

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 практика

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	35.03.07_2025_945.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Инновационные агробiotехнологии		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	9 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	324	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 4, 5	
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	
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):

к.с.-х.н., доцент, Сумачакова А.Н. Шаламова Е.Л.

Рабочая программа дисциплины

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 30.01.2025 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 10.04.2025 протокол № 9

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

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2029-2030 учебном году на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от _____ 2029 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

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> изучить особенности технологических процессов при производстве, хранении и переработке продукции сельского хозяйства; вопросы организации труда и повышения производительности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Введение в профессиональную деятельность
2.1.2	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
2.1.3	
2.1.4	Производство продукции животноводства
2.1.5	Растениеводство
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Фитопатология, энтомология и защита растений
2.2.2	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.3	Технология переработки и хранения продукции растениеводства
2.2.4	Технология переработки и хранения плодов и овощей
2.2.5	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: Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности.	
владеет методами поиска и анализа нормативных документов по вопросам растениеводства и животноводства	
ИД-2.ОПК-2: Использует нормативные документы, нормы и регламенты проведения работ в области профессиональной деятельности.	
использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства и растениеводства	
ИД-3.ОПК-2: Оформляет специальную документацию для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов.	
оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	
ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	
ИД-1.ОПК-4: Использует материалы научных исследований, прогнозы развития, справочные материалы.	
использует материалы научных исследований, справочные материалы для разработки элементов системы земледелия и экологически безопасных технологий возделывания сельскохозяйственных культур	
ИД-2.ОПК-4: Обосновывает выбор современных технологий в области профессиональной деятельности.	
обосновывает в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	
ОПК-5: Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	
ИД-1.ОПК-5: Участвует в проведении экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности.	
участвует в проведении экспериментальных исследований в области растениеводства и животноводства	
ИД-2.ОПК-5: Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	
использует классические и современные методы исследований в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	
ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	

ИД-2.ОПК-7: Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.

владеет навыками обоснованно выбирать современные информационные технологии, ориентируясь на задачи профессиональной деятельности

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	Вводный инструктаж по технике безопасности. Знакомство с программой практики /Пр/	4	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	
	Раздел 2. Основной этап. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства						
2.1	Подготовка почвы под посев /Пр/	4	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1Л2.7	0	
2.2	Посадка картофеля: подготовка, способы /Пр/	4	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1Л2.6 Л2.7	0	

2.3	Посев овощных культур (свекла, морковь) /Пр/	4	24	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1Л2.6 Л2.7	0	
2.4	Посадка капусты: подготовка рассады, способы /Пр/	4	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1Л2.6 Л2.7	0	
2.5	Подготовка почвы. Посев лекарственных и пряно-ароматических растений /Пр/	4	24	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1Л2.6 Л2.7	0	
2.6	Уборка овощных культур. Организация и проведение работ /Пр/	5	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1Л2.6 Л2.7	0	
2.7	Заготовка лекарственного растительного сырья /Пр/	5	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1Л2.6 Л2.7	0	

2.8	Уборка картофеля. Организация и проведение работ /Пр/	5	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1Л2.6 Л2.7	0	
	Раздел 3. Основной этап. Производство, хранение и переработка продукции животноводства						
3.1	Биологические особенности лошадей /Пр/	4	14	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.2Л2.2 Л2.3	0	
3.2	Выращивание крольчат /Пр/	4	14	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.2Л2.2 Л2.3	0	
3.3	Биологические особенности свиней /Пр/	4	14	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.2Л2.2 Л2.3	0	
3.4	Организация производства в пчеловодстве /Пр/	4	8	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.2Л2.2 Л2.3	0	

3.5	Ознакомление с технологическими схемами переработки сельскохозяйственного сырья /Пр/	5	24	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.3 Л2.5	0	
3.6	Породы мясного направления КРС /Пр/	5	12	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.2Л2.2	0	
3.7	Технология производства молока /Пр/	5	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.2Л2.3 Л2.4	0	
3.8	Способы и технология доения коров /Пр/	5	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.2Л2.4	0	
3.9	Шерстная продуктивность овец /Пр/	5	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.2Л2.3	0	
Раздел 4. Заключительный этап							

