МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Учебная Технологическая практика

рабочая программа практики

Закреплена за кафедрой кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Учебный план 35.03.07_2023_943.plx

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

зачеты с оценкой 4, 5, 3

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 9 ЗЕТ

в том числе:

Часов по учебному плану 324 Виды контроля в семестрах:

аудиторные занятия 216

самостоятельная работа 81 часов на контроль 26,55

Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>) | | 3 (2.1) | | 4 (2.2) | | 5 (3.1) | | Итого | |
|---|-------|---------|-------|---------|-------|---------|--------|--------|--|
| Недель | | | | | | | | | |
| Вид занятий | УП | РΠ | УП | РΠ | УП | РΠ | УП | РΠ | |
| Практические | 72 | 198 | 72 | | 72 | | 216 | 198 | |
| Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,45 | 0,45 | |
| Итого ауд. | 72 | 198 | 72 | | 72 | | 216 | 198 | |
| Контактная работа | 72,15 | 198,15 | 72,15 | 0,15 | 72,15 | 0,15 | 216,45 | 198,45 | |
| Сам. работа | 27 | 27 | 27 | | 27 | | 81 | 27 | |
| Часы на контроль | 8,85 | 8,85 | 8,85 | 8,85 | 8,85 | 8,85 | 26,55 | 26,55 | |
| Итого | 108 | 234 | 108 | 9 | 108 | 9 | 324 | 252 | |

Программу составил(и):
к.б.н., доцент, Петрусева Н.С
к.с-х н., лоцент, Сумачакова АН

Учебная

Технологическая практика

разработана в соответствии с ФГОС:

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

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного учёным советом вуза от 26.12.2022 протокол № 12.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 18.05.2023 протокол № 10

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

| Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины |
|--|
| Протокол от 2024 г. № Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна |
| Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году |
| Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины |
| Протокол от2025 г. № Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна |
| Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году |
| Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины |
| Протокол от2026 г. № Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна |
| Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году |
| Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины |
| Протокол от2027 г. № Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна |

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1.1 Цели: Закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- 1.2 *Задачи*: Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Изучение:

- особенностей конкретных технологических процессов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- технологий производства и хранения сельскохозяйственной продукции;
- технологий переработки сельскохозяйственной продукции;
- контроль за качеством сельскохозяйственной продукции;
- вопросов организации труда и повышения производительности;
- мероприятий по технике безопасности, охране труда.

| | | 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП |
|-------|-------------------------------------|--|
| Ци | икл (раздел) ООП: | Б2.О |
| 2.1 | Требования к предвар | ительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Растениеводство | |
| 2.1.2 | Производство продукци | и животноводства |
| 2.1.3 | Морфология и физиоло | гия сельскохозяйственных животных |
| | Дисциплины и практи предшествующее: | ки, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как |
| 2.2.1 | Технология переработк | и и хранения продукции растениеводства |
| 2.2.2 | Технология переработк | и и хранения продукции животноводства |
| 2.2.3 | Сооружения и оборудов | ание для хранения сельскохозяйственной продукции |

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

ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.

ИД-1.ОПК-2: Знать объекты профессиональной деятельности и нормативно-правовую базу.

Знать нормативно-правовую базу.

ИД-2.ОПК-2: Уметь принимать на практике решения в области профессиональной деятельности.

Уметь применять компьютерные системы, устройства и современное программное обеспечение.

ИД-3.ОПК-2: Владеть навыками разработки и реализации требований по обеспечению эффективной профессиональной деятельности и оформления специальной документации.

Владеть навыками разработки и оформления специальной документации.

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

ИД-1.ОПК-4: Знать основные тенденции и направления развития методов решения научно-технических задач в профессиональной деятельности.

- методы решения научно-технических задач в профессиональной деятельности.

ИД-2.ОПК-4: Уметь использовать технические средства для решения научно-технических задач в своей профессиональной деятельности; применять новые методы исследований и решения; применять компьютерные системы, устройства и современное программное обеспечение.

использование технических средства в своей профессиональной деятельности; применять новые методы исследований;

ИД-3.ОПК-4: Владеть методами решения научнотехнических задач в области современных технологий, навыками самостоятельной научноисследовательской деятельности в области проведения поиска и отбора информации.

навыками научно-исследовательской деятельности для проведения опыта и отбора информации.

ОПК-5: Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.

ИД-1.ОПК-5: Знать основные методы исследований; этапы планирования эксперимента; правила составления программы наблюдений и учетов; методику закладки и проведения опытов, порядок ведения документации и отчетности.

Знать методику закладки и проведения опытов, порядок ведения документации и отчетности.

ИД-2.ОПК-5: Уметь осуществлять постановку проблем исследования, обосновывать гипотезы и определять цель и задачи исследования, разработать программу и методику исследований, составлять отчет о проведении научно-

исследовательской работы

Уметь обосновывать гипотезы и определять цель и задачи исследования, разработать программу и методику исследований.

ИД-3.ОПК-5: Владеть методами планирования и организации проведения экспериментальных исследований, обработки данных на основные математических и статистических методов, с использованием стандартных пакетов программного обеспечения, умением анализировать и интерпретировать результаты исследований.

