

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_2022_942.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	
Квалификация	бакалавр	
Форма обучения	очная	
Общая трудоемкость	9 ЗЕТ	
Часов по учебному плану	324	Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 4, 5
в том числе:		
аудиторные занятия	216	
самостоятельная работа	90	
часов на контроль	17,7	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		5 (3.1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Неделя						
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	144	144	72	72	216	216
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15	0,3	0,3
Итого ауд.	144	144	72	72	216	216
Контактная работа	144,15	144,15	72,15	72,15	216,3	216,3
Сам. работа	63	63	27	27	90	90
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85	17,7	17,7
Итого	216	216	108	108	324	324

Программу составил(и):

д.б.н., профессор, Шевченко А.И.

Рабочая программа дисциплины

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 27.01.2022 протокол № 1.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 12.05.2022 протокол № 10

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимровна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от 12.05. 2023 г. № 10
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимровна

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 11.04. 2024 г. № 8
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимровна

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 Владимровна

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 Владимровна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Цикл (раздел) ООП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.2	Производство продукции животноводства
2.1.3	Микробиология
2.1.4	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки
2.2.2	Оборудование перерабатывающих производств
2.2.3	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
2.2.4	Технологическая практика
2.2.5	Технология переработки молока и молочных продуктов
2.2.6	Производство и сертификация сыров
2.2.7	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.8	Технология переработки и хранения продукции растениеводства
2.2.9	Технология переработки мяса и мясных продуктов

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.
Знает методы поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.
ИД-2.ОПК-2: Уметь принимать на практике решения в области профессиональной деятельности.
Умеет использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
ИД-3.ОПК-2: Владеть навыками разработки и реализации требований по обеспечению эффективной профессиональной деятельности и оформления специальной документации.
Владеет методикой оформления специальных документов для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов.
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.
знает и принимает на практике современные технологии в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
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.
Обосновывает элементы системы технологии в области переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
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.
- основные методы исследований, правила составления программы наблюдений и учетов методику закладки и проведения опытов в профессиональной деятельности;
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
владеет методами организации проведения экспериментальных опытов и обработки результатов.
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.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Подготовительный этап.						
1.1	Знакомство с программой практики, инструктаж по технике безопасности /Пр/	4	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 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 2. Основной этап						

2.1	<p>Экстерьер и стати КРС</p> <p>Пороки и недостатки экстерьера КРС</p> <p>Органолептическая оценка молока.</p> <p>Пороки молока</p> <p>Мясная продуктивность КРС</p> <p>Морфологический состав туши КРС</p> <p>Технология переработки продукции животноводства</p> <p>Технология производства сметаны</p> <p>Технология производства сливок</p> <p>Технология переработки продукции животноводства</p> <p>Технология переработки продукции животноводства</p> <p>Технология переработки продукции растениеводства</p> <p>Технология переработки продукции растениеводства</p> <p>Оценка производственных качеств свиней</p> <p>/Пр/</p>	4	138	<p>ИД-1.ОПК-4 ИД-</p> <p>2.ОПК-4</p> <p>ИД-3.ОПК-4 ИД-</p> <p>1.ОПК-2</p> <p>ИД-2.ОПК-2 ИД-</p> <p>3.ОПК-2</p> <p>ИД-1.ОПК-5 ИД-</p> <p>2.ОПК-5</p> <p>ИД-3.ОПК-5</p>	<p>Л1.1 Л1.2</p> <p>Л1.3</p> <p>Л1.4Л2.1</p> <p>Л2.2</p>	0	
2.2	<p>Определение качества яиц. Сбор, упаковка и транспортировка.</p> <p>Технология производства сливочного масла</p> <p>Технология производства сыра</p> <p>Технология переработки продукции растениеводства</p> <p>Мечение скота (КРС, овцы, козы, свиньи)</p> <p>/Пр/</p>	5	66	<p>ИД-1.ОПК-4 ИД-</p> <p>2.ОПК-4</p> <p>ИД-3.ОПК-4 ИД-</p> <p>1.ОПК-2</p> <p>ИД-2.ОПК-2 ИД-</p> <p>3.ОПК-2</p> <p>ИД-1.ОПК-5 ИД-</p> <p>2.ОПК-5</p> <p>ИД-3.ОПК-5</p>	<p>Л1.1 Л1.2</p> <p>Л1.3</p> <p>Л1.4Л2.1</p> <p>Л2.2</p>	0	
2.3	Подготовка отчета /Ср/	4	63	<p>ИД-1.ОПК-4 ИД-</p> <p>2.ОПК-4</p> <p>ИД-3.ОПК-4 ИД-</p> <p>1.ОПК-2</p> <p>ИД-2.ОПК-2 ИД-</p> <p>3.ОПК-2</p> <p>ИД-1.ОПК-5 ИД-</p> <p>2.ОПК-5</p> <p>ИД-3.ОПК-5</p>	<p>Л1.1 Л1.2</p> <p>Л1.3</p> <p>Л1.4Л2.1</p> <p>Л2.2</p>	0	
	Раздел 3. Промежуточная аттестация (зачёт)						
3.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	4	8,85	<p>ИД-1.ОПК-4 ИД-</p> <p>2.ОПК-4</p> <p>ИД-3.ОПК-4 ИД-</p> <p>1.ОПК-2</p> <p>ИД-2.ОПК-2 ИД-</p> <p>3.ОПК-2</p> <p>ИД-1.ОПК-5 ИД-</p> <p>2.ОПК-5</p> <p>ИД-3.ОПК-5</p>	<p>Л1.1 Л1.2</p> <p>Л1.3</p> <p>Л1.4Л2.1</p> <p>Л2.2</p>	0	

