

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан

*ФТП*  
*Сартычова О.А.*



рабочая программа дисциплины (модуля)

*Б2.В.01 (П)*

## Технологическая практика

Учебный план	V35.03.07-22-1ТТ.plx 35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	<b>бакалавр</b>	
Форма обучения	<b>очная</b>	
Общая трудоемкость	<b>6 ЗЕТ</b>	
Часов по учебному плану	216	Виды контроля в семестрах: зачет - 8
в том числе:		
контактная работа	0	
самостоятельная работа	214	
часы на контроль		

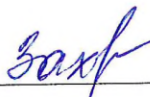
### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Консультации	2	2	2	2
В том числе в форме практ.подготовки	214	214	214	214
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	214	214	214	214
Итого	216	216	216	216

Кемерово 2022 г.

Программу составил(и):

канд. техн. наук, доц., Захаренко Мария Анатольевна



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 23.06.2022 протокол № 10.


Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**биотехнологий и производства продуктов питания**

Протокол №4 от 25 октября 2022 г.

Срок действия программы: 2022-2026 уч.г.

Зав. кафедрой  Егушова Е.А.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией  факультета

Протокол № 4 от 15 ноября 2022 г.

Председатель методической комиссии



---

---

**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

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году  
на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

### 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
<b>2.1</b>	<b>Входной уровень знаний:</b>
2.1.1	Управление качеством сельскохозяйственной продукции
2.1.2	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.3	Охрана труда
2.1.4	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции АПК
2.1.5	Технологическая практика
2.1.6	Технология хранения и переработки продукции животноводства
2.1.7	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.1.8	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.9	Технологическая практика
2.1.10	Методы исследования сельскохозяйственного сырья и продукции
2.1.11	Основы технологии хранения и переработки молока
2.1.12	Учебная практика по введению в профессиональную деятельность
2.1.13	Основы технологии хранения и переработки зерна
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2.2.2	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.3	Преддипломная практика

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

**ПК-5.1: Демонстрирует знания основных методов анализа и планирования технологических процессов; критериев оценки эффективности работы основного технологического оборудования**

**Знать:**

Уровень 1	основные методы анализа и планирования технологических процессов
-----------	--

**Уметь:**

Уровень 1	обосновывать критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования
-----------	---

**Владеть:**

Уровень 1	навыками анализа технологических процессов и оценкой эффективной работы технологического оборудования
-----------	---

**ПК-5.2: Демонстрирует навыки работы с данными технологических процессов; составления планов развития, управления объектами**

**Знать:**

Уровень 1	технологические процессы, методы составления планов развития и управления объектами
-----------	---

**Уметь:**

Уровень 1	демонстрировать навыки работы с технологическими процессами, составлять планы развития, управлять объектами
-----------	---

**Владеть:**

Уровень 1	навыками работы с технологическими процессами
-----------	---

**ПК-6.1: Демонстрирует знания классификации управленческих решений; принципов организации производственного процесса; основных приемов риск-менеджмента при принятии управленческих решений**

**Знать:**

Уровень 1	классификацию управленческих решений, принципы организации производственного процесса, основные методы оценки риска, приемы риск-менеджмента при принятии управленческих решений
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	оценивать риски и принимать управленческие решения в условиях неопределенности
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	инструментарием принятия управленческих решений в рискованных ситуациях
<b>ПК-6.2: Способен оценить эффективность управленческого решения; рассчитать производственный цикл простого процесса; провести анализ рисков</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	методы оценки эффективности управленческого решения, способы расчета производственного цикла простого процесса
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	проводить анализ рисков, рассчитывать производственный цикл простого процесса
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	методами оценки эффективности управленческого решения, расчетом производственного цикла простого процесса
<b>ПК-6.3: Демонстрирует навыки разработки управленческих решений; владения методами планирования и прогнозирования; приемами для снижения степени риска</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	приемы снижения степени риска, методы планирования и прогнозирования
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	применять методики планирования и прогнозирования при разработке управленческих решений
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками разработки мероприятий, направленных на снижение степени риска
<b>ПК-8.1: Демонстрирует знания основ биотехнологических процессов при производстве и переработки сельскохозяйственного сырья; структуру создания безотходных и экологически чистых производств</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	структуру создания безотходных и экологически чистых производств
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	применять базовые знания основ биотехнологии при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками реализации биотехнологических процессов с учетом биохимических и физико-химических процессов при переработке сельскохозяйственного сырья
<b>ПК-8.2: Способен комплексно перерабатывать сельскохозяйственное сырье; формулировать предложения по созданию безотходных и экологически чистых производств</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	методы переработки сельскохозяйственного сырья, способы создания безотходных и экологически чистых производств
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	обосновывать и формулировать предложения по созданию безотходных и экологически чистых производств
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками реализации технологических процессов по комплексной переработке сельскохозяйственного сырья, в том числе безотходных и экологически чистых производств
<b>ПК-8.3: Демонстрирует навыки комплексной переработки сельскохозяйственного сырья; создания безотходных и экологически чистых производств</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	методы комплексной переработки сельскохозяйственного сырья, создания безотходных и экологически чистых производств
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	создавать безотходные и экологически чистые производства
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками внедрения комплексной переработки сельскохозяйственного сырья