Владеть методами обработки данных на основные математических и статистических методов, с использованием стандартных пакетов программного обеспечения.

| Наименование разделов и тем /вид заивтия Раздел 1. 1. Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности и знакомство с практикой 1.1 | | 4. СТРУКТУРА И С | ОДЕРЖАН | ие дис | циплины | (МОДУЛЯ) | | |
|---|---------|-----------------------------|---------|--------|------------|----------------|-------|---------------|
| Pаздел 1. 1. Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности и знакомство с практикой 3 | Код | | | Часов | Компетен- | Литература | | Примечание |
| 1.1 Поличение Поличение | занятия | занятия/ | Kypc | | ции | | ракт. | |
| 1.1 Инструктаж по технике безопасности и знакомство с практикой 3 4 ИД-1.ОПК-2 / Д1.3Л2.1 Л2.2 0 Дневник практики и знакомство с практикой 1.0ПК-2 / ИД-2.ОПК-2 / ИД-2.ОПК-2 / ИД-2.ОПК-5 / ИД-2.ОПК-4 / ИД-3.ОПК-4 / ИД-3.ОПК-4 / ИД-3.ОПК-2 / ИД-3.ОПК-5 / ИД-3.ОПК | | | | | | | | |
| 1.1 Инструктаж по технике безопасности и знакомство с практикой 3 4 ИД-1.ОПК-2.ОПК-4 ИД-2.ОПК-2 ИД-2.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 ИД-3.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-3.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 ИД-3.ОПК-6 ИД- | | | | | | | | |
| Инструктаж по технике безопасности и знакомство с практикой 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-5 ИД- 2.ОПК-5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 2 ИД-3.ОПК- 5 ИД-3.О | | безопасности и знакомство с | | | | | | |
| технике безопасности и знакомство с практикой | 1.1 | | 3 | 4 | | | 0 | Дневник |
| и знакомство с практикой ид3.0ПК-4 ид1.0ПК-2 ид2.0ПК-2 ид1.0ПК-2 ид1.0ПК-5 ид3.0ПК-5 ид3.0ПК-5 ид3.0ПК-5 ид3.0ПК-5 ид3.0ПК-5 ид3.0ПК-5 ид3.0ПК-5 ид3.0ПК-2 ид1.0ПК-4 ид3.0ПК-4 ид3.0ПК-4 ид3.0ПК-4 ид3.0ПК-4 ид3.0ПК-2 ид2.0ПК-2 ид2.0ПК-5 ид3.0ПК-2 ид1.0ПК-5 ид3.0ПК-5 ид | | | | | | | | практики |
| Практикой | | | | | | Л2.3 | | |
| 1.0ПК-2 ИД-2.0ПК-2 ИД-3.0ПК-2 ИД-1.0ПК-5 ИД-3.0ПК-5 ИД-3.0ПК-5 ИД-3.0ПК-5 ИД-3.0ПК-5 ИД-3.0ПК-5 ИД-3.0ПК-5 ИД-3.0ПК-4 ИД-1.0ПК-4 ИД-3.0ПК-4 ИД-1.0ПК-4 ИД-1.0ПК-4 ИД-1.0ПК-2 ИД-2.0ПК-4 ИД-3.0ПК-4 ИД-3.0ПК-2 ИД-2.0ПК-2 ИД-2.0ПК-2 ИД-3.0ПК-5 ИД-3. | | | | | | | | |
| ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-2.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-1.ОПК-4 ИД-1.ОПК-4 ИД-1.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 ИД-3.ОПК | | практикой | | | | | | |
| Дена | | | | | | | | |
| 3.0ПК-2 ИД-1.0ПК-5 ИД-3.0ПК-5 ИД-3.0ПК-5 ИД-3.0ПК-5 ИД-3.0ПК-5 ИД-3.0ПК-6 ИД-1.0ПК-6 ИД-3.0ПК-6 ИД-3. | | | | | | | | |
| МД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 МД-3.ОПК-5 МД-3.ОПК-5 МД-3.ОПК-5 МД-3.ОПК-4 МД-1.ОПК-4 МД-1.ОПК-4 ИД-1.ОПК-4 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-1.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 ИД-3 | | $/\Pi p/$ | | | | | | |
| Раздел 2. 2. Основной этап 2.1 Экстерьер и стати КРС /Пр/ 3 8 ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК- 2 ИД-3.ОПК- 2 ИД-3.ОПК- 2 ИД-3.ОПК- 2 ИД-3.ОПК- 5 ИД- 3.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 ИД- 3.ОПК- 5 ИД- 3.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 ИД- 3.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | | | | | | | | |
| 2.0ПК-5 ИД-3.0ПК-5 | | | | | | | | |
| МД-3.ОПК-5 МД-1.ОПК-1 МД-3.ОПК-2 МД-1.ОПК-2 МД-1.ОПК-2 МД-3.ОПК-2 МД-1.ОПК-5 МД-1.ОПК-5 МД-2.ОПК-5 МД-3.ОПК-5 МД | | | | | | | | |
| Верхитер 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | | | | | | | | |
| Раздел 2. 2. Основной этап 3 8 ИД-1.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-3.ОПК-4 ИД-3.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-3.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 Л1.1 Л1.2Л2.1 О Проверка отчетной документации. | | | | | ' ' | | | |
| 2.1 Экстерьер и стати КРС /Пр/ 3 8 ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК- 2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК- 2 ИД- 1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК- 5 ИД- 3.ОПК- 5 | | Раздал 2. 2. Основной этап | | | | | | |
| 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- | 2.1 | | 2 | 0 | HI 1 OFFIC | П1 1 П1 2 П2 1 | 0 | |
| 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- | 2.1 | Экстерьер и стати КРС /Пр/ | 3 | 8 | | | 0 | |
| ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 | | | | | | J12.2 J12.3 | | |
| 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- | | | | | | | | документации. |
| 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- | | | | | | | | |
| ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- | | | | | | | | |
| 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- | | | | | | | | |
| 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- | | | | | | | | |
| ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- | | | | | | | | |
| 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- | | | | | | | | |
| 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- | | | | | | | | |
| ИД-3.ОПК- | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | 5 | | | |