4.1	Подготовка и оформление отчетной документации /Пр/	4	4	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	
Раздел 5. Самостоятельная работа							
5.1	Особенности предпосевной подготовки семян /Ср/	5	14	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1Л2.6 Л2.7	0	
5.2	Биологические особенности масличных и эфиромасличных культур /Ср/	4	18	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1Л2.6 Л2.7	0	
5.3	Особенности разведения КРС /Ср/	4	16	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
5.4	Особенности разведения мелкого рогатого скота /Ср/	4	15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.2Л2.2 Л2.3	0	

5.5	Организация работ по закладке корнеплодов на хранение /Ср/	4	14	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1Л2.5	0	
5.6	Выращивание кур различного направления продуктивности /Ср/	5	5	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.2Л2.3	0	
5.7	Уход за плодовыми деревьями и кустарниками после сбора урожая /Ср/	5	8	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1Л2.5	0	
	Раздел 6. Промежуточная аттестация (зачёт)						
6.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	5	8,85	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	
6.2	Контактная работа /КСРАТТ/	5	0,15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	
	Раздел 7. Промежуточная аттестация (зачёт)						

7.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	4	8,85	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	
7.2	Контактная работа /КСРАТТ/	4	0,15	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.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-7	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.5 Л2.6 Л2.7	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

Контрольные тесты

Название вопроса: 1 (ОПК-2)

Формулировка вопроса: Прибор для определения натуры зерна

Варианты ответа: 1. ИДК-1 2. пурка 3. диафаноскоп 4. валориграф

Ключ: 2. пурка

Название вопроса: 2 (ОПК-2)

Формулировка вопроса: Документ подтверждения соответствия качества товара

Ключ: сертификат

Название вопроса: 3 (ОПК-2)

Формулировка вопроса: Выберите верные соответствия

Ключ:	Верный ответ
Значение	
1. Система ХАССП	А). концепция управления производством на предприятии, которое выпускает пищевую продукцию
2. Управление качеством	Б). методы и виды деятельности, которые используют для выполнения требований к качеству
3. Риск	В). сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий
4. ККТ	Г). точка в любом месте производственного процесса, на которой необходимо

применить меры контроля для предотвращения высокого риска

Название вопроса: 4 (ОПК-2)

Формулировка вопроса: Прибор для определения жирности молока

Варианты ответа: 1. жирометр молочный 2. буренка 3. измеритель ЖОР-10 4. лактан

Ключ: 4. лактан

Название вопроса: 5 (ОПК-2)

Формулировка вопроса: качество мяса туш делится на

Варианты ответа: 1. категории 2. сорта 3. группы 4. марки

Ключ: 1. категории

Название вопроса: 6 (ОПК-2)

Формулировка вопроса: Свежесть яиц определяют на

Варианты ответа: 1. микроскопе 2. овоскопе 3. просвет ультрафиолетовых лучей 4. электронный микроскоп

Ключ: 2. овоскопе

Формулировка вопроса: Культура с наиболее коротким вегетационным периодом

Варианты ответа: 1. рожь 2. овес 3. ячмень 4. пшеница

Ключ: 3. ячмень

Название вопроса: 2 (ОПК-4)

Формулировка вопроса: Средняя фракция клубней картофеля при механизированной посадке составляет...

