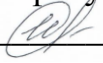


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова

Факультет среднего профессионального и дополнительного образования

СОГЛАСОВАНО


Председатель методической ко-  
миссии факультета СПДО

 И.Н. Бабухина  
(подпись, расшифровка подписи)

«22» июня 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета СПДО

 И.С. Меркушева  
(подпись, расшифровка подписи)

«22 » июня 2020 г.

**Программа учебной практики**  
**ПМ. 02 «Производство и первичная обработка**  
**продукции животноводства»**

**Специальность:** *35.02.06 Технология производства и переработка  
сельскохозяйственной продукции*

**Вид подготовки:** *базовая, на базе среднего общего образования*

**Форма обучения:** *очная*

Курск -2020

Программа учебной практики (по профилю специальности) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 455;


- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г. № 464;

- приказа Министерства образования и науки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Автор-составитель – преподаватель, к.с.- х.н. Галкина Любовь Михайловна

Одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 35.02.06 Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 7 от 29 мая 2020 г.

Председатель П(Ц)К   
(подпись)


Л.М. Галкина  
(инициалы, фамилия)

Согласовано с работодателем:

**Лист рассмотрения/пересмотра  
программы учебной практики профессионального модуля  
«Производство и первичная обработка продукции животноводства»**

Программа одобрена на 2020 - 2021 учебный год.

Протокол № 16 от «29» мая 2020 г. заседания кафедры специальностей  
естественнонаучного профиля.

Зав. кафедрой  /Ю.И. Болохонцева/

## **1 Цель практики**

Цель учебной практики – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: «Производство и первичная обработка продукции животноводства», формирование практических умений и навыков анализа условий производства, первичной переработки и реализации продуктов животноводства молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства.

## **2 Задачи практики**

Задачи учебной практики:

- приобретение **первоначального практического опыта** по производству, первичной переработки и реализации продуктов животноводства молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценке качества продукции животноводства;
- формирование умений:**
- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;
- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;
- производить и заготавливать корма;
- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;
- анализировать и составлять рационы кормления животных;
- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;
- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства.

## **3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Производство и первичная переработка продукции животноводства».

Для эффективного прохождения учебной практики студентам необходимо освоить такие дисциплины как: МДК 02.01 «Технология производства продукции животноводства, МДК 02.02 «Кормопроизводство», МДК 03.01 «Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции

животноводства», МДК 04.01 «Управление структурным подразделением организации».

К началу прохождения учебной практики студенты должны знать: виды, технологические процессы производства продукции животноводства; методику расчета основных технологических параметров производства; технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам); действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства.

Практика проводится на 3 курсе согласно изученным разделам МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства.

Во время прохождения учебной практики студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о производстве и первичной обработке продукции животноводства.

Работая под руководством руководителя практики, студенты приобретают практические навыки по:

- производству продукции животноводства;
- первичной переработке продукции животноводства;
- приготовления кормов.

Таким образом, учебная практика по производству и первичной переработке продукции животноводства позволяет приобрести первоначальный опыт работы по выбранной специальности и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста в сфере технологии производства и переработки продукции сельскохозяйственной продукции.

#### **4 Вид, тип, способ и форма проведения практики**

*Вид* практики – учебная.

*Тип* практики – практика по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретение умений и первоначального практического опыта.

*Способ* проведения практики – стационарная.

Учебная практика проводится в ФГБОУ ВО Курская ГСХА мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории.

*Форма* проведения практики – *концентрированная*.

#### **5 Место и время проведения практики**

Учебная практика по ПМ.02 «Производство и первичная переработка продукции животноводства» проводится согласно изученным разделам теоретического курса МДК 02.01 «Технология производства продукции животноводства, МДК 02.02 «Кормопроизводство». Учебная практика

проводится в ФГБОУ ВО Курская ГСХА мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства.

Время проведения практики – 3 семестр.