| in the second se | | | T | | 1 | 1 | • |
|--|--|---|----|--|----------------------------|---|---------------------------|
| 2.2 | Пороки и недостатки экстерьера КРС /Пр/ | 3 | 6 | 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | Дневник практики. |
| 2.3 | Органолептическая оценка молока. Пороки молока /Пр/ | 3 | 12 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | Дневник практики. План |
| 2.4 | Мясная продуктивность КРС /Пр/ | 3 | 6 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | Дневник практики. План |
| 2.5 | Морфологический состав туши КРС Упитанность (высшая, средняя, нижесредняя) | 3 | 12 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | Дневник практики. План |

| 2.6 | Технология переработки продукции животноводства Изучение технологического процесса производства колбас /Пр/ | 3 | 12 | 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | Дневник практики. План |
|-----|---|---|----|--|----------------------------|---|---------------------------|
| 2.7 | Технология производства сметаны /Пр/ | 3 | 12 | 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | Дневник практики. План |
| 2.8 | Технология производства сливок /Пр/ | 3 | 12 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | Дневник практики. |
| 2.9 | Изучение технологического процесса производства йогурта /Пр/ | 3 | 12 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | Дневник практики. |

| | 1 | _ | | | 1 | | |
|------|---|---|----|--|------------------------------------|---|----------------------|
| 2.10 | Производство сырокопченых колбасных изделий /Пр/ | 3 | 12 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | Дневник практики. |
| 2.11 | Морфологи и биология развития с.х. растений /Пр/ | 3 | 6 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Дневник практики |
| 2.12 | Производство продукции растениеводства /Ср/ | 3 | 12 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 | Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Дневник практики |
| 2.13 | Учет и хранение урожая. Оценка качества плодо-ягодной продукции. /Пр/ | 3 | 12 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 | Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Дневник практики |
| 2.14 | Учет и хранение урожая. Оценка качества овощной продукции. /Пр/ | 3 | 12 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 | Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Дневник практики |
| 2.15 | Переработка продукции растениеводства. /Пр/ | 3 | 18 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 | Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Дневник практики |

| | | | - 40 | | | | T |
|------|--|---|------|--|-----------------------|---|---------------------|
| 2.16 | Выездная практика (предприятиям PA производящим растениеводческую продукцию) /Пр/ | 3 | 12 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 | Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Дневник практики |
| 2.17 | Учет и хранение урожая. Оценка качества зерновой продукции. /Пр/ | 3 | 12 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 | Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Дневник практики |
| 2.18 | Технология производства продукции растениеводства /Ср/ | 3 | 15 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК-5 | Л1.1Л2.1 Л2.3 | 0 | Дневник практики |
| 2.19 | Технологии производства полевых, овощных, лекарственных и плодовоягодных культур. Приемы обработки почвы, посева и ухода за сх. растениями. /Пр/ | 3 | 12 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | Л1.1Л2.1 Л2.3 | 0 | Дневник практики |
| | Раздел 3. 3. Заключительный этап. Оформление и защита отчета по технологической практике. | | | | | | |
| 3.1 | Оформление отчета по технологической практике /Пр/ | 3 | 6 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 | Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| | Раздел 4. Промежуточная аттестация (зачёт) | | | | | | |

| 4.1 | Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/ | 3 | 8,85 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | |
|-----|--|---|------|--|------------------------------------|---|--|
| 4.2 | Контактная работа /КСРАтт/ | 3 | 0,15 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | |
| | Раздел 5. Промежуточная аттестация (зачёт) | | | | | | |
| 5.1 | Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/ | 4 | 8,85 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | |
| 5.2 | Контактная работа /КСРАтт/ | 4 | 0,15 | ИД-1.ОПК- 4 ИД- 2.ОПК-4 ИД-3.ОПК- 4 ИД- 1.ОПК-2 ИД-2.ОПК- 2 ИД- 3.ОПК-2 ИД-1.ОПК- 5 ИД- 2.ОПК-5 ИД-3.ОПК- 5 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | |
| | Раздел 6. Промежуточная аттестация (зачёт) | | | | | | |

/TI: 35.03.07_2023_943.plx crp. 11

| (1 | п <u>" /р " со /</u> | - | 0.05 | TITL 1 OFFICE | п1 1 п1 2 | 0 | |
|-----|--------------------------------|---|------|----------------------|---------------|---|--|
| 6.1 | Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/ | 5 | 8,85 | ИД-1.ОПК- | Л1.1 Л1.2 | 0 | |
| | | | | 4 ИД- | Л1.3Л2.1 Л2.2 | | |
| | | | | 2.ОПК-4 | Л2.3 | | |
| | | | | ИД-3.ОПК- | | | |
| | | | | 4 ИД- | | | |
| | | | | 1.ОПК-2 | | | |
| | | | | ИД-2.ОПК- | | | |
| | | | | 2 ИД- | | | |
| | | | | 3.ОПК-2 | | | |
| | | | | ид-1.ОПК- | | | |
| | | | | 5 ИД- | | | |
| | | | | 2.ОПК-5 | | | |
| | | | | 2.ОПК-3 ИД-3.ОПК- | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | 5 | | | |
| 6.2 | Контактная работа /КСРАтт/ | 5 | 0,15 | ИД-1.ОПК- | Л1.1 Л1.2 | 0 | |
| | | | | 4 ИД- | Л1.3Л2.1 Л2.2 | | |
| | | | | 2.ОПК-4 | Л2.3 | | |
| | | | | ИД-3.ОПК- | | | |
| | | | | 4 ИД- | | | |
| | | | | 1.ОПК-2 | | | |
| | | | | ид-2.ОПК- | | | |
| | | | | 2 ИД- | | | |
| | | | | 3.ОПК-2 | | | |
| | | | | ид-1.ОПК- | | | |
| | | | | 5 ИД- | | | |
| | | | | 2.ОПК-5 | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | ИД-3.ОПК- | | | |
| | | | | 5 | | | |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

