

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.О.05 (П) Технологическая практика

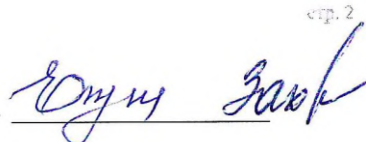
Учебный план	V35.03.07-23-1ТТ.plx	
Квалификация	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
Форма обучения	очная	
Общая трудоемкость	12 ЗЕТ	
Часов по учебному плану	432	Виды контроля в семестрах: зачет - 6, 5
в том числе:		
контактная работа	0	
самостоятельная работа	428	
часы на контроль		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Неделя						
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Консультации	2	2	2	2	4	4
В том числе в форме практ.подготовки	214	214	214	214	428	428
Контактная работа	2	2	2	2	4	4
Сам. работа	214	214	214	214	428	428
Итого	216	216	216	216	432	432

Программу составил(и):

канд.техн.наук, доц., Егушова Е.А.; канд.техн.наук, доц., Захаренко М.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 27.04.2023 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
биотехнологий и производства продуктов питания


Протокол №10 от 27 июня 2023 г.

Срок действия программы: 2023-2027 уч.г.

Зав. кафедрой  Егушова Елена Анатольевна

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией факультета технологического предпринимательства

Протокол № 1 от 28 августа 2023 г.

Председатель методической комиссии  Сартакова О.А.

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

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 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:	
2.1 Входной уровень знаний:	
2.1.1	Технологическая практика
2.1.2	Безопасность жизнедеятельности
2.1.3	Основы технологии хранения и переработки молока
2.1.4	Основы технологии хранения и переработки зерна
2.1.5	Основы технологии хранения и переработки зерна
2.1.6	Ознакомительная практика
2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Научно-исследовательская работа
2.2.2	Преддипломная практика
2.2.3	Технологическая практика

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

ПК-1.1: Демонстрирует навыки реализации основных технологий производства продукции растениеводства

Знать:

Уровень 1	современные технологии производства продукции растениеводства, нормативную документацию в области производства продукции растениеводства
-----------	--

Уметь:

Уровень 1	обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства продукции растениеводства
-----------	---

Владеть:

Уровень 1	навыками реализации современных технологий производства продукции растениеводства
-----------	---

ПК-1.2: Демонстрирует знания подбора сортов и реализации технологии возделывания сельскохозяйственных культур

Знать:

Уровень 1	методы поиска сортов в реестре районированных сортов, технологии возделывания сельскохозяйственных культур
-----------	--

Уметь:

Уровень 1	осуществлять поиск сортов в реестре районированных сортов, определять и обосновывать соответствие интенсификации земледелия требованиям сельскохозяйственных культур (сортов)
-----------	---

Владеть:

Уровень 1	навыками подбора сортов в соответствии с условиями произрастания; обоснования и реализации технологии возделывания сельскохозяйственных культур
ПК-2.1: Определяет способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	
Знать:	
Уровень 1	параметры качества сельскохозяйственной продукции, основные способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
Уметь:	
Уровень 1	обосновывать способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
Владеть:	
Уровень 1	навыками определения соответствия выбранных способов и режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
ПК-2.2: Определяет соответствие условий хранения различных видов сельскохозяйственной продукции, обеспечивающие сохранность	
Знать:	
Уровень 1	условия сохранности различных видов сельскохозяйственной продукции, применяемое техническое оснащение, обеспечивающее сохранность
Уметь:	
Уровень 1	осуществлять выбор условий и параметров хранения, технического оснащения различных видов сельскохозяйственной продукции
Владеть:	
Уровень 1	навыками обоснования и эффективного выбора условий и параметров хранения, технического оснащения при хранении различных видов сельскохозяйственной продукции
ПК-2.3: Способен провести товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции	
Знать:	
Уровень 1	: методы и способы проведения товароведческой экспертизы
Уметь:	
Уровень 1	обосновывать выбор методов и способов проведения товароведческой экспертизы
Владеть:	
Уровень 1	методами проведения и анализа результатов товароведческой экспертизы
ПК-3.1: Демонстрирует знание технологий переработки продукции растениеводства, применяемое оборудование и принцип его работы	
Знать:	
Уровень 1	условия, способы хранения, основные этапы подготовки к переработке, применяемое оборудование и его классификацию
Уметь:	
Уровень 1	обосновывать выбор технологий хранения и подготовки к переработке продукции растениеводства и животноводства, производить подбор оборудования по заданным технологическим параметрам
Владеть:	
Уровень 1	навыками реализации технологий хранения и подготовки к переработке продукции растениеводства и животноводства
ПК-3.2: Демонстрирует знание технологии переработки продукции животноводства, применяемое оборудование и принцип его работы	
Знать:	
Уровень 1	технологические процессы переработки продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу применяемого оборудования
Уметь:	
Уровень 1	обосновывать выбор технологии переработки продукции растениеводства и животноводства
Владеть:	
Уровень 1	навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК-10.1: Демонстрирует знания регламента технологического процесса, технических средств для измерения параметров процесса, свойств сырья и готовой продукции	
Знать:	