Продолжительность учебной практики - 2 недели.

Время проведения практики – 4 семестр.

Продолжительность учебной практики - 2 недели.

### **6 Компетенции, формируемые у студента во время практики**

В результате прохождения учебной практики у студентов формируются следующие **компетенции**:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------|--|
| ОК 1.      | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2.      | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     |
| ОК 3.      | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4.      | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5.      | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6.      | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7.      | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.   |
| ОК 8.      | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    |
| ОК 9.      | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |
|            | <b>профессиональные</b>  |
| ПК 2.1.    | Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.   |
| ПК 2.2.    | Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.  |
| ПК 2.3.    | Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.                 |

## 7 Структура и содержание практики

### 7.1 Структура практики

| № п/п<br>и название<br>этапа практики | Виды/формы<br>работы студента   | Трудо-<br>емкость<br>в днях/<br>часах | Форма<br>текущего<br>контроля  |
|---------------------------------------|---|---------------------------------------|--|
| 1                                     | 2   | 3                                     | 4  |
| <b>Раздел 1.</b>                      |   |                                       |  |
| 1. Организацион-<br>ный               | Рабочее совещание   | 1-ый день<br>6ч.                      | -ежедневный кон-<br>троль посещаемости<br>практики;<br>- контроль за ведени-<br>ем дневника практики<br>и составлением отче-<br>та.  |
|                                       | Инструктаж по технике безо-<br>пасности.  |                                       |  |
| 2. Основной                           | Выбирать и реализовывать<br>технологии производства про-<br>дукции животноводства.  | 2-8 ый<br>день<br>54 ч.               | -ежедневный кон-<br>троль посещаемости<br>практики;<br>- наблюдением за вы-<br>полнением видов ра-<br>бот на практике (в со-<br>ответствии с кален-<br>дарно-тематическим<br>планом практик),<br>- контроль качества<br>выполнения видов<br>работ по практике<br>(уровень овладения<br>ПК и ОК при выпол-<br>нении работ оценива-<br>ется в аттестацион-<br>ном листе и характе-<br>ристике с практики),<br>- контроль за ведени-<br>ем дневника практики<br>и составлением отче-<br>та. |
|                                       | Выбирать и реализовывать<br>технологии первичной обра-<br>ботки продукции животновод-<br>ства.  | 9-10 – ый<br>день<br>14 ч             |  |
|                                       | Выбирать и использовать раз-<br>личные методы оценки и кон-<br>троля количества и качества<br>сельскохозяйственного сырья<br>и продукции животноводства | 11-14-ый<br>день<br>28 ч.             |  |
| 3. Заключительный                     | Собеседование по итогам<br>практики.  | 15-ый<br>день<br>6 ч.                 | Зачет с оценкой  |
| <b>Раздел 2.</b>                      |   |                                       |  |
| 1 Организацион-<br>ный (в академии)   | Рабочее совещание   | 1-ый день<br>7ч.                      | -ежедневный кон-<br>троль посещаемости<br>практики;<br>- контроль за ведени-<br>ем дневника практики<br>и составлением отче-<br>та.  |
| 2 Основной                            | Инструктаж по технике безо-<br>пасности.  |                                       |  |

|   |  |                                   |  |                 |
|---|--|-----------------------------------|--|-----------------|
|   | Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.  | 2-день<br>7 ч.                    | -ежедневный контроль посещаемости практики;<br>- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),   |                 |
|   | Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства. | 3-4 ый<br>день<br>15ч.            | - контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),<br>- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета. |                 |
| 3 | Заключительный   | Собеседование по итогам практики. | 5 день<br>7 ч  | Зачет с оценкой |

## 7.2 Содержание практики

### Раздел 1.

#### **Организационный этап**

*Рабочее совещание:* определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, информация о сроках практики, согласование плана работы с руководителем практики от академии, беседа о необходимости соблюдения этических требований при нахождении на сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях.

