

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»**

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Программа одобрена Ученым советом
ФГБОУ ВО Курская ГСХА
Протокол № 11
от «31» августа 2017 г.

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции животноводства

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,*
профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Факультет: агротехнологический

Форма обучения: очная, заочная

Программа составлена с учетом требований:


- *федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. №1330,*
- *Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301,*
- *Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 27.11.2015 г. №1383*

Автор-составитель – к.б.н., доцент Асадова М.Г.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии хранения и переработки растительного сырья.

Протокол № 1 от «31» августа 2017 г.


Заведующий кафедрой

 М.Г. Асадова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнологического факультета.

Протокол № 1 от «31» августа 2017 г.


Председатель методической комиссии

 О.В. Никитина

**Лист рассмотрения/пересмотра
программы практики**

Программа рассмотрена и одобрена на 2017-2018 учебный год.
Протокол № 1 заседания технологии хранения и переработки растительного
сырья от «31» августа 2017 г

Заведующий кафедрой

 М.Г. Асадова

1. Цель практики

Цель учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в технологии хранения и переработки продукции животноводства – формирование общекультурных и общепрофессиональных компетенций, необходимых для осуществления самостоятельной деятельности в высшем учебном заведении по профилю осваиваемой образовательной программы.

2. Задачи практики

Задачи учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в технологии хранения и переработки продукции животноводства:

- актуализация знаний, умений и навыков в области технологии хранения и переработки продукции животноводства в реальных условиях;
- формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для планирования, организации, осуществления профессиональной деятельности в условиях производства;
- приобретение первичного опыта самостоятельной работы в должности технолога.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в технологии хранения и переработки продукции животноводства, как и все практики, входит в вариативную часть блока «Практики» основной профессиональной образовательной программы *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*. Учебная практика проводится на 2-м курсе, во 4-м семестре.

Функциональное предназначение практики – подготовка к профессиональной деятельности, овладение спецификой профессии технолог в реальных условиях производства.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в технологии хранения и переработки продукции животноводства предшествует изучению таких дисциплин, как «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Химия: неорганическая и аналитическая» «Химия органическая и физколлоидная», «Биохимия сельскохозяйственной продукции» «Производство продукции животноводства» «Оборудование перерабатывающих производств», предусмотренных рабочим учебным планом.

К началу практики студенты должны обладать элементарными знаниями об основных видах деятельности технолога. Также студенты должны обладать навыками работы на персональном компьютере в программах: *Word, Excel, PowerPoint* и др.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков технологии хранения и переработки продукции животноводства предшествует освоению дисциплин профессионального цикла: «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» «Организация производства и предпринимательства в АПК» «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» На практике студенты знакомятся с *профессиональным стандартом «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*, утвержденный приказом Министерства труда и социального развития РФ от 06.03.2015 г. №168н.

Таким образом, учебная практика позволяет приобрести первый производственный опыт и тем самым обеспечивает возможность самореализации в должности технолога.

4. Вид, тип и способ проведения практики

Вид практики – учебная.

Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения практики – стационарная. Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков технологии хранения и переработки продукции животноводства проводится в структурных подразделениях Курской ГСХА:

- ✓ в специализированных аудиториях кафедры кормления животных и технологии производства и переработки продукции животноводства,

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики – 3 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели.

6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки) и компетенции, формируемые на практике

В ходе учебной практики формируются следующие **знания**:

- требований к качеству сельскохозяйственной продукции
- основных методов оценки качества продукции животноводства,
- способов хранения и переработки продукции животноводства

умения:

- работать с нормативными и учебно-методическими документами,
- определять состав и свойства качества молока,
- определять свежесть мяса, оценивать качество субпродуктов,
- организовывать транспортировку сырья на перерабатывающие предприятия различными видами транспорта,
- организовать приемку сырья по основным показателям качества

- выбрать способы и методы хранения продукции животноводства
- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы;

навыки:

- определять качественные и количественные показатели сырья и готовой продукции,
- использовать новейшие средства и методики техноконтроля производства продукции животноводства;
- проводить и анализировать результаты экспериментальных исследований по определению показателей качества животноводческого сырья и готовой продукции
- моделировать технологические схемы первичной переработки продукции животноводства

компетенции:

ОПК-4 – готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам;

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

ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ПК-9 – готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;

ПК-10 – готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.

7. Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в неделях/ днях
1 Организационный	Рабочее совещание	1-ая неделя: <i>1-ый день</i>
	Ознакомление с программой практики, формами учета и контроля выполненных студентами работ	
	Инструктаж по технике безопасности при работе с животными и механизмами	
	Знакомство с работой кафедры кормления животных и технологии производства продуктов животноводства	
2 Основной <i>2.1 Основной пас-</i>	Изучение технологии хранения и переработки молока, мяса, рыбы и продукции птицеводства	1-ая неделя: <i>2-ой рабочий</i>

<i>сивный</i>		<i>день</i>
<i>2.3 Основной активный</i>	Приобретение практических навыков по организации учета, первичной обработки молока и его хранения, изучение условий транспортировки молока.	1-ая неделя: <i>3-ий рабочий день</i>
	Приобретение навыков оценки качества. Освоение технологических операций производства молочных продуктов, приобретение навыков по контролю их качества.	1-ая неделя: <i>4-ый рабочие дни</i>
	Изучение порядка проведения закупок с.-х. животных и птицы, приобретение практических навыков по организации транспортировки, порядку приема и сдачи с.-х. животных и птицы для убоя.	1, 2-ая неделя
	Изучение порядка проведения ветеринарного осмотра и организация предубойного содержания скота и птицы, освоение способов убоя и разделки туш.	3 неделя: <i>1-ый рабочий день</i>
	Приобретение практических навыков по технологии консервирования и хранения мяса и мясных продуктов. Изучение технологических процессов производства колбасных изделий	3 неделя: <i>2-ой рабочий день</i>
	Освоение современных технологических процессов комплексной переработки рыбы. Изучение способов консервирования и хранения рыбы	3,4 неделя:
<i>3 Заключительный</i>	Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета о практике и заполнения дневника практики	4 неделя Последний день практики

7.2 Содержание практики

1. Организационный этап

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование плана работы с руководителем практики.

Инструктаж по технике безопасности: изучение инструкций по технике безопасности при работе с животными и механизмами, технологическим оборудованием и приборами, знакомство с учебными аудиториями и лабораториями кафедры, преподаваемыми дисциплинами.

2. Основной этап

2.1 Основной пассивный

Изучение технологии хранения и переработки молока, мяса, рыбы и продукции птицеводства: о технологии получения молока его первичной обработки хранению, требований стандарта к молоку заготавливаемому; оценки

качества убойных животных и птицы, основных способов консервирования и хранения мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов.

2.2 Основной активный

Приобретение практических навыков по организации учета, первичной обработки молока и его хранения, изучение условий транспортировки молока: приобретение практических навыков при организации учета количество надоенного молока на ферме или комплексе его первичной обработки, хранению и оценке качества в соответствии с требованием стандарта.

Приобретение навыков оценки качества. Освоение технологических операций производства молочных продуктов, приобретение навыков по контролю их качества. Освоение технологических операций производства молочных продуктов, приобретение навыков по контролю их качества: освоение технологических операций производства питьевого молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыра.

Изучение порядка проведения закупок с-х животных и птицы, приобретение практических навыков по организации транспортировке, порядку приема и сдачи с-х животных и птицы для уоя: знакомство с оформлением товарно-транспортных накладных, оформлением ветеринарных свидетельств и ведением гуртового журнала.

Изучение порядка проведения ветеринарного осмотра и организация предубойного содержания скота и птицы, освоение способов уоя и разделки туш: освоение способов уоя, разделки и санитарной зачистки туш животных, оценки их упитанности. Обработка субпродуктов, кишечного и эндокринного сырья.

Приобретение практических навыков по технологии консервирования и хранения мяса и мясных продуктов. Изучение технологических процессов производства колбасных изделий.

