

# МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

## Производственная Технологическая практика

### рабочая программа практики

Закреплена за кафедрой	<b>кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины</b>		
Учебный план	35.03.07_2024_944.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	<b>бакалавр</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость	<b>21 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	756	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 6, 7	
аудиторные занятия	378		
самостоятельная работа	360		
часов на контроль	17,7		

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		7 (4.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Неделя						
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Практические	162	162	216	216	378	378
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15	0,3	0,3
Итого ауд.	162	162	216	216	378	378
Контактная работа	162,15	162,15	216,15	216,15	378,3	378,3
Сам. работа	153		207		360	
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85	17,7	17,7
Итого	324	171	432	225	756	396

Программу составил(и):

*д.б.н., профессор, Шевченко А.И.*

Рабочая программа дисциплины

**Производственная 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 01.02.2024 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

**кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от 11.04.2024 протокол № 8

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 от \_\_\_\_\_ 2025 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 от \_\_\_\_\_ 2026 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 от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2028 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> - закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении основных дисциплин и дисциплин специализации; приобретение навыков организаторской работы по решению проблем технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства на предприятиях разных форм собственности, по планированию, организации, материально-техническому обеспечению, анализу хозяйственной деятельности предприятия.
1.2	<i>Задачи:</i> - технологию производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; - вопросы экономики; организацию и управление производством; - контроль за качеством продукции; - вопросы организации труда и повышение его производительности, мероприятия по технике безопасности, охране труда. При прохождении практики студенты обязаны: - выполнять задания, предусмотренные программой практики; - подчиняться действующим на предприятиях правилам внутреннего распорядка; - изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии; - освоить технологии производства в основных отраслях предприятия; - вести дневник для записи о проведенной работе, замечаний, чертежей, зарисовок и фото; - по окончании практики подписать дневник у руководителя практики; - подготовить письменный отчет о выполнении программы с полным анализом деятельности предприятия, собственными выводами и предложениями.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.О
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.1.2	Технологическая практика
2.1.3	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.4	Производство продукции животноводства
2.1.5	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
2.1.6	Безопасность жизнедеятельности
2.1.7	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Производство и сертификация сыров
2.2.2	Переработка продукции пантового оленеводства
2.2.3	Технология переработки молока и молочных продуктов
2.2.4	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности
2.2.5	Преддипломная практика
2.2.6	Технология переработки мяса и мясных продуктов
2.2.7	Технология производства и переработки продукции птицеводства
2.2.8	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
<b>ОПК-1:</b>	<b>Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</b>
<b>ИД-1.ОПК-1:</b>	<b>Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</b>
	Знает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
<b>ИД-2.ОПК-1:</b>	<b>Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</b>
	Умеет применять основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимые для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
<b>ИД-3.ОПК-1:</b>	<b>Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</b>

Владеет навыками использования современных образовательных и информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
<b>ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</b>
<b>ИД-1.ОПК-2: Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.</b>
Знает и использует методы поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
<b>ИД-2.ОПК-2: Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</b>
Умеет использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
<b>ИД-3.ОПК-2: Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов.</b>
Владеет методикой оформления специальных документов для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов.
<b>ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов</b>
<b>ИД-1.ОПК-3: Обеспечивает безопасные условия выполнения производственных процессов.</b>
Знает правила техники безопасности при выполнении производственных процессов.
<b>ИД-2.ОПК-3: Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов.</b>
Владеет навыками выявления и устранения проблем, нарушающих безопасность выполнения производственных процессов.
<b>ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</b>
<b>ИД-1.ОПК-4: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.</b>
Обоснованно использует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.
<b>ИД-2.ОПК-4: Обосновывает элементы системы технологии в области переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</b>
Владеет навыками обоснования элементов системы технологии в области переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
<b>ОПК-5: Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</b>
<b>ИД-1.ОПК-5: Участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>
Умеет осуществлять постановку проблем исследования, обосновывать гипотезы и определять цель и задачи исследования, разработать программу и методику исследований, составлять отчет о проведении научно-исследовательской работы.
<b>ИД-2.ОПК-5: Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</b>
Владеет 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.
<b>ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</b>
<b>ИД-1.ОПК-6: Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства.</b>
Умеет применять базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства.
<b>ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</b>
<b>ИД-3.ОПК-7: Способен использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.</b>
Владеет современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности.
<b>ПК-2: Способен обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</b>
<b>ИД-3.ПК-2: Владеет навыками реализации технологий хранения сельскохозяйственной продукции.</b>
Владеет навыками реализации технологий хранения сельскохозяйственной продукции.
<b>ПК-3: Способен реализовывать технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>