- 1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной технологической практики.
- 2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме папки с отчетной документацией и промежуточной аттестации в форме защиты отчета.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Вопросы для текущего контроля

- 1. В чем заключаются основные тенденции и направления развития методов решения научно-технических задач в профессиональной деятельности.
- 3. Назовите и охарактеризуйте основные методы исследований в профессиональной деятельности.
- 4. Какие этапы планирования эксперимента существуют?
- 5. Перечислите и опишите правила составления программы наблюдений и учетов.
- 6. Как осуществляется методику закладка и проведение опытов?
- 7. Опишите порядок ведения документации и отчетности.
- 8. Планирование и организация проведения экспериментальных исследований и обработки данных.
- 9. Планирование эксперимента на животноводческой ферме.
- 10. Как проводится хронометраж кормления сельскохозяйственных животных.
- 11. как осуществляется обработка результатов хронометража кормления животных
- 12. Расчет плановых показателей кормления с/х животных (рацион кормов, нормы кормления в зависимости от возраста животных)
- 9. Правила ведения документации и отчетности в соответствии с установленным порядком.
- 10. Обработка результатов кормления животных.
- 11. Методика обработки полученных экспериментальных данных.
- 12. Как осуществляется учет плодоовощной продукции?
- 13. Как осуществляется учет плодовой продукции?
- 14. Как осуществляется учет а зерновой продукции?
- 15. Правила хранения урожая зерновых культур.
- 16. Оценка качества зерновой продукции.
- 17. Как осуществляется оценка плодоовощной продукции?
- 18. Как осуществляется оценка плодовой продукции?
- 19. Как осуществляется оценка зерновой продукции?
- 20. Правила хранения урожая плодово-овощных культур.
- 2. Примеры индивидуальных заданий:

УП: 35.03.07 2023 943.plx cтр. 1.

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

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

Критерии оценки урока студента практиканта:

- «отлично», 5 выставляется в случае, если студент выполнил 85-100% заданий;
- «хорошо», 4 если студент выполнил 66-84% заданий;
- «удовлетворительно», 3 если студент выполнил 50-65% заданий;
- «неудовлетворительно», 2 менее 50% заданий.

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

Не предусмотрены

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Дневник практики.

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

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

Критерии оценки

«неудовлетворительно», 2 студент пропускал практику, не ответил на вопросы, не выполнил задания. Дневник оформлен неграмотно или не

предоставлен к моменту зачета - менее 50 % заданий

«удовлетворительно», 3 если студент пропускал практику, но отработал, ответил на некоторые вопросы, выполнял работы, задания. Предоставил

дневник - выполнил 50-65 % заданий;

хорошо», 4 если студент не пропускал практику, ответил на вопросы, качественно выполнял работы, задания. Грамотно оформил

дневник - выполнил 66-83 % заданий;

отлично», 5 если студент не пропускал практику, полностью, грамотно развернуто, аргументировано ответил на вопросы, качественно выполнил 84-100 % заданий. Грамотно оформил дневник.

| 6 | 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | | | | | | | | |
|------|--|---|---|---------------------------------------|--|--|--|--|--|
| | 6.1. Рекомендуемая литература | | | | | | | | |
| | | 6.1.1. Основная литератуј | pa | | | | | | |
| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Эл. адрес | | | | | |
| Л1.1 | Таланов И.П. | Практикум по растениеводству: учебное пособие для вузов | Москва: КолосС, 2008 | | | | | | |
| Л1.2 | Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Сысоева [и др.] М.Г., Манжесов В.И. | Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для вузов | Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012 | | | | | | |
| Л1.3 | Овсянникова Г. В., Рыжков Е. И. | Производство продукции животноводства: учебное пособие | Воронеж: ВГАУ, 2018 | https://e.lanbook.com/book /178940 | | | | | |
| | | 6.1.2. Дополнительная литера | атура | | | | | | |
| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Эл. адрес | | | | | |
| Л2.1 | Чернышева Н.Н., Колпаков Н.А. | Практикум по овощеводству: учебное пособие | Москва: ФОРУМ, 2007 | | | | | | |
| Л2.2 | Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. | Разведение с основами частной зоотехнии: учебник | Москва: ГЭОТАР- Медиа, 2012 | | | | | | |

| Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Эл. адрес |
|--|------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Л2.3 Селиванова М.В., Романенко Е.С., Барабаш [и др.] И.П. | плодов и овощей: учебный практикум | Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Параграф, 2017 | http://www.iprbookshop.ru /76060 |

| 6.3.1 Перечень программного обеспечения | | | | |
|---|---|--|--|--|
| 6.3.1.1 | Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ | | | |
| 6.3.1.2 | MS Office | | | |
| 6.3.1.3 | Яндекс.Браузер | | | |
| 6.3.1.4 | LibreOffice | | | |
| 6.3.1.5 | Moodle | | | |
| 6.3.1.6 | NVDA | | | |
| 6.3.1.7 | MS Windows | | | |
| 6.3.2 Перечень информационных справочных систем | | | | |
| 6.3.2.1 | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» | | | |
| 6.3.2.2 | Электронно-библиотечная система IPRbooks | | | |
| 6.3.2.3 | База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета» | | | |

| 7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ | | | | |
|-------------------------------|-------------|--|--|--|
| | презентация | | | |