*Инструктаж по технике безопасности при посещении сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий:* соблюдение правил внутреннего распорядка посещаемых предприятий, правил техники безопасности при работе с животными и птицей, механизмами и оборудованием; ознакомление с правилами оказания первой помощи при несчастных случаях.

*Ознакомительная экскурсия по специализированным аудиториям по технологии молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов:* учебное оборудование по технологии молока и молочных продуктов - лабораторная посуда, реактивы, молочная центрифуга, сепараторы-сливкоотделители, маслобойка, анализатор молока «Клевер -2М», йогуртница, определение плотности, кислотности, содержания жира, белка, механической загрязненности молока; учебное оборудование по технологии мяса и мясных продуктов – лабораторная посуда, реактивы, мясорубка,



куттер, фаршемешалка, шприц, термокамера, вспомогательное сырье и оборудование.

### ***Основной этап***

*Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства*

Изучение особенностей разных отраслей животноводства (на кафедре в академии). Знакомство с технологическими особенностями разных отраслей животноводства, биологическими особенностями разных видов сельскохозяйственных животных во взаимосвязи с технологией производства соответствующей продукции.

Изучение систем и способов содержания сельскохозяйственных животных. Системы содержания крупного рогатого скота. Привязное и беспривязное содержание. Системы содержания свиней в индивидуальных и групповых станках. Системы содержания овец. Денниковое и конюшенное содержание лошадей. Наружноклеточное и шедовое содержание кроликов.

Зоотехническая документация по учёту и оценке молочной продуктивности. Показатели откормочных и мясных качеств крупного рогатого скота. Живая масса и способы её определения. Технологическая документация по учёту и оценке мясной продуктивности.

Организация ипподромов. Способы оценки резвости лошадей. Максимальное тяговое усилие лошадей и способы его определения. Молочная и мясная продуктивность лошадей.

Принципы зарыбления прудов. Организация кормления рыбы. Облов прудов. Ознакомление с системой рыборазводных прудов, разведением и кормлением рыб: системы и формы прудового хозяйства; категории рыбоводных прудов: водоснабжающие, производственные, санитарно-профилактические, подсобные; гидротехнические сооружения, их назначение: головная плотина, дамбы, верховина, водоподающая сеть, водоспуск, водосливы, прудовые шлюзы, рыбоуловители; получение потомства; выращивание посадочного материала; зимовка рыб; весеннее зарыбление прудов; выращивание и реализация товарной рыбы; комбинированные корма и кормовые смеси; кормовой коэффициент; техника кормления.

Способы доения крупного рогатого скота в стойлах и в молочно-доильных блоках. Показатели молочной продуктивности.

Оценка роста, развития и мясной продуктивности сельскохозяйственных животных. Живая масса, способы её определения. Взвешивание животных: организация и правила проведения. Документация по учёту и оценке мясной продуктивности.

*Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.*

Наблюдение за организацией транспортировки, порядком приема, сдачи птицы, технологией уоя, первичной обработки и хранения тушек птицы: партия птицы; классификация по видам, возрасту, упитанности;

отлов птицы; транспортировка птицы; правила приемки птицы; подготовка птицы к убою; предубойный ветеринарный осмотр.

Ознакомление с технологией первичной обработки молока (очистка, охлаждение, хранение охлажденного молока, транспортировка на молокозавод).

*Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства*

Наблюдение за работой приемщика-лаборанта по приемке, контролю качества молочного сырья, проведению анализов и оформлению документов: приемка молока; отбор средних проб; анализ качественных показателей молока; порядок заполнения документов по сдаче-приемке; автомолцистерны; молокопроводы; насосы; фильтры; счетчики; весы; молокомеры; фляги; молокоприемные баки; горизонтальные и вертикальные емкости; охладители; танки для хранения молока; сепаратор-сливкоотделитель; ванны длительной пастеризации; установка для мойки инвентаря. Способы определения величины удоя, жирности молока. Технологическая документация по учёту и оценке молочной продуктивности.