<b>ИД-2.ПК-3: Способен реализовывать современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>
Умеет реализовывать современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>ПК-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</b>
<b>ИД-2.ПК-4: Способен определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</b>
Умеет определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
<b>ПК-5: Способен организовать производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</b>
<b>ИД-2.ПК-5: Владеет методами организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>
Умеет организовать производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте факт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Производственный этап</b>						
1.1	Общее ознакомление с предприятием; Освоение технологий производства, Изучение технологического процесса, технологического контроля производства; изучение специальной литературы и другой научной технической информации; сбор, обработка, анализ и систематизация научной технической информации по теме (заданию); /Пр/	6	126	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-1.ОПК-6 ИД-3.ПК-2 ИД-2.ПК-5 ИД-2.ПК-4 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	

1.2	Изучение технологического процесса, технологического контроля производства; изучение специальной литературы и другой научно-технической информации; сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме (заданию); /Пр/	7	186	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-1.ОПК-6 ИД-3.ПК-2 ИД-2.ПК-5 ИД-2.ПК-4 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	
<b>Раздел 2. Заключительный этап</b>							
2.1	Подготовка и оформление отчетной документации. Написание доклада, оформление презентации, выступление с докладом на конференции. Проверка отчетной документации. /Пр/	7	30	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-1.ОПК-6 ИД-3.ПК-2 ИД-2.ПК-5 ИД-2.ПК-4 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	

2.2	Подготовка и оформление отчетной документации. Проверка отчетной документации. /Пр/	6	30	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-1.ОПК-6 ИД-3.ПК-2 ИД-2.ПК-5 ИД-2.ПК-4 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	
<b>Раздел 3. Промежуточная аттестация (зачёт)</b>							
3.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	7	8,85	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-1.ОПК-6 ИД-3.ОПК-7 ИД-3.ПК-2 ИД-2.ПК-5 ИД-2.ПК-4 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	



3.2	Контактная работа /КСРАтт/	7	0,15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-1.ОПК-6 ИД-3.ОПК-7 ИД-3.ПК-2 ИД-2.ПК-5 ИД-2.ПК-4 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	
<b>Раздел 4. Подготовительный этап</b>							
4.1	Инструктаж по технике безопасности; тематические занятия на кафедре. /Пр/	6	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-1.ОПК-6 ИД-3.ПК-2 ИД-2.ПК-5 ИД-2.ПК-4 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	
<b>Раздел 5. Промежуточная аттестация (зачёт)</b>							

5.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	6	8,85	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-1.ОПК-6 ИД-3.ОПК-7 ИД-3.ПК-2 ИД-2.ПК-5 ИД-2.ПК-4 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	
5.2	Контактная работа /КСРАтт/	6	0,15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.ОПК-4 ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-3.ОПК-1 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2 ИД-3.ОПК-2 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-1.ОПК-5 ИД-2.ОПК-5 ИД-1.ОПК-6 ИД-3.ОПК-7 ИД-3.ПК-2 ИД-2.ПК-5 ИД-2.ПК-4 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Пояснительная записка

Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики.  
Фонд оценочных средств включает примерное содержание отчета по практике, титульный лист отчета и форма дневника.

### 5.2. Оценочные средства для текущего контроля

не предусмотрено

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

Не предусмотрено.

### 5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

1 Дневник-отчет по практике представляет собой практическую работу, которая выполняется студентами самостоятельно и служит способом фиксирования полученных знаний, умений, навыков. Форма дневника практики (См приложение 1).