3.2	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 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2	0	
Раздел 4. Заключительный этап							
4.1	Составление и защита отчета /Пр/	5	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 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2	0	
4.2	Подготовка отчета /Ср/	5	27	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 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2	0	
Раздел 5. Промежуточная аттестация (зачёт)							
5.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	5	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 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2	0	

5.2	Контактная работа /КСРАТТ/	5	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 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2	0	
-----	----------------------------	---	------	--	-------------------------------	---	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме вопросов и промежуточной аттестации в форме дневника практики.

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

Вопросы для контроля:

1. Нормативная документация ГОСТ; ОСТ: ТУ
2. Раздел экономики. Прибыль, убытки производства.
3. Хранение и транспортировка молока.
4. Очистка молока.
5. Охлаждение молока.
6. Изучение сепаратора.
7. Техника сепарирования молока.
8. Переработка молока.
9. Приготовление сладко-сливочного масла
10. Приготовление сливок.
11. Приготовление зерненного творога.
12. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур.
13. Приготовление йогурта.
14. Приготовление простокваши.
15. Приготовление кисло-сливочного масла.
16. Приготовление масла способом сбивания.
17. Приготовление обычной сметаны.
18. Оценка сыров.
19. Технология приготовления сыра.
20. Приготовление сыра-брынзы

Критерии оценки:

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

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

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

Грамотно оформил дневник - выполнил 66-83 % заданий;

отлично», если студент не пропускал практику, полностью, грамотно развернуто, аргументированно ответил на вопросы, 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
---------------------	----------	-------------------	-----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я., Позняковский В.М.	Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие	Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2007	
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	Любимов А.И., Родионов Г.В., Изилов [и др.] Ю.С.	Практикум по производству продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2014	https://e.lanbook.com/book/51725
Л1.4	Кобцев М.Ф., Рагимов Г.И., Иванова О.А.	Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2016	https://e.lanbook.com/book/79325

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Мамаев А.В., Самусенко Л.Д.	Молочное дело: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2013	https://e.lanbook.com/book/30199#book_name
Л2.2	Шарафутдинов Г.С., Сибатагуллин Ф.С., Балакирев [и др.] Н.А.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2016	https://e.lanbook.com/book/71771

6.3.1 Перечень программного обеспечения

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

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»			
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система IPRbooks			
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»			

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	круглый стол	
	дискуссия	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

108 В1	Учебная 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	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства концентрированного фруктового сока и фруктового пюре, Технология производства овощных консервов, Технология производства пресервов, джемов и сиропов, Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Мальш» 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 корнеплодов 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 электрическая 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, блендер Polaris, сыроварня Bergmann 12л, сепаратор, закаточная машинка, водонагреватель REG ARISTON 30
201 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения практических занятий, 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). Компьютеры с доступом в Интернет
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 тесте, 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

105 В1	Учебная лаборатория переработки зерна и хлебопечения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства пшеничной муки, Технология производства хлебобулочных изделий, Технология производства макаронных изделий, Технология производства круп, Технология производства растительного масла. 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 формоустойчивости хлеба У1 – ЕИХ (или ЛФХ – 250), набор сит для определения крупноты помола
--------	---	---

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 окончании 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 подготовки.

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 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.