Освоение современных технологических процессов комплексной переработки рыбы. Изучение способов консервирования и хранения рыбы: оценки качества рыбы, производства рыбных консервов.

Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета о практике и заполнения дневника практики. Составление отчета о практике: подготовка отчета по форме, представленной в п.10 настоящей программы.

3. Заключительный этап

Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета и дневника о практике: рассмотрение документов (перечень см. в п.10), беседа по содержанию практики и представленных студентом документов (см. вопросы для собеседования в п.11.5).

8. Технологии, используемые обучающимися на практике

Во время учебной практики при проведении аудиторных занятий студенты учатся самостоятельно применять полученные первичных профессиональные умения и навыки, технологии хранения и переработки продукции животноводства. Студенты используют следующие технологии:

- технологии хранения молока, мяса, рыбы и продукции птицеводства;
- технологии производства молочных продуктов, мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, производство копченой и соленой рыбы, производство полуфабрикатов из мяса птицы;
- технологии оценки качества молочных, мясных и рыбных продуктов;
- технологии консервирования мясных и рыбных продуктов.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

Для самостоятельной работы во время учебной практики студенты используют следующие учебно-методические материалы, созданные в Курской ГСХА:

- схемы технологических процессов производства молочных и мясных, рыбных продуктов;
- методические указания по оценке качества молока, мяса, рыбы, молочных, мясных и рыбных продуктов;
- сборники ГОСТов и технических условий на молочную, мясную и рыбную продукцию;
- видеофильмы, мультимедийные презентации иллюстрирующие технологии хранения и переработку молока, мяса и рыбы.

10. Формы отчетности обучающихся о практике

По итогам учебной практики обучающиеся в качестве *отчета о практике* представляют следующие материалы:

- *дневник практики;*
- *отчет о практике.*

11. Фонд оценочных средств

11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Компетенции	Этапы /уровни формирования компетенций		
	Начальный этап / Пороговый уровень	Основной этап / Базовый уровень	Завершающий этап / Продвинутый уровень
ОПК- 4 -готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое со-	Зоология Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по производству продукции животноводства	Морфология и физиология с.х. животных Производство продукции животноводства Учебная практика по получению первичных профессиональ-	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Компетенции	Этапы /уровни формирования компетенций		
	Начальный этап / Пороговый уровень	Основной этап / Базовый уровень	Завершающий этап / Продвинутый уровень
стояние животных по морфологическим признакам		ных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства	
ОПК – 5 -способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Технология бродильных производств Основы биотехнологии переработки с.-х. продукции	Консервирование и виноделие Зерносушение Технология производства крупы Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология производства муки Технология производства комбикормов Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции растениеводства	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Технология хлебопекарного производства Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Технология переработки маслосемян
ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Технология бродильных производств Консервирование и виноделие	Технология производства крупы Зерносушение Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология производства муки Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции растениеводства	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Технология хлебопекарного производства Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Система управления технологическими процессами Технология переработки маслосемян
ПК-9- готовностью реа-	Производство продукции	Производство продукции	Технология хранения и

Компетенции	Этапы /уровни формирования компетенций		
	Начальный этап / Пороговый уровень	Основной этап / Базовый уровень	Завершающий этап / Продвинутый уровень
<p>лизовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>животноводства Технология бродильных производств Пчеловодство</p>	<p>растениеводства Консервирование и виноделие Технология производства крупы Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология производства муки Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции растениеводства</p>	<p>переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Технология хлебопекарного производства Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Технология переработки маслосемян Производственная преддипломная</p>
<p>ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Оборудование перерабатывающих производств Технология бродильных производств</p>	<p>Консервирование и виноделие Проектирование перерабатывающих производств Технология производства крупы Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология производства муки Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции растениеводства Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p>	<p>Технология хлебопекарного производства Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Технология переработки маслосемян Производственная технологическая Производственная преддипломная</p>