2 Отчет можно писать в конце самой практики, либо по ходу её прохождения. Отчет, доклад о своей работе на основании дневника-отчета. Структура отчета по практике. Пример титульного листа отчёта. ( См приложение 2);

Критерии оценивания по промежуточной аттестации:

Критерии

«неудовлетворительно» - студент пропускал практику, не ответил на вопросы, не выполнил задания. Дневник оформлен неграмотно или не предоставлен к моменту зачета - менее 50 % заданий;

«удовлетворительно» - студент пропускал практику, но отработал, ответил на некоторые вопросы, выполнял работы, задания. Предоставил дневник - выполнил 50-65 % заданий;

«хорошо» - студент не пропускал практику, ответил на вопросы, качественно выполнял работы, задания. Грамотно оформил дневник - выполнил 66-83 % заданий;

«отлично» - студент не пропускал практику, развернуто, аргументировано ответил на вопросы и качественно выполнил 84-100 % заданий. Грамотно оформил дневник.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Романова Е.В., Введенский В.В.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие	Москва: Российский университет дружбы народов, 2010	<a href="http://www.iprbookshop.ru/11537.html">http://www.iprbookshop.ru/11537.html</a>
Л1.2	Пономарев А.Н., Мельникова Е.И., Богданова Е.В., Пономарев А.Н.	Технология продуктов животного происхождения (Технология сыра и продуктов из вторичного молочного сырья): лабораторный практикум: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016	<a href="http://www.iprbookshop.ru/64416.html">http://www.iprbookshop.ru/64416.html</a>
Л1.3	Шарафутдинов Г.С., Сибгатуллин Ф.С., Балакирев [и др.] Н. А.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	<a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a>

#### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Захарова Л.М., Мазеева И.А.	Технология молока и молочных продуктов. Функциональные продукты: лабораторный практикум для студентов вузов	Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014	<a href="http://www.iprbookshop.ru/61278.html">http://www.iprbookshop.ru/61278.html</a>
Л2.2	Курчаева Е.Е.	Технология хранения продукции животноводства: учебное пособие	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	<a href="http://www.iprbookshop.ru/72771.html">http://www.iprbookshop.ru/72771.html</a>

#### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MS Office
6.3.1.2	LibreOffice
6.3.1.3	NVDA
6.3.1.4	РЕД ОС
6.3.1.5	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.6	Яндекс.Браузер
6.3.1.7	MS Windows

#### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
-----------------	------------	--------------------

113 В1	Лаборатория общей технологии мяса и мясопродуктов. Лаборатория для проведения практических занятий курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Холодильная установка, морозильник, разделочная пила, пресс для механической обвалки птицы, волчок, мясорубка, фаршемешалка, куттер, робот куттер, шприц для изготовления колбас, вакуумный упаковщик, весы (на 50кг и 2,5 кг) тестомес, аппарат для изготовления полуфабрикатов теста, мойки, аппарат для изготовления котлет, шприц для посола, фритюрница, вакуумный массажер, коптильная установка, автоклав, разделочно-обвалочно-желочные столики, разделочное оборудование, кондиционер, кварцевые лампы, стеллажи металлические
217 В1	Компьютерный 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	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Проектор, интерактивная доска. Компьютеры с доступом в Интернет

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

Методические рекомендации по выполнению оценочного средства, критерии оценивания:

Структура отчета по практике:

1. Общая характеристика предприятия
2. Структура управления предприятием
3. Характеристика снабжения предприятия сырьем, топливом, вспомогательными материалами;
4. Основные технологические схемы производства;
5. Энергетическое и коммунальное обеспечение предприятия;
6. Теплоснабжение;
7. Холодильное и компрессорное хозяйство;
8. Водоснабжение и канализация;
9. Электро- и газоснабжение;
10. Охрана труда и техника безопасности на предприятии.
11. Мероприятия по охране окружающей среды

Титульный лист отчета представлен в приложении 1.

Дневник-отчет заполняется от руки, в тетради. Текст должен быть аккуратным, грамотно изложен с использованием профессиональной терминологии. Форма дневника производственной практики представлена в приложении 2.