<b>ПК-9.1: Демонстрирует знания новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	применять знания новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>ПК-9.2: Способен осуществлять поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; использовать новейшие достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	методы осуществления поиска и выбора новейших достижений техники и технологий в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	осуществлять поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками использовать новейшие достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>ПК-9.3: Демонстрирует навыки поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	навыки поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	демонстрировать навыки поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>ПК-10.1: Демонстрирует знания регламента технологического процесса, технических средств для измерения параметров процесса, свойств сырья и готовой продукции</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	основные свойства сырья и готовой продукции, устройство и принцип работы технических средств для измерения и контроля параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции, виды и структуру технологического регламента
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	применять технические средства для контроля и определения параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками использования регламента технологического процесса в производственной деятельности
<b>ПК-10.2: Способен организовать и вести технологический процесс, проводить анализ по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	принцип организации технологических процессов, параметры качества сырья и вспомогательных материалов
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	проводить анализ по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками организации и ведения технологических процессов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
-----	--------

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	- принципы устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
3.1.7	- принципы и методы организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции растениеводства.
<b>3.2</b>	<b>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.
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства к конкретным условиям;
3.3.2	- рационального использования техники и технологического оборудования;
3.3.3	- целенаправленного формирования качества продукции в процессе производства и переработки продукции растениеводства;
3.3.4	- сохранения растительного сырья с минимальными потерями массы и качества в процессе хранения;
3.3.5	- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных
3.3.6	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. Раздел 1. Организационный (в Кузбасской ГСХА)</b>							
1.1	Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности.Согласование плана производственной практики с руководителем от академии /Ср/	8	2	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1	2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.2	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии. /Ср/	8	2	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1	2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	собеседование

1.3	Знакомство с предприятием: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, материалы (сырье), технические средства (оборудование), продукция. /Ср/	8	4	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1	4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.4	Постановка эксперимента (сбор информации для выполнения расчетной разработки) /Ср/	8	8	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1	8	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.5	Знакомство с производственным участком, где будет проходить производственная практика /Ср/	8	2	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.6	Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Изучение и анализ производственной документации /Ср/	8	10	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	10	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.7	Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами /Ср/	8	2	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.8	Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства /Ср/	8	6	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование



1.9	Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия /Ср/	8	10	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	10	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.10	Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов. Наблюдения за объектами исследований /Ср/	8	40	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	40	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.11	Систематизация собранной информации и оформление отчета по технологической практике /Ср/	8	8	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	8	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.12	Проверка отчета руководителем от Кузбасской ГСХА /Конс/	8	1	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.13	Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности. Согласование плана производственной практики с руководителем от академии /Ср/	8	2	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.14	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии /Ср/	8	2	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование

1.15	Знакомство с предприятием: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, материалы (сырье), технические средства (оборудование), продукция. /Ср/	8	6	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.16	Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Изучение и анализ производственной документации /Ср/	8	8	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	8	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.17	Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами /Ср/	8	6	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.18	Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства /Ср/	8	6	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.19	Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия /Ср/	8	8	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	8	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.20	Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов. Наблюдения за объектами исследований /Ср/	8	48	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	48	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование

1.21	Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности изучаемых в эксперименте вариантов /Ср/	8	8	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2	8	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.22	Изучение экологического паспорта и сбор информации для оценки экологического состояния предприятия /Ср/	8	4	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2 33 В3 У3	4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.23	Систематизация собранной информации и оформление отчета по технологической практике /Ср/	8	10	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2 33 В3 У3	10	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.24	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия /Ср/	8	2	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2 33 В3 У3	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.25	Проверка отчета руководителем от Кузбасской ГСХА /Ср/	8	6	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2 33 В3 У3	6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.26	/Конс/	8	1	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2 33 В3 У3	1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	

1.27	Защита отчета на кафедре /Ср/	8	4	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2 33 В3 У3	4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.28	/Зачёт/	8	0	ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК- 9.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК- 6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	31 В1 У1 32 У2 В2 33 В3 У3		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	собеседование

### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для собеседования

- 1.Классификация показателей качества зерна, нормируемых государственными стандартами.
- 2.Характеристика признаков «свежести» товарного зерна.
- 3.Зараженность зерна вредителями хлебных запасов. Средняя и суммарная плотность заражения.
- 4.Влажность зерна как показатель его качества. Нормирование влажности. Влияние на расчеты.
- 5.Засоренность зерна как показатель качества. Классификация примесей по ГОСТу (сорная, зерновая, вредная).
- 6.Натура зерна как показатель качества. Факторы, влияющие на натуру зерна.
- 7.Клейковина как показатель качества. Факторы, влияющие на количество и качество клейковины.
- 8.Стекловидность зерна как показатель качества.
- 9.Какие существуют технологии проведения послеуборочной обработки зерна? Укажите преимущества и недостатки каждой из них.
- 10.Укажите основные требования к отдельным операциям послеуборочной обработки.
- 11.По каким критериям оценивают эффективность работы тока?
- 12.Активное вентилирование зерна. Назначение и виды.
- 13.Правила и режимы активного вентилирования.
- 14.Типы установок для активного вентилирования зерна и их характеристик.
- 15.Типы зерносушилок, применяемые в сельском хозяйстве.
- 16.Факторы, влияющие на режим сушки зерна.
- 17.Режимы сушки зерна продовольственного и семенного назначения.
- 18.Очистка зерна от примесей.
- 19.Требования, предъявляемые к процессу очистки зерна от примесей.
- 20.Характеристика стационарных и передвижных очистительных машин.
- 21.Режимы хранения зерна в охлажденном состоянии.
- 22.Режимы хранения зерна в сухом состоянии.
- 23.Режимы хранения зерна без доступа воздуха.
- 24.Химическое консервирование зерновых масс.
- 25.Способы хранения зерна.
- 26.Классификация зернохранилищ по назначению и способам хранения зерна.
- 27.Требования, предъявляемые к зернохранилищам.
- 28.Подготовка зернохранилищ к приему нового урожая.
- 29.Особенности хранения зерна различного целевого назначения.
- 30.Правила ведения учета зерна при хранении.
- 31.Предельные контрольные нормы естественной убыли зерна при хранении и правила списания по этим нормам.
- 32.Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
- 33.Способы приготовления пшеничного теста.
- 34.Общая технологическая схема производства хлеба.
- 35.Физико-химические и биохимические процессы, происходящие при брожении теста.
- 36.Физико-химические и биохимические процессы, происходящие при выпечке хлеба.
- 37.Болезни хлеба, причины возникновения и меры устранения.
- 38.Органолептические показатели качества хлеба.
- 39.Физико-химические показатели качества хлеба, их нормирование.
- 40.Кислотность хлеба, методика определения.
- 41.Пористость хлеба, методика определения.
- 42.Требования, предъявляемые к картофеле-, овоще- и плодохранилищам.

43. Особенности технологии хранения сочной продукции в охлаждаемых хранилищах.
44. Факторы, влияющие на сохранность плодоовощной продукции в охлаждаемых хранилищах.
45. Основные мероприятия по подготовке хранилищ к приему нового урожая. Способы дезинфекции.
46. Порядок проведения количественно-качественного учета картофеля, овощей и плодов при длительном хранении.
47. Понятие естественной убыли плодоовощной продукции и картофеля при хранении.
48. Факторы, влияющие на норму естественной убыли картофеля, овощей и плодов.
49. Правила списания по нормам естественной убыли.
50. Технология приготовления квашеной капусты.
51. Состав и свойства молока. Органолептические показатели молока. Пороки (вкуса, цвета, запаха, консистенции) молока и меры их предупреждения.
52. Физические свойства. Плотность, вязкость, поверхностное натяжение, электропроводность, удельная теплоемкость, теплопроводность, осмотическое давление, оптический показатель, точка замерзания и кипения. Их значение и практическое применение в технологии молока и молочных продуктов.
53. Химические свойства. Титруемая и активная кислотность молока, факторы её обуславливающие. Буферная ёмкость. Практическое значение химических показателей молока.
Первичная обработка молока в хозяйстве: учёт и приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка. Приемка молока на перерабатывающем предприятии: оценка качества принимаемого молока, очистка, охлаждение и хранение.
54. Механическая обработка молока: сепарирование, нормализация, гомогенизация. Воздействие на составные части молока механической обработкой.
55. Температурная обработка молока: охлаждение, нагревание, пастеризация и стерилизация. Изменение составных частей молока при разном температурном воздействии.
Технические требования, предъявляемые к мясу. Приемка мяса, как сырья для переработки.
56. Ассортимент и номенклатура продукции из мяса.
57. Способы уоя сельскохозяйственных животных для производства мясных продуктов.
58. Способы уоя птицы для производства мясных продуктов.
59. Характеристика потребительских и технологических свойств мяса на разных стадиях автолиза.
60. Сортная разделка туш мяса для розничной торговли.

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

### 6.1 Перечень программного обеспечения

Браузер Mozilla Firefox

### 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

#### 8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Баздырев, Г. И.	Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие	Москва: ИНФРА-М, 2022
Л1.2	Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сibaгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.].	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебное пособие	Издательство "Лань", 2020

#### 8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.	Технология производства молока и молочных продуктов: учебное пособие	ИНФРА-М, 2022
Л2.2	Варламова, Е. Н.	Технология муки и крупы : учебное пособие	Пенза : ПГАУ, 2021

### 8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	ЭБС «Лань»
Э2	ЭБС «Znanium»

ЭЗ	ЭБС "Земля знаний"
----	--------------------

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

--