| 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | | | | | | |
|--|---------------------------------------|--|--|--|--|--|
| Номер аудитории | Назначение | Основное оснащение | | | | |
| 105 B1 | Учебная лаборатория переработки зерна | Рабочее место преподавателя. Посадочные места | | | | |
| | и хлебопечения. Учебная аудитория для | обучающихся (по количеству обучающихся). | | | | |
| | проведения занятий лекционного типа, | Ученическая доска. Стенды: Технология производства | | | | |
| | занятий семинарского типа, курсового | пшеничной муки, Технология производства | | | | |
| | проектирования (выполнения курсовых | хлебобулочных изделий, Технология производства | | | | |
| | работ), групповых и индивидуальных | макаронных изделий, Технология производства круп, | | | | |
| | консультаций, текущего контроля и | Технология производства растительного масла. | | | | |
| | промежуточной аттестации | Сушильный шкаф СЭШ – 3М, кассета ЕКО для | | | | |
| | | определения обесцвеченности пшеницы, прибор ИДК- | | | | |
| | | 3МИНИ для определения качества клейковины зерна | | | | |
| | | пшеницы и пшеничной муки, тестомесилка ЕТК-1М со | | | | |
| | | встроенным дозатором, устройство У1-МОК для | | | | |
| | | отмывания и отжима, прибор КП-101 (типа Журавлева) | | | | |
| | | для определения пористости хлеба, влагомер Фауна для | | | | |
| | | оперативного измерения влажности зерновых культур, | | | | |
| | | погрешность измерений 1,2, аппарат БИС-1 для | | | | |
| | | смешивания образца зерна и выделения из него навесок | | | | |
| | | 25, 50 или 100 г, комплекс хлебопекарного оборудования | | | | |
| | | КОХП (ШХЛ – 0,65, ШРЛ – 0,65), пресс У1-ЕПМ для | | | | |
| | | отжима масла, ПЭМ – 2- 02 плита промышленная | | | | |
| | | электрическая, измеритель объема хлеба ОХЛ – 2, | | | | |
| | | измеритель формоустйчивости хлеба У1 – ЕИХ (или | | | | |
| | | ЛФХ – 250), набор сит для определения крупноты | | | | |
| | | помона | | | | |