### ***Заключительный этап***

*Собеседование по итогам практики:* рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

## **Раздел 2.**

### ***Организационный этап***

*Рабочее совещание:* знакомство с целью и задачами практики, изучение содержания практики, инструктаж по технике безопасности при работе на производстве, а также при работе с сельскохозяйственными животными, разъяснение порядка проведения практики и требований, предъявляемых к отчётности о практике.

### ***Основной этап***

*Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.*

Цех уоя и переработки птицы; транспортирование птицы к месту навешивания на конвейер уоя птицы и первичной обработки тушек; потрошение тушек; ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы; оценка качества; охлаждение тушек и субпродуктов; сортировка тушек; фасование и упаковывания тушек и потрохов; переработка отходов животного происхождения на кормовую муку; обработка и затаривание пера.

Ознакомление с технологическими линиями производства молочных продуктов: технология тепловой обработки молока (охлаждение, пастеризация, стерилизация, вакуум – термическая обработка, охладители, пастеризационные установки, пастеризационно – охладительные установки, стерилизационные установки, автоклавы, вакуум – термические установ-

ки); технология производства сливочного масла (заквасочники, емкости для созревания сливок, маслоизготовители периодического и непрерывного действия, маслообразователи); технология производства творога (получение и обработка сгустка, охлаждение, перетиравание и перемешивание творожной массы, ванны для сквашивания, ванны для самопрессования, творогоизготовители, многосекционный творогоизготовитель непрерывного действия, змеевиковые трубчатые и емкостные коагуляторы, установки для прессования и охлаждения творога, сепараторы для обезвоживания творожного сгустка, охладители творога, вальцовки смесители); технология производства сыра (выработка сырного зерна, формирование и прессование сырной массы, созревание, хранение, сыроизготовители, сыродельные ванны, формовочные аппараты, отделители сыворотки, столы для самопрессования сыра, баропрессы, пневматические прессы, контейнеры, соляные бассейны, сыромоечные машины и парафинеры).

*Изучение способов консервирования и частичной переработки рыбы:* порядок реализации живой рыбы; методы сохранения живой рыбы; технология переработки рыбы: охлаждение, замораживание, производство рыбпродуктов; методы и технология посола, копчения и вяления рыбы.

*Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.*

Изучение контроля качества питьевого молока, сливочного масла, кисломолочных продуктов, сыра при их производстве: молочная лаборатория; выходной контроль сырья и продукции; приборы для определения массовой доли жира, белка, сухого вещества; приборы для определения кислотности, плотности, точки замерзания, механической загрязненности, редуцтазной пробы; оформление результатов исследования; контроль состояния моющих и дезинфицирующих веществ; весы; дистиллятор.

### ***Заключительный этап***

*Собеседование по итогам практики:* рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

## **8 Структура и содержание отчета о практике**

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением академии с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.*
- *Введение.*

- *Основная часть отчета.*
- *Заключение.*
- *Список использованных источников.*
- *Приложения.*

## **9 Технологии, используемые студентом на практике**

При выполнении различных видов работ на учебной практике студенты используют как традиционные образовательные так и современные информационные технологии, позволяющие сформировать соответствующие компетенции для профессиональной деятельности.

Использование сети Интернет способствует формированию в образовательном заведении так называемой «технологии открытого обучения», помогающей создать качественно новое информационно-образовательное пространство, в котором увеличивающийся информационный поток заставляет всех участников процесса переходить от модели накопления знаний к системе овладения навыками самообразования.

## **10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике**

Для самостоятельной работы во время учебной практики студент использует следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методический комплекс по ПМ. 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства,
- литература по соответствующей тематике,
- стенды с наглядным иллюстративным материалом,
- муляжи.
- лабораторное оборудование.

## **11 Формы отчетности о практике**

По итогам учебной практики студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему графических материалов, подготовленных во время прохождения практики, дневник практики.