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
Уметь:	
Уровень 1	применять технические средства для контроля и определения параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции
Владеть:	
Уровень 1	навыками использования регламента технологического процесса в производственной деятельности
ПК-10.2: Способен организовать и вести технологический процесс, проводить анализ по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов	
Знать:	
Уровень 1	принцип организации технологических процессов, параметры качества сырья и вспомогательных материалов
Уметь:	
Уровень 1	проводить анализ по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов
Владеть:	
Уровень 1	навыками организации и ведения технологических процессов
ПК-4.1: Демонстрирует знания основных аспектов безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья	
Знать:	
Уровень 1	показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Уметь:	
Уровень 1	применять нормативную и законодательную базу для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Владеть:	
Уровень 1	навыками оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на основе нормативной и законодательной базы
ПК-4.2: Способен рационально и эффективно использовать современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	
Знать:	
Уровень 1	современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Уметь:	
Уровень 1	: использовать современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Владеть:	
Уровень 1	навыками рационального использования современных методов для определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-1.3: Способен рационально использовать современные методы определения физиологического состояния сельскохозяйственных культур; проводить оценку характера адаптационного потенциала сельскохозяйственных культур; использовать современные методики для определения факторов роста и развития сельскохозяйственных культур	
Знать:	
Уровень 1	современные методы определения физиологического состояния сельскохозяйственных культур и методики для определения факторов роста и развития сельскохозяйственных культур
Уметь:	
Уровень 1	проводить оценку характера адаптационного потенциала сельскохозяйственных культур
Владеть:	
Уровень 1	навыками использования современных методов для определения физиологического состояния сельскохозяйственных культур; оценивания характера адаптационного потенциала сельскохозяйственных культур использования современных методик для определения факторов роста и развития сельскохозяйственных культур
ПК-3.3: Способен применять знания особенностей морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур; обосновать выбор технологического оборудования, схемы технологического процесса и режимов их переработки	

Знать:	
Уровень 1	особенности морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур
Уметь:	
Уровень 1	обосновать выбор технологического оборудования
Владеть:	
Уровень 1	навыками применения знаний морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур при обосновании выбора технологического оборудования, корректировки схем технологического процесса и режимов их переработки

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	- 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	
3.2	Уметь:
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	
3.3	Владеть:
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
	Раздел 1.							

1.1	Вводный инструктаж по технике безопасности; знакомство с местом и руководителем производственной практики, структурой и характеристикой перерабатывающего предприятия, прохождение инструктажа на рабочем месте /Ср/	5	10	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	32,У2, В2		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	собеседование
1.2	Анализ и оценка производственной деятельности перерабатывающего предприятия и его цехов, знакомство с современными технологиями и оборудованием на перерабатывающем предприятии /Ср/	5	36	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	32,У2, В2		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	ведение дневника
1.3	Знакомство с лабораториями, отделами и цехами, связанных с тематикой научно-исследовательских и практических работ /Ср/	5	36	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	32,У2, В2		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	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	36	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	32,У2, В2		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	ведение дневника
1.5	Изучение схем технохимического контроля сельскохозяйственного сырья и готовой продукции /Ср/	5	36	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	32,У2, В2		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	ведение дневника
1.6	Знакомство с современными научно-теоретическими и технологическими подходами отечественных и зарубежных ученых при производстве новых продуктов питания /Ср/	5	36	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	32,У2, В2		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	ведение дневника
1.7	Консультация /Конс/	5	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	32,У2, В2		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	собеседование

1.8	Составление отчёта по практике /Ср/	5	24	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	32,У2, В2		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	собеседование, отчет, дневник
1.9	Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности.Согласование плана производственной практики с руководителем от академии. /Ср/	6	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	32,У2, В2		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	собеседование
1.10	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии. /Ср/	6	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	32,У2, В2		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	собеседование
1.11	Знакомство с предприятием: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, материалы (сырье), технические средства (оборудование), продукция. /Ср/	6	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	32,У2, В2		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	ведение дневника
1.12	Постановка эксперимента (сбор информации для выполнения расчетной разработки) /Ср/	6	12	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	32,У2, В2		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	ведение дневника, отчет
1.13	Знакомство с производственным участком, где будет проходить производственная практика /Ср/	6	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	ведение дневника, отчет
1.14	Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Изучение и анализ производственной документации. /Ср/	6	20	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	ведение дневника
1.15	Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами,техническими средствами. /Ср/	6	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	ведение дневника

1.16	Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и переработки продукции животноводства. /Ср/	6	10	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	ведение дневника
1.17	Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия. /Ср/	6	20	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	ведение дневника
1.18	Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов. Наблюдения за объектами исследований. /Ср/	6	82	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	ведение дневника
1.19	Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности изучаемых в эксперименте вариантов. /Ср/	6	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	ведение дневника, отчет
1.20	Изучение экологического паспорта и сбор информации для оценки экологического состояния предприятия. /Ср/	6	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	ведение дневника, отчет
1.21	Систематизация собранной информации и оформление отчета по технологической практике. /Ср/	6	12	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	ведение дневника, отчет
1.22	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия. /Ср/	6	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	отчет, дневник
1.23	Проверка отчета руководителем от Кузбасской ГСХА. /Ср/	6	12	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	отчет дневник

1.24	Защита отчета на кафедре /Ср/	6	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	отчет, дневник
1.25	Консультация /Конс/	6	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	Собеседов ание
1.26	Зачет /Зачёт/	6	0	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	31, У1, В1		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	Собеседов ание, дневник, отчет

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

8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Шарафутдинов Г. С., Сибатагуллин Ф. С.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	СПб.: Лань, 2016
Л1.2	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А.	Производство и переработка продукции животноводства: учебное пособие	М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	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
Л2.2	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

8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

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.

