

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
кафедра Биотехнологий и производства продуктов питания

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологического  
предпринимательства  
Сартакова О.А.



рабочая программа дисциплины (модуля)

**Б2.В.01(II)**

**Технологическая  
практика**

Учебный план

z35.03.07-21-1ТТ01.plx

35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Квалификация

**бакалавр**

Форма обучения

**заочная**

Общая трудоемкость

**6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану

216

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачет - 5

контактная работа

0,1

самостоятельная работа

209,9

часы на контроль

4

## Распределение часов дисциплины по курсам

Курс Вид занятий	5		Итого	
	уп	рп		
Консультации	2	2	2	2
Промежуточная аттестация	0,1	0,1	0,1	0,1
В том числе в форме практ. подготовки	209,9	208	209,9	208
Итого ауд.	0,1	0,1	0,1	0,1
Контактная работа	2,1	2,1	2,1	2,1
Сам. работа	209,9	209,9	209,9	209,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	216	216	216	216

Кемерово 2021 г.

Программу составил(и):

канд. техн. наук, доцент, Егушова Е.А.



Рабочая программа дисциплины

### Технологическая практика

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

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 19.04.2021 протокол № 8.

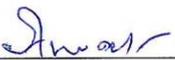
Рабочая программа одобрена на заседании кафедры  
**биотехнологий и производства продуктов питания**

Протокол №2 от 13 сентября 2021 г.

Срок действия программы: 2021-2026 уч.г.

Зав. кафедрой  Позняковский В.М.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической  
комиссией факультета технологического предпринимательства  
Протокол № 2 от 23.09.2021 г.

Председатель методической комиссии  Анохина О.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

### 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - закрепление знаний, полученных в процессе обучения, на основе глубокого изучения и анализа работы сельскохозяйственных предприятий, а также овладение производственными и организационными навыками. В процессе производственной практики, в зависимости от профиля направлений подготовки, студенты должны изучить технологию производства и переработки сельскохозяйственной продукции, методы и технику племенной и селекционной работы, контроль над качеством продукции, методы организации и управления технологическими процессами производства и переработки продуктов растительного происхождения, их оптимизации на основе системного подхода и использование современных технико-экономических решений, обеспечение на производстве безопасных условий труда и мероприятий по охране окружающей среды.

Задачи:

- расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по изученным специальным дисциплинам и дисциплинам специализации;

- развитие практических навыков анализа производственных процессов на основе приобретенных теоретических знаний;

- ознакомление с формами и методами работы предприятий агропромышленного комплекса, изучение деятельности конкретного предприятия;

- приобретение навыков технико-технологического проектирования малых предприятий по производству и переработке сырья растительного происхождения;

- освоение методов контроля качества выпускаемой продукции;

- приобретение практического опыта в организационном, техническом и административном управлении производством;

- сбор и обработка материалов для выполнения выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профилю подготовки «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства».

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
<b>2.1 Входной уровень знаний:</b>	
2.1.1	Технологическая практика
2.1.2	Безопасность жизнедеятельности
2.1.3	Основы технологии хранения и переработки молока
2.1.4	Учебная практика по введению в профессиональную деятельность
2.1.5	Основы технологии хранения и переработки зерна
2.1.6	Основы технологии хранения и переработки зерна
<b>2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
2.2.1	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции
2.2.2	Качество и безопасность сельскохозяйственной продукции
2.2.3	Научно-исследовательская работа
2.2.4	Управление качеством сельскохозяйственной продукции

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

<b>3.1 Знать:</b>	
3.1.1	- нормативные материалы, регламентирующие производство, хранение и переработку продукции растениеводства;
3.1.2	- оптимальные параметры и режимы хранения и переработки продукции растениеводства;
3.1.3	- технологии производства продукции растениеводства;
3.1.4	- режимы, способы и приемы хранения продукции растениеводства;
3.1.5	- технологии переработки продукции растениеводства;
3.1.6	- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
3.1.7	- принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции растениеводства.
3.1.8	
<b>3.2 Уметь:</b>	
3.2.1	- реализовывать технологии производства продукции растениеводства;

3.2.2	- обосновывать режимы и способы хранения продукции растениеводства;
3.2.3	- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции растениеводства;
3.2.4	- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства;
3.2.5	- организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки;
3.2.6	- анализировать состояние и перспективы повышения продуктивности растениеводства;
3.2.7	- организовывать и проводить научные эксперименты, обобщать результаты исследований и формулировать выводы;
3.2.8	- проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства.
3.2.9	
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства к конкретным
3.3.2	условиям;
3.3.3	- рационального использования техники и технологического оборудования;
3.3.4	- целенаправленного формирования качества продукции в процессе производства и переработки продукции растениеводства;
3.3.5	- сохранения растительного сырья с минимальными потерями массы и качества в процессе хранения;
3.3.6	- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных
3.3.7	эксплуатационных затратах.

