

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

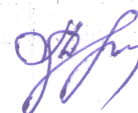
Рассмотрено:
на заседании кафедры
Агротехнологии и лесного дела
16__» февраля 2016г., протокол № 6

Зав. кафедрой __



Утверждено:
На Совете ФАТиВМ
протокол № 5 от « 18 » 02 2016г.

Декан __



Л.И.Суртаева

ПРОГРАММА

**учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
по курсу: «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»
по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
профиль Технология производства хранения и переработки продукции животноводства
Квалификация: бакалавр
Форма обучения: очная**

Составитель:
д.б.н., профессор,
кафедры Агротехнологий
и лесного дела
А.И. Шевченко

1. Цель учебной практики

Цель учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции) – получить наглядное представление об организации, технологии и техническом оснащении хранения и переработки основных видов сельскохозяйственной продукции.

2. Задачи учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)

Задачами учебной практики являются:

- изучение методов и режимов хранения продукции полевых, овощных, плодово-ягодных культур, молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов;
- знакомство с организацией и технологией переработки в заводских условиях зерна и плодоовощной продукции;
- ознакомление с организацией и технологиями переработки животноводческой продукции.

3. Место учебной практики в структуре ООП

учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции) относится к базовой части профессионального цикла Б2.У.5.

Учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции) организуется на сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях и предусматривает приобретение навыков и умений по основам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Данная практика базируется на освоении следующих дисциплин и практик: «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Производство продукции растениеводства», «Производство продукции животноводства» и учебных практик «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных» и «Производство продукции животноводства». Прохождение данной практики необходимо как предшествующее для этих дисциплин и практик: «Биохимия с/х продукции», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», производственной (технологической), производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и преддипломной практик.

4. Место, способ, форма и время проведения учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)

Практика выездная, непрерывная.

Места проведения практики:

- Агробиостанция ГАГУ.
- Миниферма ГАГУ.
- Маслозавод.
- Мясоперерабатывающее предприятие.
- Пивоваренный завод.
- Хлебозавод.

Учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции) проводится в течение 2 недель на 3 курсе в 5 семестре.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

б) общепрофессиональных (ОПК):

- способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);

- способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике (ОПК-7).

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения и владения:

знать: научные принципы хранения и переработки продукции растительного происхождения; технологию хранения зерна и семян, режимы и способы хранения картофеля, овощей и плодов, способы переработки зерна и плодоовощного сырья, основные технологии переработки продукции животноводства;

уметь: оценивать эффективность технологии послеуборочной обработки и хранения продукции. Студент должен иметь представление: - о технологии производства пива и безалкогольных напитков на основе растительного сырья; - о методах консервирования сельскохозяйственной продукции; - о производстве, хранении и переработке продукции защищенного грунта; - о путях переработки животноводческой продукции.

владеть: практическими навыками обоснованного прогнозирования эффективности использования генетических подходов; методами определения посевных качеств семян.

6. Структура и содержание учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы, 2 недели, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Дни	Общая трудоемкость		Формы текущего контроля
			зач.ед.	часы	
1	Подготовительный этап: Инструктаж по технике безопасности; тематические занятия на кафедре.	1	0,17	6	зачет
2	Производственный этап: выезд со студентами на агробиостанцию и миниферму ГАГУ. Знакомство с оборудованием перерабатывающих предприятий, организацией технологического процесса, контроля качества сырья и готовой продукции. Ознакомление с современными технологиями хранения сельскохозяйственной продукции, с методами контроля состояния хранящейся продукции и обеспечения оптимального режима хранения.	9	2,5	90	зачет
3	Самостоятельная работа студентов (обработка и анализ полученной	2	0,33	12	Дифференцированный зачет

информации)				
-------------	--	--	--	--

7. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)

При прохождении учебной практики студенты закрепляют полученные знания, при ознакомлении с современными технологиями хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

8. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)

Вопросы:

1. Принципы консервирования по Я.Я. Никитинскому и методы их технической реализации.
2. Технология послеуборочной обработки и хранения зерна. Режимы хранения.
3. Технологии и режимы хранения картофеля, овощей и плодов. Оборудование хранилищ.
4. Механическая обработка льняной тресты и соломы на заводах. Использование отходов переработки.
5. Классификация методов консервирования плодов, овощей и картофеля.
6. Технология муки и показатели качества.
7. Технология печёного хлеба и показатели его качества.
8. Основные технологические операции пивоварения.
9. Пути и методы переработки продукции животноводства.

9. Формы аттестации (по итогам практики)

Итогом практики является дифференцированный зачет, который выставляется преподавателем курирующим прохождением практики.

Зачет по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или не получившие зачет, отчисляются из учебного заведения, как имеющие академическую задолженность.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной/производственной практики

а) основная литература:

1. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции [Текст] : учебник для вузов / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сыроева [и др.] ; ред. В. И. Манжесов. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 536 с.
2. Воробьева, Н.Н. Холодильная техника и технология [Электронный ресурс]. Часть 1 / Н.Н. Воробьева. - Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. - 164 с. on-line Режим доступа : <http://www.iprbookshop.ru/30215.html> (дата обращения 15.02.2016).
3. Федоренко, И.Я. Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве [Электронный учебник] : учебное пособие / И. Я. Федоренко, 2012, Лань. - 304 с. - URL: on-line Режим доступа http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=3803 Дата обращения (15.02.2016).

4. Технология переработки продукции растениеводства: учебник для студентов вузов / [Н.М. Личко и др.]; под ред. Н.М. Личко. – М.: КолосС, 2008. – 615 с.

б) дополнительная литература:

1. Технология производства и переработки животноводческой продукции : учебное пособие для вузов / ред. Н. Г. Макарцева, 2005, Манускрипт. - 688 с.

2. Теоретический журнал Хранения и переработки сельхозсырья

3. Теоретический журнал Молочное и мясное скотоводство

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы: **Использование информационных технологий**

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы, базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. <http://diss.rsl.ru> Электронная Библиотека Диссертаций Российской государственной библиотеки ЭБД РГБ.

2. www.iqlib.ru Электронная библиотека образовательных и научных изданий Iqlib.

3. <http://www.cir.ru> Университетская информационная система Россия. УИС РОССИЯ.

4. www.public.ru Интернет-библиотека СМИ Public.ru.

5. Поисковые системы: Яндекс, Rambler, Google, Mail.ru, Agropoisk.ru,

6. Научная электронная библиотека e-library.ru

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ):

<http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm>

11. Материально-техническое обеспечение учебной/производственной практики: агробиостанция, миниферма, учебная аудитория кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Автор: Шевченко А.И.

Программа одобрена на заседании кафедры Агротехнологии и лесного дела от 16 __» февраля 2016г., протокол № 6