## **12 Контроль и оценка результатов прохождения практики**

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства и программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения видов работ.

## 12.1 Текущий контроль

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик);
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);
- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.

## 12.2 Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится на основании защиты отчета и устного ответа обучающегося на вопросы по теме практики.

## 12.3 Виды работ и проверяемые результаты учебной практики

| Виды работ   | Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)   | Формы и методы контроля для оценки результатов обучения  |
|--|---|--|
| <b>Раздел 1</b><br>1.Рабочее совещание<br>2.Инструктаж по технике безопасности при посещении сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий<br>3.Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.<br>4. Выбирать и использовать | - <b>практический опыт</b> по производству продукции животноводства; первичной переработке продукции животноводства; приготовления кормов;<br>- <b>умения:</b><br>- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;<br>-выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; | Наличие положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; Наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в пе- |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства</p> <p><b>Раздел 2</b><br/>Рабочее совещание</p> <p>2. Инструктаж по технике безопасности при посещении сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий</p> <p>3. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;</li> <li>- производить и заготавливать корма;</li> <li>- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;</li> <li>- анализировать и составлять рационы кормления животных;</li> <li>- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;</li> <li>- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;</li> <li>- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;</li> <li>- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства.</li> </ul> <p><b>- компетенции</b></p> <p>ОК 1;<br/>ОК 2;<br/>ОК 3;<br/>ОК 4;<br/>ОК 5;<br/>ОК 6;<br/>ОК 7;<br/>ОК 8;<br/>ОК 9;<br/>ПК 2.1;<br/>ПК 2.2<br/>ПК 2.3.</p> | <p>риод практики;<br/>Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p> |
|---|--|--|

## 12.4 Критерии оценки результатов учебной практики при проведении промежуточной аттестации

Оценка «5» (отлично) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, качественно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих ком-

петенций в период прохождения практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями;

- при защите отчета показал глубокие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, грамотное и доказательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность самостоятельно применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов управленческих работ.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при управлении работами по производству и первичной обработке продукции животноводства.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий отдельные ошибки, которые носят несущественный характер;

- при защите отчета показал хорошие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, не всегда последовательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов управленческих работ.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по производству и первичной обработке продукции животноводства.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил в полном объеме виды работ, предусмотренные программой практики, однако часть заданий вызвала затруднения, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а также подписанный

руководителем практики от организации, отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения;

- при защите отчета показал поверхностные знания по отдельным видам работ, предусмотренных программой практики, средний уровень освоения компетенций, испытывает затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении отдельных видов управленческих работ.

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по производству и первичной обработке продукции животноводства.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;

- при защите отчета показал фрагментарные знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, низкий уровень освоения компетенций, испытывает серьезные затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении отдельных видов управленческих работ.

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при управлении работами по производству и первичной обработке продукции животноводства.

### **13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

#### **Основная литература:**

1. Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник /Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 336 с. – URL:



<https://e.lanbook.com/book/99524> (дата обращения 22.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке. – ISBN 975-5-8114-2050-6. – Текст : электронный.

2. Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учеб. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 176 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/131052> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке.–ISBN 978-5-8114-5036-7. – Текст : электронный .

3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке.–ISBN 978-5-8114-3954-6. – Текст : электронный.

4. Сидоренко И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учеб. пособие / И. В. Сидоренко. – Брянск : Брянский ГАУ, 2018. – 184 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133087> (дата обращения: 22.05.2020).– Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– Текст : электронный.

#### **Дополнительная литература:**

1. Бажов Г. М. Технология современного свиноводства : учеб. пособие / Г. М. Бажов. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 320 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/143254> (дата обращения: 22.05.2020).– Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– ISBN 978-5-8114-4928-6. – Текст : электронный.

2. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учеб. / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К, 2018. – 328 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/103774> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке. – ISBN 978-5-394-02988-2. – Текст : электронный.

3. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учеб. пособие / Ю. Ф. Мишанин. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 720 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/139248> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– ISBN 978-5-8114-5350-4. – Текст : электронный.

4. Савелькина Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов : учеб. пособие : в 2 частях / Н. А. Савелькина. – Брянск : Брянский ГАУ, 2018 – Часть 2 : Техническая биохимия – 2018. – 122 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133084> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– Текст : электронный.

5. Современное оборудование для доения коров : учеб. пособие / А. Р. Валиев, Ю. А. Иванов, Б. Г. Зиганшин [и др.] ; под ред. Д. И. Файзрахманова. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 232 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/139294> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– ISBN 978-5-8114-4621-6. – Текст : электронный.

6. Хазиахметов Ф. С. Рациональное кормление животных : учеб. пособие / Ф. С. Хазиахметов. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 364 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/115666> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке. – ISBN 978-5-8114-4171-6. – Текст : электронный.

7. Хазанов Е. Е. Технология и механизация молочного животноводства : учеб. пособие / Е. Е. Хазанов, В. В. Гордеев, В. Е. Хазанов. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2016. – 352 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/71770> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке. – ISBN 978-5-8114-0946-4. — Текст : электронный.

8. Янушевская О. В. Товароведение сельскохозяйственной продукции : учеб. пособие / О. В. Янушевская. – Омск : Омский ГАУ, 2019. – 160 с. – — URL: <https://e.lanbook.com/book/119214> (дата обращения: 22.05.2020).– Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– ISBN 978-5-89764-787-3. – Текст : электронный.

### **Нормативные документы**

1. ГОСТ 31499-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные фаршевые. Технические условия : (введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1491-ст). – Режим доступа Консорциум Кодекс : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт.– Режим доступа свободный. – Текст : электронный

2. ГОСТ 32262-2013. Межгосударственный стандарт. Масло топленое и жир молочный. Технические условия (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 2075-ст).– URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>(дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт. – Режим доступа свободный. – Текст : электронный

3. ГОСТ 33566-2015. Межгосударственный стандарт. Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов : (введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2015 N 2116-ст).–URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>(дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и норма-

тивно-технической документации: сайт. – Режим доступа свободный. – Текст : электронный

4. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия (утв. Постановлением Госстандарта России от 22.05.2003 N 154-ст) (ред. от 07.10.2009, с изм. от 24.08.2015) .– URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>(дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт. – Режим доступа свободный. – Текст : электронный.

5. ГОСТ Р 55795-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия : (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1601-ст).– Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт. – Режим доступа свободный. – Текст : электронный

### **Периодические издания**

Журналы:

1. Аграрная наука
2. АПК: экономика, управление
3. Ветеринария
4. Зоотехния
5. Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство
6. Кормопроизводство
7. Молочное и мясное скотоводство
8. Птицеводство
9. Свиноводство
10. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Аграрная наука : сайт. – URL: <http://www.vetpress.ru/jur/> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
2. Агропортал России: сайт. – URL: <http://www.agroru.com>(дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

3. Животноводство России : сайт. – URL: <http://www.zzr.ru> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
4. Коневодство и конный спорт : сайт .– URL: <http://www.konevodstvo.org> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
5. Кормопроизводство : сайт.– URL: <http://www.kormoproizvodstvo.ru> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
6. Молочная промышленность : сайт. – URL: <http://www.moloprom.ru> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
7. Молочное и мясное скотоводство: сайт .– URL: <http://www.skotovodstvo.com> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
8. Мясная индустрия : сайт. – URL: <http://www.meatind.ru> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
9. Переработка молока: сайт .– URL: <http://www.milkbranch.ru> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
10. Птицеводство – оборудование для птицефабрик: сайт .– URL: <http://www.chicken-farming.info> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
11. Сельское хозяйство. Главный Аграрный форум : сайт. – URL: <http://agroforum.su> (дата обращения: 22.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.