| Ученическая доска. Набор сит для определения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы Учебная акработы учебная акработы учебная акработы рефаботы индивидуальных консерия учебная акработы учебная акработы рефаботы индивидуальных консерия занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, занятий декционного типа, занятий декционного типа, занятий декционного типа, занятий семинарского типа, занятий декционного типа, занятий семинарского типа, занятий семинарского типа, занятий семинарского типа, занятий декционного типа, занятий декционного типа, занятий семинарского типа, занятий декционного типа, занятий семинарского типа, занятий декционного типа, занятий декционного типа, занятий декционного типа, занятий семинарского типа, занятий декционного типа, занятий декц | 106 B1 | Учебная лаборатория хранения и | Рабочее место преподавателя. Посадочные места |
|---|--------|--|--|
| типа, заявтий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации ваявтий дежционного проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. В рабочее место преподвателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся (по количеству обучающихся). В рабочее место преподвателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и промежуточной аттестации. В места проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы проектирования (выполнения курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и промежуточной аттестации. Помещения для проведения завитий лекционного типа, курсовото проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и проектирования претом для проектирования претом для прето | | переработки зерна. Учебная аудитория | обучающихся (по количеству обучающихся). |
| курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежугочной агтестации 318 В1 Учебная аудитория для проведения занятий декционного типа, заряжей (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и проектирования (выполнения курсовых вогостипа, заявтий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых вогостипа, заявтий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых вогостипа, заявтий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и промежугочной агтестации. Помещение для самостоятельной работы Учебная адитория для проведения занятий пекционного типа, занятий семинарского типа, курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и проректирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и провежуточной агтестации. Помещение для самостоятельной работы учебная адитория для проведения занятий декционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и провежуточной агтестации. Помещение для самостоятельной работы консерный консультаций, гекущего контроля и провеж промежугочной аттестации. Помещение для самостоятельной работы можей производствующей производеных консультаций, гекущего контроля и проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и проектирования (выполнения курсовых работ). Тока пределения доста на пределения доста на пределения доста на пределения | | | |
| журсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации добрагорная ДЗМ — 1, веса даборагорные ВМ — 5101 рефрактометр Анаропых сит гдзя зерта minetimus, двафагоскот ДСЗ — 2М, учивереальный дабораторныя дабораторных расске УУЕ — 1, мини-линия для праводства макаронных изделий, дабораторный шелушитесь УШ — 1, устройство для вырасения метадомагнитной тимее и ПВМ — М занятий лекционното типа, занятий семинарското типа, хурсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Номещение для самостоятельной работы учебная занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсовото проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Номещение для самостоятельной работы промежуточной аттестации. Номещение для самостоятельной работы промежуточной аттестации и промежуточной аттестации. Номещение для самостоятельной работы промежуточной аттестации. Номещение для самостоятельной работы промежуточной аттестации и промежуточной аттестации. Номещение для самостоятельной работы промежуточной аттестации. Номещение для самостоятельной работы промежуточной аттестации и промежуточной аттестации. Номешение для самостоятельной для промежуточной аттестации. Номешение для самостоятельной работы промежуточной аттестации и промежуточной аттестации и промежуточной аттестации. Номешение для самостоятельной для промежуточной аттестации и | | | |
| видивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации контроля и промежуточной аттестации ванараменность, медьенцые в учение в деятельной работы просектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы проексирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы проексирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. В промежуточной аттестации в промежуточной в предействующей промежуточной аттестации в промежуточной в предействение в предметельность в предмет | | | |
| забораторная / 13м - 1, весы дабораторные ВМ - 5101 рефрактометр Аздораторны СВМ - 4 віра, комплект забораторных сит для зерна пшеницы, данараноскої ДСЗ - 2М, универсавьный дабораторный рассев УРЛ - 1, минт-линя для дрив пшеницы, данараноскої ДСЗ - 2М, универсавьный дабораторный рассев УРЛ - 1, минт-линя для дрив двесев УРЛ - 1, минт-линя для дрив двесев УРЛ - 1, минт-линя для дрова страна макаронных метадоматильный плеформатильных консультаций, гекущего контроля и промежуточной аттестации в курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Номещение для самоскуватира бучающихся (по количеству обучающихся). Проекто интерактивная доска. Компьютеры с доступом в Интернет макарам двинарования (выполнения курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консервах двет с страна занатий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых рабочающихся (по количеству обучающихся). Проекто проектирования (выполнения курсовых рабочающихся (по количеству обучающихся). Проекто проектирования (выполнения курсовых рабочающихся (по количеству обучающихся). Проекто интернеторы производства контоста кортона места обучающихся (по количеству обучающихся). Рабочае место | | | |
| рефрактометр Азадопаяter - 4 ајрћа, комплект забораторных контрольных сит далу дона дова со УРЛ - 1, минг-линия для произволства макарошњах изделија, лабораторный твелунитесь УПГ - 1, устройство для въделения металломатинтной пимеме (ПВМ - М Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, экран, стенды, кафедра, муляжи животных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы промежуточной аттестации. Занятий семинарского типа, занятим промежуточной аттестации. Помещение доста | | | |
| рабораторных контрольных сит для зерна пшенинды, двафаноскоп ДСЗ — 2М, унцевлык дата дораторный рассев УРЛ — 1, мини-линия для производства макаронных изделий, лабораторный пенулитесь УШ — 1, устройство для выделения металломагнитной плимеси ПВМ — М дванятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Курсового проектирования (выполнения курсового типа, занятий семинарского типа, канятий семинарского типа, канятий семинарского типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 108 В1 Учебная заборатория переработки плодов и овощей. Учебная задконтом типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования быбы по на промежуточной аттестации промежуточной промежуточной аттестации промежуточной аттестации промежуточной аттестации промежуточной аттест | | контроля и промежуточной аттестации | |
| расов УРЛ — 1, мини-линия для производства макароных изделий, лабораторым (правитий лекционного типа, занятий пекционного типа, занятий семинарского типа, курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации курсовых дабот), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации курсовых дабот), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Номещение для самостоятельной работы Интернет могаторы и промежуточной аттестации. Номещение для самостоятельной работы Рабочее место преподвателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Проекто интерактивная доска. Компьютеры е доступом в Интернет илдодо и овощей. Учебная адиптория для проведения занятий лекционного типа, анагий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения мусрового проектирования (выполнения курсовых работ), группоных и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной аттестации ипромежуточной ипромежуточной промежуточной детом и промежений детом и | | | |
| рассев УРЛ — 1, мини-линия для производства макаронных изделий, забораторный шелушитесь УПИ — 1, устройство для выделения металломагнитной пимеси ПВМ — М заиятий лекционного типа, заиятий семинарского гипа, курсового проектирования (выполиения курсовых работ), групповых и индивидиральных консультаций, текущего контроля и промежугочной аттестации 108 В1 Тучебная адмагорования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 108 В1 Тучебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная адмитория даля проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсового проектирования (выполнения курсового проектирования (выполнения курсового проектирования (выполнения курсового проектирования фаботы), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 108 В1 Тучейная лаборатория переработки пощей, образоваться пресерово, джемов и сиропо Переработка овощей, фруктов и катод. Этапы переработки описей, фруктов и катод. Этапы переработки описей, фруктов и катод. Этапы переработки описей, фруктов, и катод. Этапы переработки описей, фруктов и катод. Этапы переработки описей, фруктов и катод. Этапы переработки описей, фруктов и катод. Этапы переработки описей, фруктов, и катод. Этапы переработки описей, фруктов и катод. Этапы переработки описей, фруктов и катод. Этапы переработки описей, фруктов и катод. Этапы переработки описей, фруктов, и катод. Этапы переработки описей, фруктов и катод. Эта | | | |
| Макаронных изделий, лабораторный шелущитесь УШГ | | | |
| — 1, устройство для выдлеления металломагнитной поимеси ПВМ — М | | | |