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	<b>Раздел 1.</b>							
1.1	Вводный инструктаж по технике безопасности; знакомство с местом и руководителем производственной практики, структурой и характеристикой перерабатывающего предприятия, прохождение инструктажа на	5	2	ПК-1 ПК-2	32,У2, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	собеседование
1.2	Анализ и оценка производственной деятельности перерабатывающего предприятия и его цехов, знакомство с современными технологиями и оборудованием на перерабатывающем предприятии	5	2	ПК-3 ПК-4	32,У2, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	ведение дневника
1.3	Знакомство с лабораториями, отделами и цехами, связанных с тематикой научно-исследовательских и	5	3,9	ПК-4	32,У2, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	ведение дневника
1.4	Знакомство с организацией приёмки и методами оценки качества поступающего сельскохозяйственного сырья, знакомство с производственными цехами и линиями перерабатывающего предприятия, мощностями и размещением технологическим оборудованием по первичной обработке сельскохозяйственного сырья и выработке продуктов питания из этого сырья /Ср/	5	4	ПК-6	32,У2, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	ведение дневника

1.5	Изучение схем технокимического контроля сельскохозяйственного сырья и готовой продукции /Ср/	5	4	ПК-7	32,У2, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	ведение дневника
1.6	Знакомство с современными научнотеоретическими и технологическими подходами отечественных и зарубежных ученых при производстве новых продуктов питания /Ср/	5	36	ПК-3 ПК-4	32,У2, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	ведение дневника
1.7	Консультация /Конс/	5	2	ПК-1 ПК-2	32,У2, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	собеседов ание
1.8	Составление отчёта по практике /Ср/	5	4	ПК-3 ПК-4	32,У2, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	собеседов ание, отчет, дневник
1.9	Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности.Согласование плана производственной практики с руководителем от академии. /Ср/	5	4	ПК-1	32,У2, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	собеседов ание
1.10	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии. /Ср/	5	4	ПК-6 ПК-7	32,У2, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	собеседов ание
1.11	Знакомство с предприятием: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, материалы (сырье), технические средства (оборудование), продукция. /Ср/	5	4	ПК-2 ПК-3	32,У2, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	ведение дневника
1.12	Постановка эксперимента (сбор информации для выполнения расчетной разработки) /Ср/	5	4	ПК-1 ПК-3	32,У2, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	ведение дневника, отчет
1.13	Знакомство с производственным участком, где будет проходить производственная практика /Ср/	5	4	ПК-3 ПК-4	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	ведение дневника, отчет
1.14	Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Изучение и анализ производственной документации. /Ср/	5	4	ПК-6	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	ведение дневника
1.15	Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами,техническими средствами. /Ср/	5	4	ПК-7	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	ведение дневника
1.16	Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и переработки продукции животноводства. /Ср/	5	4	ПК-1 ПК-2	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	ведение дневника
1.17	Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия. /Ср/	5	4	ПК-3 ПК-4	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	ведение дневника

1.18	Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов. Наблюдения за объектами исследований. /Ср/	5	94	ПК-1	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	ведение дневника
1.19	Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности изучаемых в эксперименте вариантов. /Ср/	5	4	ПК-2	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	ведение дневника, отчет
1.20	Изучение экологического паспорта и сбор информации для оценки экологического состояния предприятия. /Ср/	5	4	ПК-2	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	ведение дневника, отчет
1.21	Систематизация собранной информации и оформление отчета по технологической практике. /Ср/	5	4	ПК-3	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	ведение дневника, отчет
1.22	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия. /Ср/	5	4	ПК-4	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	отчет, дневник
1.23	Проверка отчета руководителем от Кузбасской ГСХА. /Ср/	5	4	ПК-1	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	отчет дневник
1.24	Защита отчета на кафедре /Ср/	5	4	ПК-2	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	отчет, дневник
1.25	Консультация /Конс/	5	0		31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	Собеседование
1.26	Зачет /Зачёт/	5	4	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-6 ПК-7	31, У1, В1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	Собеседование, дневник, отчет
1.27	/КРА/	5	0,1					

#### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Технологическая практика завершается зачетом, на котором у студентов проверяется усвоение теоретических знаний и умение их использовать в практической деятельности. Уровень проведения преддипломной практики оценивается руководителем на основе выпускной квалификационной работы.

#### 6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

##### 6.1 Перечень программного обеспечения

##### 6.2 Перечень информационных справочных систем

#### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и программное обеспечение
------------	------------	--

#### 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 8.1. Рекомендуемая литература

<b>8.1.1. Основная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А.	Производство и переработка продукции животноводства: учебное пособие	М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017
Л1.2	Шарафутдинов Г. С., Сибгатуллин Ф. С.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	СПб.: Лань, 2016
<b>8.1.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринарии"	Санкт-Петербург: Лань, 2013
Л2.2	Твердохлеб Г. В., Диланян З. Х., Чекулаева Л. В., Шилер Г. Г.	Технология молока и молочных продуктов: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов"	Москва: Агропромиздат, 1991
<b>8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>			
Э1	ЭБС znanium.com		
Э2	НЭБ eLIBRARY.RU		

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

Производственная практика бакалавра: методические указания [для направлений подготовки 36.03.02 – «Зоотехния» и 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»] / сост. С.Н. Рассолов, О.А. Багно, С.Н. Белова [ и др.]; Кемеровский ГСХИ. – Кемерово: ИИО Кемеровского ГСХИ, 2014. – 44 с.