Ключ: 30-50 г

Название вопроса: 3 (ОПК-4)

Формулировка вопроса: Выберите верные соответствия

Ключ:

Значение

Верный ответ

1. Сорго

А). Наиболее засухоустойчивая культура

2. Турнепс

Б). Самая холодостойкая культура

3. Морковь

В). Наиболее требовательная к плодородию почвы

4. Рис

Г). Самая влаголюбивая культура

Название вопроса: 4 (ОПК-4)

Формулировка вопроса: Делится ли КРС по половозрастным группам при составлении рациона питания

Варианты ответа: 1. нет 2. да 3. не имеет значения 4. все ответы верны

Ключ: 2. да

Название вопроса: 5 (ОПК-4)

Формулировка вопроса: Делится ли МРС по половозрастным группам при составлении оборота стада

Варианты ответа: 1. нет 2. да 3. не имеет значения 4. все ответы верны

Ключ: 2. да

Название вопроса: 1 (ОПК-5)

Формулировка вопроса: При выборе оптимальной густоты посева не учитывается

Варианты ответа: 1. посевные качества семян 2. влагообеспеченность 3. назначение посева 4. запас питательных веществ в почве

Ключ: 1. посевные качества семян

Название вопроса: 2 (ОПК-5)

Формулировка вопроса: Пшеница имеет озимый и яровой тип развития

Ключ: Верно

Формулировка вопроса: Просо имеет озимый и яровой тип развития

Ключ: Неверно

Название вопроса: 3 (ОПК-5)

Формулировка вопроса: Отношение количества растений, сохранившихся к уборке к количеству высеванных всхожих семян

Ключ: выживаемость

Название вопроса: 4 (ОПК-5)

Формулировка вопроса: При убое скота положение туши бывает

Варианты ответа: 1. вертикальным 2. вертикальным, горизонтальным 3. горизонтальным 4. диагональным

Ключ: 2. вертикальным, горизонтальным

Название вопроса: 5 (ОПК-5)

Формулировка вопроса: При правильном созревании мяса происходит его

Варианты ответа: 1. охлаждение 2. заморозка 3. ферментация 4. подсыхание поверхности

Ключ: 3. ферментация

Название вопроса: 6 (ОПК-5)

Формулировка вопроса: Для чего проводят фильтрацию молока

Варианты ответа: 1. удаления механической примеси 2. снижения температуры 3. повышения жирности 4. увеличения срока пригодности молока

Ключ: 1. удаления механической примеси

Название вопроса: 1 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: Космические методы мониторинга посевов широко применяются для...

Варианты ответов: 1. создания электронных карт сельхозугодий 2. обнаружения и картирования районов засухи, затоплений, поражений вредителями 3. качественной оценки состояния озимых 4. всё перечисленное

Ключ: 4. всё перечисленное

Название вопроса: 2 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: В каком году началось использование навигационной космической аппаратуры GPS для автоматического вождения техники и мониторинга урожайности?

Варианты ответов: 1. 1968 2. 1977 3. 1985 4. 1996

Ключ: 4. 1996

Название вопроса: 3 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: Процесс измерения урожайности для данного места и его интеграция с полученной GPS-координатной информацией - мониторинг урожайности

Ключ: Верно

Формулировка вопроса: Процесс измерения урожайности для данного места и его интеграция с полученной GPS-координатной информацией - мониторинг полей

Ключ: Неверно

Название вопроса: 4 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: Основная функция полевого компьютера - сбор данных в полевых условиях

Ключ: Верно

Формулировка вопроса: Основная функция полевого компьютера - определение площади поля

Ключ: Неверно

Название вопроса: 5 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: На какой части посевной машины расположен датчик, регистрирующий просевы в отдельных рядках растений?

Ключ: семяпроводы

Название вопроса: 6 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: Чем обозначаются границы контуров сельскохозяйственных угодий на электронных картах?

Ключ: точками

Название вопроса: 7 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: Перечень всех условных знаков на цифровой карте называется...

Ключ: легенда

Название вопроса: 8 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: Выберите верные соответствия

Ключ:

Значение

Верный ответ

1. Агрокарта

А). информационная программа для земледелия

2. СЕЛЭКС

Б). информационно-аналитическая система учета, хранения, обработки

информации по КРС

3. АгроМон

В). цифровая система для растениеводства

4. MDOL

Г). система обработки результатов отвода и таксации лесосек и расчета

материально-денежной оценки лесосек

Название вопроса: 9 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: При заморозке мяса температура опускается на электронной панели

Варианты ответов: 1. до низких положительных 2. отрицательных 3. ноля градуса 4. всё перечисленное

Ключ: 2. отрицательных

Название вопроса: 10 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: Для предупреждения какого процесса проводится гомогенизация молока?