| Треработка промежуточной аттестации Томещение два самостоятельной работь Треработка промежуточной аттестации Томещение два самостоятельной работь Треработка промежуточной аттестации Томещение два самостоятельной работы Томешение два самостоятельной | | | |
| обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, экран, стенды, кафедра, муляжи работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 217 В1 Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектурован и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы плодов и овощей. Учебная даборатория переработки плодов и овощей. Учебная даборатория переработка обручающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Компьютеры с доступом в Интернет Рабочее место преподавателя. Пюсадочные места плодов и овощей. Учебная даботы работы предеработка прествую обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства овощных консервов, дакомо и сиропо преработка овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав — стерплизатор «Малыш» АЭО5, бланиширователь ИНКС 9073-02, боке вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС — 114-2Ц, весы дабораторные ВК — 600 (2 шт.), весы злектронные Штрих -Слим 200М 15-2, мащина очистки корненлод МОК — 300, мащина резательная Гамма — 5А, мащина упаковочная РТ-УМ-01, тикроволювая печь СВЧ Затвоца РТ-УМ-01, тикроволювая печь СВЧ Затвоца ВК — 600 (2 шт.), есто рабочий обвалочный ИПКС — 075-1, 4 ОБ (2 шт.), стол рабочий остронной ИПКС — 075-1, 4 ОБ (2 шт.), стол рабочий остронной ИПКС — 075-1, 4 ОБ (2 шт.), стол рабочий остронной ИПКС — 075-1, 4 ОБ (2 шт.), стол рабочий остронной ИПКС — 075-1, 4 ОБ (2 шт.), стол рабочий остронной ИПКС — 075-1, 4 ОБ (2 шт.), стол рабочий остронной ИПКС — 075-1, 4 ОБ (2 шт.), стол рабочий остронной ИПКС | | | примеси ПВМ – М |
| работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 217 В1 Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 108 В1 Учебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная задудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, занатий семинарского типа, хурсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной аттестации Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства овощных консервов, Технология производства овощных консервов, Технология производства овощных консервов, автоклав – стерилизатор «Мальшър АЭОS. бланищрователь ИПКС 9073-02, боке вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС — 114-21ц, весы даботка овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Мальшър АЭОS. бланищрователь ИПКС 9073-02, боке вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС — 114-21ц, весы даботка овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Мальшър АЭОS. бланищрователь ИПКС 9073-02, боке вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС — 114-21ц, весы даботка овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Мальшър АЭОS. бланищрователь ИПКС 9073-02, боке вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС — 104-11, стол рабочий (островной) ИИПКС — 104-11, стол рабочий обавлючный ИПКС — 075-14, 06 с шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075-14, 06 с шт.), стол рабочий обавлючный ИПКС — 075-14, об с шт.), стол рабочий обавлючный ИПКС — 075-14, об с шт.), стол рабочий обавлючный ИПКС — 075-14, об с шт.), стол рабочий обавлючный ИПКС — 075-14, об с шт.), стол рабочий обавлючный ИПКС — 075-14, | 318 B1 | | |
| проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежугочной аттестации 217 В1 Компьютерный класс. Учебная аудитория курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы Учебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, гекущего контроля и промежуточной аттестации Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Степды: Технология производства овошных консервов, технология производства овошных консервов, технология производства овошных консервов, автоклав – стерилизатор «Малыш» АЭО5, бывшиширователь ИПКС 9073-02, боке вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС 9073-02, бысем затектрическ ПЭМ - 2 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301UIта, соковыжималка Кемичод ИЕ – 850, стол рабочий обявалочный ИПКС – 075-1, 4 0В (2 шт.), стол рабочий обявалочный ИПКС – 075-1, 5 П (), сущильный шкаф Snol 20/300С, гележка технологическая (чан посолочный), чайник Кемичод 510, шкаф супильный ПСС 210, иля ятод, фруктов), шкаф кулогильный ССС 214, шкаф шковов изаморозки 10-10 (10) на применьный ССС 214, шкаф шковов изаморозки 10-10 (11), изаф культыв ПСС 210-10 (11), изаф культыв на пределений ИПКС – 01-11, изаф инковов изаморозки 10-10 (11), изаф культыв и пределений ППСС – 10-11, изаф инковов изаморозки 10-10 (11), изаф инковов изаморозки 10-10 (11), изаф инковов изаморозки | | | |
| работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 217 В1 Компьютерный класс. Учебная адудитория для проведения занятий лекционного типа, курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятсяльной работы 108 В1 Учебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная адудитория двятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной аттест | | | |
| 217 В1 Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсовых работ), групповых и индивидуальных консультации. Помещение для самостоятельной работы Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Проекто интерактивная доска. Компьютеры с доступом в Интернет | | | животных |
| Промежуточной аттестации | | | |
| Воменьотерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной промежу | | | |
| обучающихся (по количеству обучающихся). Проекто интерактивная доска. Компьютеры с доступом в Интернет обитроля и промежутонной аттестации. Помещение для самостоятельной работы проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и нидивидуальных консультаций, текущего проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и нидивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной аттестации промежуточной аттестации промежуточной аттестации промежуточной проекторован и надменения консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной аттестации промежуточной проекторования (выполнения курсовых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации проекторыванся, Посадочные места обучающихся (по количеству обучающих обучающихся (по количеству обучающих (по количеству обучающихся (по количеству обучающихся (по количеству обучающихся (по количеству обучающих (по количеству обучающихся (по ко | 217 B1 | | Рабочее место преполавателя Посалочные места |
| типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовот), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы Рчебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной промежутового сока и фручкового промеженая ППКС – 114-211, всемолента промеженая ППКС – 114-211, всемолента промеженая ППКС – 1075-1, 4 ОБ (2 шт.), стол рабочий обявлючаю промеженая ППКС – 1075-1, 4 ОБ (2 шт.), стол рабочий обявления промеженая ППКС – 1075-1, 4 ОБ (2 | 2:/ 1 | | |
| курсовых работ), групповых и промежуточной аттестащии. Помещение для самостоятельной работы проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации В рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства овощных консервов, работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации В рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства овощных консервов, Технология производства пресерово, джемов и сиропо Переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Мальш» АЭО5, бланширователь ИПКС 9073-02, боке вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК — 600 (2 шт.), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплод МОК — 300, машина резагатьная Гамма — 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Remond RMC — М 110, овощерезка RobotCoupeC150 UItra, плита электрическа ПЭМ — 2 — 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301 UItra, соковъжималка Кенwood JE — 850, стол рабочий островной ИИПКС — 075 – 1, 5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300C, тележка грузовая Сагено, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Кенwood 510, шкаф супильный ШС — 20 (для ягод. фруктов), шкаф супильный ШС — 10-1/1, чайник Кенwood 510, икаф супильный ШКС — 10-1/1, шкаф супильный ШКС — 10-1/1, чайник Кенwood 510, икаф супильный ШКС — 10-1/1, майник Кенwood 510, икаф супильный ШКС — 10-1/1, шкаф супильн | | | |
| курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущето контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсового проектирования (выполнения курсового проектирования (выполнения курсовых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной промежуточной аттестации промежуточной промежуточной аттестации промежуточной промежуточной аттестации промежутов, промежутов, грибов и картофеля, автоклав — стерилизатор «Малыш» АЭО5, бланширователь ИПКС — 073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС — 114-21ц, весы лабораторные ВК — 600 (2 шт), весы электронные ППТРИ — 2 — 02, процессор кухонный корыспорава пече СВЧ Samsung CE 117, мультиваркаRedmond RMC — М 110, овощерсяка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа (ПРМ — 2 — 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE — 850, стол рабочий обвалочный ИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий обвалочный ИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий обвалочный ИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол раб | | | |
| индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежугочной аттестации. Помещение для самостоятельной работы плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной предаменская (по колическая прожающемой (по колическая прожающемой (по колическая прожающемой (по колич | | | |
| Томещение для самостоятельной работы Рабочее место преподавателя. Посадочные места плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Примежуточной аттестации Примежуточно | | | |
