы развития у злаковых и бобовых культур.

2. Примеры индивидуальных заданий:

1. Рассчитать привес КРС, МРС.
2. Определить продуктивность сельскохозяйственных животных.
3. Провести обрезку куста смородины черной.
4. Определить густоту стояния всходов сельскохозяйственных.
5. Определить урожай сельскохозяйственных культур.

Индивидуальные задания выполняются во время практики, выдаются преподавателем перед практикой. Позволяют оценить уровень сформированности умений и навыков.

Критерии оценки студента при текущем контроле

«Отлично» - Студент показал прочные знания основных положений раздела учебной практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, свободно использовать терминологию, справочную литературу, делать обоснованные выводы.

«Хорошо» - Студент показал прочные знания основных положений раздела учебной практики, умение самостоятельно решать практические задачи, предусмотренные рабочей программой, правильно использует терминологию, ориентируется в рекомендованной справочной литературе.

«Удовлетворительно» - Студент показал знание основных положений раздела учебной практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знаком с рекомендованной справочной литературой.

«Неудовлетворительно» - При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений раздела учебной практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой.

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

Не предусмотрены.

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Дневник практики (Приложение).

Дневник практики позволяет выявить способность студента кратко изложить содержание выполненной работы, провести расчёты, анализ, сделать выводы. Ежедневно студент записывает краткое содержание учебной практики, проводит расчёты, приводит данные фенологических наблюдений, измерений, учетов, делает схемы, рисунки. В дневник можно вклеивать фотографии. Текст должен быть аккуратный, грамотно изложен с использованием профессиональной терминологии.

Дневник заполняется от руки в тетради или в электронном виде и прикрепляется в MOODL. Предоставляется преподавателю в последний день практики.

Критерии оценки:

«неудовлетворительно», 2 - студент пропускал практику, не ответил на вопросы, не выполнил задания. Дневник оформлен неграмотно или не предоставлен к моменту зачета. Студент освоил менее 50 % программы практики.
 «удовлетворительно», 3 - если студент пропускал практику, но отработал, ответил на некоторые вопросы, выполнял работы, задания. Предоставил дневник. студент выполнил 50-75 % программы практики;
 «хорошо», 4 - если студент не пропускал практику, ответил на вопросы, качественно выполнял работы, задания.

Грамотно оформил дневник. Студент выполнил 76-85 % программы практики; отлично», 5 - если студент не пропускал практику, полностью, грамотно развернуто, аргументированно ответил на вопросы, качественно выполнил все задания. Грамотно оформил дневник. Студент освоил 86-100 % программы практики.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Чикалев А.И.	Разведение с основами частной зоотехнии: учебное пособие	Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2010	
Л1.2	Наумкин В.Н., Ступин А.С.	Технология растениеводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2014	http://e.lanbook.com/books/element.php? pl1_id=51943
Л1.3	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А.	Основы животноводства: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2015	http://e.lanbook.com/books/element.php? pl1_id=56175

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Филатов В.И., Баздырев Г.И., Сафонов А.Ф., Филатов В.И.	Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие	Москва: КолосС, 2002	
Л2.2	Личко Н.М.	Технология переработки продукции растениеводства: учебник для вузов	Москва: КолосС, 2008	
Л2.3	Фурсов Д.И., Фурсов В.Н., Наумкин [и др.] В.Н., Фурсова А.К.	Растениеводство: лабораторно-практические занятия. Т. 2. Технические и кормовые культуры: учебное	Санкт-Петербург: Лань, 2013	http://e.lanbook.com/books/element.php? pl1_id=32825
Л2.4	Савельев В.А.	Программированное изучение растениеводства: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2014	http://www.iprbookshop.ru/21555

6.3.1 Перечень программного обеспечения

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

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

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

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
-----------------	------------	--------------------

108 В1	Учебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства концентрированного фруктового сока и фруктового пюре, Технология производства овощных консервов, Технология производства пресервов, джемов и сиропов, Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Малыш» АЭ05, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодов МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC – М 110, овощерезка Robot Coupe Cl 50 Ultra, плита электрическая ПЭМ– 2 – 02, процессор кухонный Robot Coupe R 301 Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Carteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод, фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, блендер Polaris, сыроварня Bergmann 12л, сепаратор, закаточная машинка, водонагреватель REG ARISTON 20
105 В1	Учебная лаборатория переработки зерна и хлебопечения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства пшеничной муки, Технология производства хлебобулочных изделий, Технология производства макаронных изделий, Технология производства круп, Технология производства растительного масла. Сушильный шкаф СЭШ – 3М, кассета ЕКО для определения обесцвеченности пшеницы, прибор ИДК-3МИНИ для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки, тестомесилка ЕТК-1М со встроенным дозатором, устройство У1-МОК для отмывания и отжима, прибор КП-101 (типа Журавлева) для определения пористости хлеба, влагомер Фауна для оперативного измерения влажности зерновых культур, погрешность измерений 1,2, аппарат БИС-1 для смешивания образца зерна и выделения из него навесок 25, 50 или 100 г, комплекс хлебопекарного оборудования КОХП (ШХЛ – 0,65, ШРЛ – 0,65), пресс У1-ЕПМ для отжима масла, ПЭМ – 2- 02 плита промышленная электрическая, измеритель объема хлеба ОХЛ – 2, измеритель формоустойчивости хлеба У1 – ЕИХ (или ЛФХ – 250), набор сит для определения крупности помола
318 В1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, экран, стенды, кафедра, муляжи животных

113 В1	Лаборатория общей технологии мяса и мясopодуктов. Лаборатория для проведения практических занятий курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Холодильная установка, морозильник, разделочная пила, пресс для механической обвалки птицы, волчок, мясорубка, фаршемешалка, куттер, робот куттер, шприц для изготовления колбас, вакуумный упаковщик, весы (на 50кг и 2,5 кг) тестомес, аппарат для изготовления полуфабрикатов теста, мойки, аппарат для изготовления котлет, шприц для посола, фритюрница, вакуумный массажер, коптильная установка, автоклав, разделочно-обвалочно-желочковые столики, разделочное оборудование, кондиционер, кварцевые лампы, стеллажи металлические
217 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Проектор, интерактивная доска. Компьютеры с доступом в Интернет

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

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

Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

Перед практикой проводится вводный инструктаж по технике безопасности, определяются цели и задачи, план работы на практике, кратко дается теоретическая часть занятия. Выдаются индивидуальные задания на время прохождения практики. Во время полевых работ студенты проводят наблюдения, измерения и подсчеты, делают зарисовки и фотографии. По окончании практики студенты представляют преподавателю проделанную работу в виде заполненного дневника практики и других необходимых материалов. Также выполняют самостоятельную работу. В ходе собеседования выявляется уровень их подготовки.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

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

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

Формы аттестации (по итогам практики)

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

По результатам практики студент должен представить следующую документацию:

- дневник по учебной практике.

Зачет с оценкой выставляется в последний день учебной ознакомительной практики.

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

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

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