Варианты ответов: 1. расслаивания 2. прокисания 3. прогоркания 4. все ответы верны

Ключ: 1. Расслаивания

Название вопроса: 11 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: В чем заключается основа принципа биоаза при хранении продукции сельского хозяйства?

Варианты ответов: 1. в приостановлении жизненных процессов продукта 2. в остановке жизненных процессов продукта 3. в сохранении жизненных процессов продукта 4. все ответы верны

Ключ: 3. в сохранении жизненных процессов продукта

Название вопроса: 12 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: В молочном скотоводстве ежегодная выбраковка по электронным картам коров дойного стада составляет ____

Варианты ответов: 1. 15 % 2. 30 % 3. 35 % 4. 45 %

Ключ: 1. 30 %

Название вопроса: 13 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: Интерьер крупного рогатого скота – это ...

Варианты ответов: 1. внешнее строение 2. внутреннее строение 3. форма вымени 4. форма маклаков

Ключ: 2. внутреннее строение

Название вопроса: 14 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: В период старения организма продуктивность животного (учитываемого по электронным картам)...

Варианты ответов: 1. уменьшается 2. увеличивается 3. остается на прежнем уровне 4. возраст не имеет значения

Ключ: 1. Уменьшается

Название вопроса: 15 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: Максимальные удои у коров наблюдаются в возрасте с ____ лактацию

Варианты ответов: 1. с 4 по 6 2. с 1 по 3 3. с 3 по 4 4. с 6 по 8

Ключ: 2. с 1 по 3

Название вопроса: 16 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: Основную ценность мяса(по учету пищевой ценности на компьютерной панели) составляют ...

Варианты ответов: 1. белки 2. макроэлементы 3. микроэлементы 4. углеводы

Ключ: 1. белки

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

Не предусмотрены

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
Л1.1	Наумкин В. Н., Ступин А. С., Крюков А. Н.	Региональное растениеводство: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/209729
Л1.2	Овсянникова Г. В., Рыжков Е. И.	Производство продукции животноводства: учебное пособие	Воронеж: ВГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/178940

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	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	
Л2.2	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А.	Разведение с основами частной зоотехнии: учебник	Москва: ГЭОТАР- Медиа, 2012	
Л2.3	Любимов А.И., Родионов Г.В., Изиков [и др.] Ю.С.	Практикум по производству продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2014	https://e.lanbook.com/book/51725
Л2.4	Мамаев А.В., Самусенко Л.Д.	Молочное дело: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2013	https://e.lanbook.com/book/30199#book_name
Л2.5	Селиванова М.В., Романенко Е.С., Барабаш [и др.] И.П.	Технология хранения и переработки плодов и овощей: учебный практикум	Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Параграф, 2017	http://www.iprbookshop.ru/76060
Л2.6	Кирюшин В. И., Кирюшин С. В.	Агротехнологии: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/212012
Л2.7	Наумкин В. Н., Ступин А. С.	Технология растениеводства: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/156391

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Яндекс.Браузер
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.3	MS Office

6.3.1.4	LibreOffice
6.3.1.5	NVDA
6.3.1.6	MS Windows
6.3.1.7	РЕД ОС
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Межвузовская электронная библиотека
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.4	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»

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 «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 корнеплодов 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 электрическая ПЭМ– 2 – 02, процессор кухонный Robot Coupe R 301 Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИПКС – 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
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, копильная установка, автоклав, разделочно-обвалочно-желочные столики, разделочное оборудование, кондиционер, кварцевые лампы, стеллажи металлические

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 выполненную 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 технологической 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.