11.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ОПК- 4 -готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	Профессиональное мышление	знания: - основных типов и видов животных согласно современной систематике, - основных параметров физиологического состояния животных; - пород и основные морфологические признаки с.-х. животных; навыки: - оценивать продуктивные качества с.-х. животных		Логично осуществляет связь законов взаимодействия общества и природы, испытывая некоторые затруднения в полном законченном исследовании.	
ОПК – 5 - способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	Профессиональное мышление	знания: - основных современных технологий подготовки кормов к скармливанию для улучшения их усвояемости и повышения продуктивности сельскохозяйственных животных; - технологий производства продуктов переработки сельскохозяйственной продукции с целью улучшения их качества и повышения рентабельности производства умения: - работать с нормативными и учебно-методическими документами, - определять состав и свойства качества молока, - определять свежесть мяса, оценивать качество субпродуктов,		Логично осуществляет связь законов взаимодействия общества и природы, испытывая некоторые затруднения в полном законченном исследовании.	

Результаты освоения образовательной программы (компетенции)	Показатели сформированности компетенций	Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)	Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования		
			Начальный этап/ Пороговый уровень	Основной этап/ Базовый уровень	Завершающий этап/ Продвинутый уровень
		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать транспортировку сырья на перерабатывающие предприятия различными видами транспорта, - организовать приемку сырья по основным показателям качества - выбрать способы и методы хранения продукции животноводства <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качественные и количественные показатели сырья и готовой продукции, - использовать новейшие средства и методики теххимического контроля производства продукции животноводства; - проводить и анализировать результаты экспериментальных исследований по определению показателей качества животноводческого сырья и готовой продукции - моделировать технологические схемы первичной переработки продукции животноводства 			
ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований к качеству сельскохозяйственной продукции - основных методов оценки качества продукции животноводства, - способов хранения и переработки продукции животноводства 		Решает технические вопросы, связанные с производством. Владеет основными производственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе на любом его этапе.	

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
		<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативными и учебно-методическими документами, - определять состав и свойства качества молока, - определять свежесть мяса, оценивать качество субпродуктов, - Организовывать транспортировку сырья на перерабатывающие предприятия различными видами транспорта, - организовать приемку сырья по основным показателям качества - выбрать способы и методы хранения продукции животноводства - оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы; <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качественные и количественные показатели сырья и готовой продукции, - использовать новейшие средства и методики технического контроля производства продукции животноводства; - проводить и анализировать результаты экспериментальных исследований по определению показателей качества животноводческого сырья и готовой продукции - моделировать технологические схемы первичной пере- 			

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
		работки продукции животноводства			
ПК-9- готовностью реализовать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований к качеству сельскохозяйственной продукции - способов хранения и переработки продукции животноводства <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативными и учебно-методическими документами, - определять состав и свойства качества молока, - определять свежесть мяса, оценивать качество субпродуктов, - организовывать транспортировку сырья на перерабатывающие предприятия различными видами транспорта, - организовать приемку сырья по основным показателям качества - выбрать способы и методы хранения продукции животноводства <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качественные и количественные показатели сырья и готовой продукции, - использовать новейшие средства и методики технического контроля производства продукции животноводства; - проводить и анализировать результаты эксперименталь- 		Решает технические вопросы, связанные с производством. Владеет основными производственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе на любом его этапе.	

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
		ных исследований по определению показателей качества животноводческого сырья и готовой продукции - моделировать технологические схемы первичной переработки продукции животноводства			
ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	знания: - механических и автоматических устройств (оборудование) для производства и переработке продукции животноводства; - конструктивных особенностей и принципа действия основного технологического оборудования, используемого при производстве мясных, молочных и рыбных продуктов умения: - работать с технологическими инструкциями по эксплуатации механизмов и автоматических устройств при производстве молочных и мясных продуктов навыки: - проводить подготовку технологического оборудования для ввода его в эксплуатацию и дальнейшего использования; - моделировать технологические схемы первичной переработки продукции животноводства.		Решает технические вопросы, связанные с производством. Владеет основными производственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе на любом его этапе.	

