

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 19.04.2023 10:34:39
 Уникальный программный ключ:
 4c46f2d9ddd3afab9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра

Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Корнилова

28.08.2020 г.

Б2.О.02(У)

Учебная практика, технологическая практика

рабочая программа практики

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
животноводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **9 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 324

в том числе:

аудиторные занятия 120

самостоятельная работа 200

часов на контроль 4

Виды контроля:

зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	УП	РП		
Вид занятий				
Практические	120	120	120	120
В том числе в форме практ. подготовки	240	240	240	240
Итого ауд.	120	120	120	120
Контактная работа	120	120	120	120
Сам. работа	200	200	200	200
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	324	324	324	324

Программу составил(и):

д-р биол. наук, проф., Ларионов Геннадий Анатольевич

При разработке рабочей программы практики "Учебная практика, технологическая практика" в основу положены:

1. 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).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 28.08.2020 г., протокол № 18.

Рабочая программа практики проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мардарьева Н.В.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	состоит в закреплении и углублении знаний по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с формируемыми компетенциями, получения практических навыков работы, углубления и закреплении знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.1.2	Философия
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
2.2.2	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
2.2.3	Правоведение
2.2.4	Технология хранения продукции растениеводства
2.2.5	Экономическая теория
2.2.6	Охрана труда и техника безопасности на перерабатывающих предприятиях
2.2.7	Производственная практика, технологическая практика
2.2.8	Санитария и гигиена в перерабатывающих предприятиях
2.2.9	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.10	Технология переработки молока
2.2.11	Технология переработки мяса и мясопродуктов
2.2.12	Технология переработки рыбы и рыбных продуктов
2.2.13	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
2.2.14	Безопасность жизнедеятельности
2.2.15	Проектирование перерабатывающих предприятий в АПК
2.2.16	Производственная практика, научно-исследовательская работа
2.2.17	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
2.2.18	Технология переработки продукции растениеводства

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	
УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	
УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	
УК-1.4 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	
УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	
УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	
УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	
УК-8.4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	
ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области сельского хозяйства	
ОПК-2.2 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	

ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-4.1 Обосновывает современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ОПК-4.2 Реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ПКС-3. Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства
ПКС-3.1 Знает современные технологии производства продукции растениеводства
ПКС-3.2 Реализует технологии производства продукции растениеводства
ПКС-4. Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства
ПКС-4.1 Знает современные технологии производства продукции животноводства
ПКС-4.2 Реализует технологии производства продукции животноводства
ПКС-5. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПКС-5.1 Знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПКС-5.2 Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области сельского хозяйства;
3.1.2	современные технологии производства продукции животноводства;
3.1.3	режимы хранения сельскохозяйственной продукции;
3.1.4	действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.
3.2	Уметь:
3.2.1	соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации;
3.2.2	оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;
3.2.3	определять степень опасности производственной деятельности и вероятность возникновения нештатных ситуаций;
3.2.4	обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;
3.2.5	обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции;
3.2.6	обосновывать использование механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
3.2.7	обосновывать использование технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья;
3.2.8	осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	владения технологиями хранения сельскохозяйственной продукции;
3.3.2	эксплуатации механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
3.3.3	эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья;
3.3.4	контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Подготовительный этап							

Ознакомительная лекция, инструктаж по технике безопасности /Пр/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПКС-3.1 ПКС-3.2 ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-5.1 ПКС-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э2 Э3	0	4	Выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью .
Ознакомительная лекция, инструктаж по технике безопасности /Ср/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПКС-3.1 ПКС-3.2 ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-5.1 ПКС-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э2 Э3	0	4	Выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью .
Раздел 2. Практический этап							
Ознакомление с рабочим местом /Пр/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПКС-3.1 ПКС-3.2 ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-5.1 ПКС-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э2 Э3	0	4	Выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью .
Ознакомление с рабочим местом /Ср/	2	32	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПКС-3.1 ПКС-3.2 ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-5.1 ПКС-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э2 Э3	0	14	Выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью .

Ознакомление с общей характеристикой организации (предприятия), с состоянием производственных работ /Пр/	2	8	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПКС-3.1 ПКС-3.2 ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-5.1 ПКС-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э2 Э3	0	8	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Ознакомление с общей характеристикой организации (предприятия), с состоянием производственных работ /Ср/	2	60	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПКС-3.1 ПКС-3.2 ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-5.1 ПКС-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э2 Э3	0	30	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Ознакомление с технологиями производства продукции /Пр/	2	100	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПКС-3.1 ПКС-3.2 ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-5.1 ПКС-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э2 Э3	0	100	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Ознакомление с технологиями производства продукции /Ср/	2	60	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПКС-3.1 ПКС-3.2 ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-5.1 ПКС-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э2 Э3	0	60	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Раздел 3. Заключительный этап							

Оформление списка использованных источников /Пр/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПКС-3.1 ПКС-3.2 ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-5.1 ПКС-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э2 Э3	0	4	Выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Оформление списка использованных источников /Ср/	2	44	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПКС-3.1 ПКС-3.2 ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-5.1 ПКС-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э2 Э3	0	12	Выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Раздел 4. Контроль							
/ЗачётСОц/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПКС-3.1 ПКС-3.2 ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-5.1 ПКС-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э2 Э3	0	0	Проверка отчетов, аттестация студентов

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Характеристика перерабатывающего предприятия
2. Технология приемки сырья на перерабатывающее предприятие
3. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции на перерабатывающем предприятии
4. Методики оценки качества сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям
5. Технология производства продукции на перерабатывающем предприятии (по видам продукции)

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено УП.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено УП.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Оценочные средства представляют собой задания, обязательные для выполнения обучающимся на практике, позволяющие

ему приобрести теоретические знания, практические умения (навыки) и опыт, а также решать задачи, связанные с будущей профессиональной деятельностью в рамках практической подготовки при проведении практики. В качестве оценочного средства, позволяющего оценить ход прохождения практики обучающимся, используется дневник практики. В дневнике отражаются результаты текущей работы, выполненные задания. Дневник практики заполняется лично обучающимся.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Резник С. Д., Игошина И. А., Резник С. Д.	Студент вуза: технология обучения и профессиональной карьеры: учебное пособие	М.: Инфра-М, 2011	20
Л1.2	Манжесов В.И., Курчаева Е. Е., Сысоева М. Г., Попов И. А., Манжесов В. И.	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник	СПб.: Троицкий мост, 2012	10
Л1.3	Шарафутдинов Г. С., Сибгатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	СПб.: Лань, 2012	7
Л1.4	Шарафутдинов Г. С., Сибгатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шуварики А. С., Аскаров Р. Ш., Шарафутдинова Э. А.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	СПб.: Лань, 2019	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П.	Общая технология мяса и мясопродуктов: к изучению дисциплины	М.: Колос, 2000	10
Л2.2	Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шалыгина А. М.	Технология молока и молочных продуктов: учебник	М.: КолосС, 2004	25
Л2.3	Шалыгина А. М., Калинина Л. В.	Общая технология молока и молочных продуктов: учебник	М.: КолосС, 2004	7
Л2.4	Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шалыгина А. М.	Технология молока и молочных продуктов: учебник	М.: КолосС, 2013	Электронный ресурс

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Кожухар В.М. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: Учебное пособие /В. М. Кожухар. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2010. - 216 с.
Э2	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с.
Э3	Крусь, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов / Г. Н. Крусь, А. Г. Храмцов, З. В. Волокитина, С. В. Карпычев; Под ред. А. М. Шалыгиной. - Москва : КолосС, 2013. - 455 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0599-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт].
Э4	Манжесов, В. И. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2016. - 816 с. - ISBN 978-5-98879-185-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт].