| Помещение для самостоятельной работы Учебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной аттестации промежуточной аттестации Переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Малыш» АЭО5, бланширователь ИПКС 9073-02, боке вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт.), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплоде МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC — М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (H), сушильный шкаф Snol 20/300C, тележка грузовая Сатепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод, фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| Учебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий лежционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработка овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Мальш» АЭО5, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт.), весы электронные Штрих - Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплод МОК – 300, машина резательная Гамма – 5 А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC – М 110, овощерезка RobotCoupeCI 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075 – 1,5 П (H), сушильный шкаф Snol 20/300C, тележка грузовая Сатtепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной аттестации Переработки овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Малыш» АЭО5, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС — 114-2Ц, весы лабораторные ВК — 600 (2 шт), весы электронные ШТрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплод МОК — 300, машина резательная Гамма — 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC — М 110, овощерезка Robot(CoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ — 2 — 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301UItra, соковыжималка Kenwood JE — 850, стол рабочий (островной) ИИПКС — 075 – 1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300C, тележка грузовая Сагteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС — 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК — 10-1/1, | 108 B1 | | Рабочее место преподавателя. Посадочные места |
| занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной иппкс — 973-02, бокс выгяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС — 975-1,4 Об (2 шт.), стол рабочий обвалочный ИПКС — 075-1,4 Об (2 шт.), стол рабочий обвалочный ИПКС — 075-1,4 Об (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075-1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300C, тележка грузовая Саттепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Кепwood 510, шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК — 10-1/1, | | плодов и овощей. Учебная аудитория для | обучающихся (по количеству обучающихся). |
| проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации промежуточной и ипкс — 975-0, бокс выгляжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС — 114-2Ц, весы лабораторные ВК — 600 (2 шт), весы электронные ШТтрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодом МОК — 300, машина резательная Гамма — 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC — М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ — 2 — 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE — 850, стол рабочий обвалочный ИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075-1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300C, тележка грузовая Сатепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС — 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК — 10-1/1, | | проведения занятий лекционного типа, | Ученическая доска. Стенды: Технология производства |
| работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Технология производства пресервов, джемов и сиропо Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Малыш» АЭ05, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт.), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодом МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC – М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075-1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Сатепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав — стерилизатор «Малыш» АЭ05, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК — 600 (2 шт), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодом МОК — 300, машина резательная Гамма — 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC — М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ — 2 — 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE — 850, стол рабочий обвалочный ИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075-1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300C, тележка грузовая Сатtепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШСС — 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК — 10-1/1, | | | |
| переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав — стерилизатор «Малыш» АЭ05, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС — 114-21I, весы лабораторные ВК — 600 (2 шт), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодом МОК — 300, машина резательная Гамма — 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC — М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ — 2 — 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE — 850, стол рабочий обвалочный ИПКС — 075 — 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300C, тележка грузовая Сагtепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Кепwood 510, шкаф сушильный ПС — 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК — 10-1/1, | | | Технология производства пресервов, джемов и сиропов, |
| автоклав – стерилизатор «Малыш» АЭ05, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодом МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC – М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Сатепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодо МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC – М 110, овощерезка Robot Coupe Cl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный Robot Coupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Сагтепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | промежуточной аттестации | |
| 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодом МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC – М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Сагtепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| лабораторные ВК – 600 (2 шт), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодом МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиваркаRedmond RMC – М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Сатепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодом МОК — 300, машина резательная Гамма — 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиварка Redmond RMC — М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ — 2 — 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Кепwood JE — 850, стол рабочий обвалочный ИПКС — 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС — 075 — 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300C, тележка грузовая Сатtепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Кепwood 510, шкаф сушильный ШС — 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК — 10-1/1, | | | |
| МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиваркаRedmond RMC – М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300C, тележка грузовая Сатепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиваркаRedmond RMC – М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300C, тележка грузовая Сатtепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| Samsung CE 117, мультиваркаRedmond RMC − М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ − 2 − 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE − 850, стол рабочий обвалочный ИПКС − 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС − 075 − 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300C, тележка грузовая Сагtепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС − 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК − 10-1/1, | | | |
| овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическа ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Carteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Саrteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Carteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Саrteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Сагtепо, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Carteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| Саrteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | олендер Ројапс, сыроварня Bergmann 12л, сепаратор, |

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

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

Перед практикой проводится вводный инструктаж по технике безопасности, определяются цели и задачи, план работы на практике, кратко дается теоретическая часть занятия. Выдаются задания на время прохождения практики.

Во время полевых работ студенты проводят наблюдения, измерения и подсчеты, делают зарисовки и фотографии. По окончанию практики студенты представляют преподавателю проделанную работу в виде заполненного дневника практики и других необходимых материалов. Также выполняют самостоятельную работу. В ходе собеседования выявляется уровень их полготовки.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

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

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

Формы аттестации (по итогам практики)

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

По результатам практической студент должен представить следующую документацию:

- дневник по технологи практике.

Зачет с оценкой выставляется в последний день учебной практики на защите.

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

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

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