11.3 Шкала оценивания результатов обучения по практике и формируемых компетенций

Оценка	Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)	Результаты освоения образовательной программы (компетенции)
«Отлично»	Обучающийся демонстрирует 100% соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по практике, указанным в таблице п.11.2; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и навыки в типовых и нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: на продвинутом уровне - ОПК – 4,5 ПК-5,9, 10
«Хорошо»	Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75%) соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, навыков в нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: на базовом уровне- ОПК – 4,5 ПК-5,9, 10
«Удовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 50%) соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, навыков в типовых ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции на пороговом уровне – ОПК – 4,5 ПК-5,9, 10
«Неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50%) знаний, умений, навыков, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших профессиональных ситуациях, не обладает необходимыми умениями и навыками.	Недостаточный уровень владения компетенциями – ОПК – 4,5 ПК-5,9, 10

11.4 Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ОПК- 4 -готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	Профессиональное мышление	знания: - основных типов и видов животных согласно современной систематике, - основных параметров физиологического состояния животных; - пород и основные морфологические признаки с.-х. животных; навыки: - оценивать продуктивные качества с.-х. животных		Ведение дневника практики. Проверка отчета и собеседование по итогам практики	
ОПК – 5 - способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	Профессиональное мышление	знания: - основных современных технологий подготовки кормов к скармливанию для улучшения их усвояемости и повышения продуктивности сельскохозяйственных животных; - технологий производства продуктов переработки сельскохозяйственной продукции с целью улучшения их качества и повышения рентабельности производства умения: - работать с нормативными и учебно-методическими документами, - определять состав и свойства качества молока, - определять свежесть мяса, оценивать качество субпродуктов, - организовывать транспортировку сырья на перерабатывающие пред-		Ведение дневника практики. Проверка отчета и собеседование по итогам практики	

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
		приятия различными видами транспорта, - организовать приемку сырья по основным показателям качества - выбрать способы и методы хранения продукции животноводства навыки: - определять качественные и количественные показатели сырья и готовой продукции, - использовать новейшие средства и методики технокимического контроля производства продукции животноводства; - проводить и анализировать результаты экспериментальных исследований по определению показателей качества животноводческого сырья и готовой продукции - моделировать технологические схемы первичной переработки продукции животноводства			
ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	знания: - требований к качеству сельскохозяйственной продукции - основных методов оценки качества продукции животноводства, - способов хранения и переработки продукции животноводства умения: - работать с нормативными и учебно-методическими документами, - определять состав и свойства качества молока,		Ведение дневника практики. Проверка отчета и собеседование по итогам практики	

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
		<ul style="list-style-type: none"> - определять свежесть мяса, оценивать качество субпродуктов, - Организовывать транспортировку сырья на перерабатывающие предприятия различными видами транспорта, - организовать приемку сырья по основным показателям качества - выбрать способы и методы хранения продукции животноводства - оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы; <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качественные и количественные показатели сырья и готовой продукции, - использовать новейшие средства и методики технокимического контроля производства продукции животноводства; - проводить и анализировать результаты экспериментальных исследований по определению показателей качества животноводческого сырья и готовой продукции - моделировать технологические схемы первичной переработки продукции животноводства 			
ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований к качеству сельскохозяйственной продукции - способов хранения и переработки продукции животноводства 		Ведение дневника практики. Проверка отчета и собеседование по итогам прак-	

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
		<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативными и учебно-методическими документами, - определять состав и свойства качества молока, - определять свежесть мяса, оценивать качество субпродуктов, - организовывать транспортировку сырья на перерабатывающие предприятия различными видами транспорта, - организовать приемку сырья по основным показателям качества - выбрать способы и методы хранения продукции животноводства <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качественные и количественные показатели сырья и готовой продукции, - использовать новейшие средства и методики теххимического контроля производства продукции животноводства; - проводить и анализировать результаты экспериментальных исследований по определению показателей качества животноводческого сырья и готовой продукции - моделировать технологические схемы первичной переработки продукции животноводства 		тики	
ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продук-	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - механических и автоматических устройств (оборудование) для про- 		Ведение дневника практики. Проверка отчета	