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	OC Windows XP
6.3.1.2	MozillaFirefox
6.3.1.3	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.4	bCad Витрина
6.3.1.5	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.

6.3.1.6	7-Zip
6.3.1.7	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.8	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.9	OC Windows 10
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронная система «Госфинансы». Полнотекстовая электронная система, постоянно пополняемая. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.gosfinansy.ru/
6.3.2.2	
6.3.2.3	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru ». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/
6.3.2.5	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru
6.3.2.6	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Пр	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
14а	Пр	Учебная аудитория	Стол для преподавателя с тумбой (1 шт.), кресло (2 шт.), столы ученические (11 шт.), стулья (20 шт.), шкафы для документов и для одежды (2 шт.), холодильник (1 шт.), МФУ лазерный Kyocera M2040DN (1 шт.), демонстрационное оборудование (ПК с выходом в сеть Интернет (1 шт.), интерактивная доска IQBoard DVT (1 шт.), проектор Acer X128H белый (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
11а		Учебная аудитория	Стол технологический и другие столы (4 шт.), холодильник-морозильник Атлант (1 шт.), сепаратор молока Ротор СП003-01 (1 шт.), плита индукционная сенсорная (1 шт.), стеллажи (1 шт.), шкафы с специализированным инвентарем, оборудованием для изготовления сыра (1 шт.), бассейн для посолки (1 шт.), ванна длительной пастеризации (1 шт.), водонагреватель THERMEX Praktik 150V (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ
Учебная практика, технологическая практика направлена на получение навыков при ознакомлении студентами с деятельностью разных перерабатывающих (молокоперерабатывающих, мясоперерабатывающих) предприятий. Способ проведения учебной практики – выездная, стационарная. Учебная практика проводится в непрерывной форме путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени. Учебная практика включена в учебный план подготовки бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Место проведения учебной практики: учебная и научно-исследовательская лаборатория по технологии молока и молочных продуктов ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, а также молокоперерабатывающие и мясоперерабатывающие предприятия, молокоприемные пункты и т. д.

Практика выполняется студентом в соответствии с индивидуальным заданием. По итогам прохождения практики студент готовит индивидуальный письменный отчет. Отчет по практике должен содержать: Титульный лист. Содержание. Перечень приведенных в отчете разделов, подразделов, подпунктов и их названий с указанием страниц. Введение. Описывает цель и задачи, которые стояли перед студентом во время прохождения практики. В данном разделе также приводится краткая характеристика предприятия. Основная часть. Содержание этого раздела должно отвечать требованиям, программы практики, индивидуальному заданию. Выводы. Содержат основные итоги выполненной студентом работы, а также предложения, решения и рекомендации по теме. Литература. Приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия, методические указания. Приложения. Содержат документацию (формы, бланки, схемы, графики и т.д.), которую студент-практикант подбирает и изучает при написании отчета. Требования к оформлению отчёта: текст отчета выполняется на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297) при помощи компьютерных программ; тип шрифта Times New Roman, размер шрифта - 12 пунктов, межстрочный интервал - 1,5, абзацный отступ - 1,25 см; для текста применяется начертание обычное, для выделения заголовков разделов, подразделов - полужирное, для выделения ключевых понятий и фраз - курсивное, полужирное, полужирное курсивное. Подчеркивание в тексте не допускается; размеры полей страниц: верхнее - 20 мм; левое - 30 мм; правое - 15 мм; нижнее - 20 мм; страницы отчета нумеруют арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту, номер проставляется в правой нижней части листа без точки в конце номера; титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется; цифровой материал должен оформляться в виде таблиц, таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице, на все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте отчета, каждая таблица должна иметь заголовок; рисунки (графики, схемы, диаграммы и т.п.) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, на все рисунки должны быть даны ссылки в работе. Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего отчета. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В рамках практики обучающийся выполняет работы, относящиеся к производственно-технологическому типу задач профессиональной деятельности.
ПРИЛОЖЕНИЯ
Приложение 1 (Формы отчетности).docx

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____