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ции растениеводства и животноводства		<p>изводства и переработке продукции животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - конструктивных особенностей и принципа действия основного технологического оборудования, используемого при производстве мясных, молочных и рыбных продуктов <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с технологическими инструкциями по эксплуатации механизмов и автоматических устройств при производстве молочных и мясных продуктов <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить подготовку технологического оборудования для ввода его в эксплуатацию и дальнейшего использования; - моделировать технологические схемы первичной переработки продукции животноводства. 		и собеседование по итогам практики	

11.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за учебной практикой осуществляется *в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.*

Текущий контроль проводится в течение практики и организуется с помощью оценочных средств, формы которых указаны в п. 11.4.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой 4-м семестре.

Зачет проводится в форме индивидуального собеседования. Каждый обучающийся отвечает на вопросы преподавателя о содержании практики и представляет составленные им отчетные документы (дневник и отчет по практике).

Вопросы для зачета (проверка знаний, умений, навыков и компетенций)

1. Химический состав молока. Молоко, как полидисперсная система.
2. Типы фермских молочных и их функции. Обработка молока от больных и подозреваемых в заболевании животных.
3. Первичная обработка молока в хозяйстве. Оборудование для хранения и транспортировки молока. Центровывоз.
4. Влияние породы и возраста животных на удой, состав и свойства молока.
5. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока.
6. Требования ГОСТ Р 52 - 054 - 2003 к молоку заготавливаемому.
7. Пороки молока и методы их предупреждения.
8. Технология производства питьевого молока. Оборудование, используемое при этом.
9. Производство стерилизованного молока.
10. Пищевое, диетическое значение кисломолочных продуктов. Технология производства кумыса из кобыльего и коровьего молока.
11. Технология производства кефира термостатным и резервуарным способом.
12. Технология производства творога кислотным и кислотнo-сычужным способом.
13. Классификация масла. Требования к качеству сырья при производстве сливочного масла.
14. Приготовление сливочного масла методом сбивания.
15. Производство кисломолочного масла.
16. Технология приготовления простокваши. Оборудование, используемое при этом.

17. Технология производства ацидофильных продуктов. Оборудование, используемое при этом.
18. Технология производства сметаны. Оборудование, используемое при этом.
19. Классификация сыров. Технология твердых сычужных сыров с высокой и низкой температурой второго нагревания.
20. Определение группы чистоты молока.
21. Отбор средних проб молока для анализа.
22. Определение содержания жира в обезжиренном молоке.
23. Определение содержания жира в твороге.
24. Характеристика мясной продуктивности убойных животных.
25. Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы.
26. Основные задачи при организации перевозки скота и птицы. Транспортная документация и ее значение.
27. Перевозка животных автомобильным транспортом.
28. Перевозка убойных животных железнодорожным транспортом.
29. Перевозка животных водным транспортом.
30. Транспортировка животных для убоя гоном.
31. Транспортировка птицы, кроликов.
32. Санитарная обработка транспортных средств.
33. Мясокомбинаты. Типы, выбор места строительства, устройство.
34. Прием скота и содержание его на скотобазах.
35. Предубойная выдержка животных и ее значение.
36. Убой и разделка туш крупного рогатого скота.
37. Морфологический, химический состав и физические свойства мяса.
38. Характеристика, химический состав и пищевая ценность субпродуктов.
39. Номенклатура мяса и мясопродуктов в зависимости от характера их холодильной обработки.
40. Охлаждение и хранение охлажденного мяса и мясопродуктов.
41. Замораживание, хранение мяса и других продуктов убоя.
42. Основные принципы и методы консервирования мяса.
43. Ассортимент и технология производства вареных колбас.
44. Ассортимент и технология производства сосисок и сарделек.
45. Ассортимент и технология производства полукопченых колбас.
46. Методы определения качества рыбы и рыбной продукции.
47. Способы разделки рыбы.
48. Консервирование рыбы посолом.
49. Сушка и вяление рыбы.
50. Консервирование рыбы копчением.
51. Технология производства рыбных консервов и пресервов.
52. Цели, задачи, принципы стандартизации.
53. Роль стандартизации в управлении качеством продукции.

12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основные учебники и учебные пособия

1. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4980>

2. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник / под ред. В.И. Манжесова.- Москва: Троицкий мост, 2012. – 536 с.

3. Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. Дан. — СПб. : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71771>

Дополнительная литература

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование переработки молока: учеб. пособие / С. А. Бредихин. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 416 с.
2. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. - Санкт-Петербург: Гиорд, 2010. - 512 с.
3. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учеб. пособие. В 2-х ч. Ч. 2. Оборудование для переработки мяса / В. И. Ивашов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 464 с.
4. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Москва: Дашков и К, 2014. — 328 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50274>
5. Мамаев А.В. Молочное дело [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Мамаев, Л.Д. Самусенко. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/30199>
6. Механизация и технология животноводства: учебник / В. В. Кирсанов, Д. Н. Мурусидзе, В. Ф. Некрашевич, Шевцов В.В. [и др.]. - Москва: Инфра-М, 2016. - 585 с.
7. Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71724>

8. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие / под ред. Л.Ю. Киселева. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 448 с. - Доп. УМО.
9. Переработка мяса птицы: пер. с англ. / под ред. Алана Р. Сэмса. - Санкт-Петербург: Профессия, 2011. - 432 с.
- 10.Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учеб. пособие / В.В. Пронин. - Санкт-Петербург: Лань, 2013.- 176с.
- 11.Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 1 : Общая технология мяса. - М.: КолосС, 2009. - 565 с. : ил.
- 12.Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 2 : Технология мясных продуктов. - М.: КолосС, 2009. - 711 с. : ил.
- 13.Технология молока и молочных продуктов: учебник / Г.Н. Крусь, А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев, Г.Н. Крусь [и др.] - Москва: КолосС, 2008. - 455 с.
- 14.Трухачев, В.И. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока. [Электронный ресурс] / В.И. Трухачев, И.В. Капустин, В.И. Будков, Д.И. Грицай. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/12966>
- 15.Хазанов Е.Е. Технология и механизация молочного животноводства / Е.Е. Хазанов. -Санкт-Петербург: Лань, 2010.- 352 с.
- 16.Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб/ пособие / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. - Москва: Дашков и К, 2013. - 304 с.
- 17.Шалыгина А.М. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник / А. М. Шалыгина, Л. В. Калинина. - Москва: КолосС, 2007. - 199 с.
- 18.Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / В.И. Рогов.- Минск: Техноперспектива, 2010. - 471 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт Агропортала России [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://agroforum.ru>
2. Официальный сайт Агрегатор научных новостей «Новости науки» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://novostinauki.ru>
3. Официальный сайт Элементы большой науки [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elementy.ru>
4. Официальный сайт Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cnshbl.ru>
5. Официальный сайт Российской библиотечной ассоциации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rba.ru>

6. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.mcx.ru>

7. Официальный сайт Российского государственного аграрного университета – МСХА имени К.А. Тимирязева [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.timacad.ru>

8. Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института животноводства имени академика Л.К. Эрнста [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.vij.ru>

13. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Официальный сайт Справочно-правовой системы «Консультант Плюс» - www.consultant.ru
2. Официальный сайт Федеральная служба государственной статистики - www.gks.ru/wps/portal
3. использование пакета MicrosoftOffice для подготовки докладов с использованием слайд-презентаций.

14. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков технологии хранения и переработки продукции животноводства необходимы:

- мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук, экран;
- лаборатория по определению качества животноводческой продукции
- комплект плакатов по оборудованию убойно-разделочного цеха;
- видеооборудование и научно-популярные видеофильмы по производству и первичной переработке продуктов животноводства (на DVD-дисках),
- мини-оборудование для производства мясных продуктов,
- нормативно – техническая документация на сырье и готовые продукты.

15. Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При прохождении практики данной категории обучающихся в Курской ГСХА, Академия обеспечивает условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.