


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

Факультет среднего профессионального образования

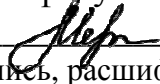
СОГЛАСОВАНО

Председатель методической комиссии
факультета СПО


_____ Е.М. Мезенцева
(подпись, расшифровка подписи)
«28» июня 2018г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета СПО


_____ И.С. Меркушева
(подпись, расшифровка подписи)
«29» июня 2018г.

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 основе среднего общего образования*

Форма обучения: *очная*

Программа учебной практики 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 кафедры профессиональных дисциплин Овчинникова Р.И.

Одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии 25 июня 2018
(дата)

Председатель предметной (цикловой)
комиссии

 Р.И. Овчинникова
(подпись) (инициалы, фамилия)

Согласовано с работодателем:

Директор Курского филиала
АО «Губкинский мясокомбинат»



/ Сараев Н.П.

**Лист рассмотрения/пересмотра
программы учебной практики профессионального модуля Производ-
ство и первичная обработка продукции животноводства**

Программа одобрена на 2018 - 2019 учебный год.

Протокол № 12 от «28» июня 2018 г. заседания кафедры профессио-
нальных дисциплин.

Зав. кафедрой _____  /Проняева М.Е./

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 2 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 так же 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**:

Код	Наименование результата обучения
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.
	профессиональные
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 и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудо- емкость в днях/ часах	Форма текущего контроля
1	2	3	4
Раздел 1.			
1. Организацион- ный	Рабочее совещание	1-ый день 6ч.	-ежедневный кон- троль посещаемости практики; - контроль за ведени- ем дневника практики и составлением отчет- та.
	Инструктаж по технике безо- пасности.		
2. Основной	Выбирать и реализовывать технологии производства про- дукции животноводства.	2-8 ый день 54 ч.	-ежедневный кон- троль посещаемости практики; - наблюдением за вы- полнением видов ра- бот на практике (в со- ответствии с кален- дарно-тематическим планом практик), - контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выпол- нении работ оценива- ется в аттестацион- ном листе и характе- ристике с практики), - контроль за ведени- ем дневника практики и составлением отчет- та.
	Выбирать и реализовывать технологии первичной обра- ботки продукции животновод- ства.	9-10 – ый день 14 ч	
	Выбирать и использовать раз- личные методы оценки и кон- троля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	11-14-ый день 28 ч.	
3. Заключительный	Собеседование по итогам практики.	15-ый день 6 ч.	Зачет с оценкой
Раздел 2.			
1 Организацион- ный (в академии)	Рабочее совещание	1-ый день 7ч.	-ежедневный кон- троль посещаемости практики; - контроль за ведени- ем дневника практики и составлением отчет- та.
2 Основной	Инструктаж по технике безо- пасности.		

	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.	2-день 7 ч.	-ежедневный контроль посещаемости практики; - 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 день 15ч.	- 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.	
3	Заключительный	Собеседование по итогам практики.	5 день 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, перетираание 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 про-

граммой 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
<p>Раздел 1 1.Рабочее совещание 2.Инструктаж по технике безопасности при посещении сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий 3.Выбирать и реализовывать технологии производ-</p>	<p>- практический опыт по производству продукции животноводства; первичной переработке продукции животноводства; приготовления кормов; - умения: - определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; Наличие положительной характеристики на</p>

<p>ства продукции животноводства.</p> <p>4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства</p> <p>Раздел 2</p> <p>.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"> -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. <p>- компетенции</p> <p>ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3.</p>	<p>обучающегося по освоению общих компетенций в период практики;</p> <p>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, содержащийся 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;

- 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 ос-

воению 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 Чикалев, А.И. Основы животноводства: учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 208 с. : ил.

2 Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие [для вузов и ссузов] / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 304 с. : ил.

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 для вузов / С. А. Бредихин. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 416 с. : ил.

2. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс] / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2014. — 328 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50274>

3. 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>

Нормативные документы

1. ГОСТ 33566-2015. Межгосударственный стандарт. Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов [Электронный ресурс] (введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2015 N 2116-ст).– Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

2. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия [Электронный ресурс] (утв. Постановлением Госстандарта России от 22.05.2003 N 154-ст)(ред. от 07.10.2009, с изм. от 24.08.2015) .– Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

3. ГОСТ 32262-2013. Межгосударственный стандарт. Масло топленое и жир молочный. Технические условия [Электронный ресурс](введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 2075-ст). – Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

4. ГОСТ Р 52791-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы молочные. Молоко сухое [Электронный ресурс] (Технические условия (утв. Приказом Ростехрегулирования от 19.12.2007 N 383-ст) (ред. от 12.11.2010)). – Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

5. ГОСТ Р 52253-2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия [Электронный ресурс] (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 10.03.2004 N 165-ст) (ред. от 25.12.2008.) – Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

6. ГОСТ Р 52818-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия [Электронный ресурс] (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 445-ст) (ред. от 09.11.2012). – Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

7. ГОСТ 31499-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные фаршевые. Технические условия [Электронный ресурс] (введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1491-ст). – Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

8. ГОСТ Р 55795-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия» (утв. И введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1601-ст). – Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

Периодические издания:

Журналы:

1. Аграрная наука.
2. Ветеринария.
3. Животноводство России.
4. Животноводство.
5. Зоотехния.
6. Коневодство и конный спорт.
7. Корма и кормление сельскохозяйственных животных.
8. Кормопроизводство
9. Молочная промышленность
10. Молочное и мясное скотоводство.
11. Мясная индустрия.
12. Мясные технологии.
13. Переработка молока.
14. Промышленное и племенное свиноводство.
15. Птицеводство.
16. Свиноводство

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Сельское хозяйство Главный Аграрный Форум [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://agroforum.su>, свободный.
2. Агропортал России [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.agroru.com>, свободный.
3. Птицеводство – оборудование для птицефабрик [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.alvic.ru>, свободный.
4. Птицеводство – оборудование для птицефабрик [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.chicken-farming.info>, свободный.
5. Зоотехния [Электронный ресурс]- Режим доступа: http://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=7631, свободный.
6. Животноводство России [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.zzr.ru>, свободный.
7. Молочное и мясное скотоводство [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.skotovodstvo.com>, свободный.
8. Переработка молока [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru>, свободный.
9. Коневодство и конный спорт [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.konevodstvo.org>, свободный.
10. Новое мясное [Электронный ресурс] <http://www.fleischerei.de>, свободный.

14 Материально-техническое обеспечение практики

Учебная практика осуществляется в лаборатории частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства и учебной ферме.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Перечень оборудования и наглядно-демонстрационного материала:

- стенды с наглядным иллюстративным материалом,
- муляжи курицы,
- муляж развития зародыша курицы,
- овоскоп И11-А,
- прибор ПУДС ультразвуковой диагностический,
- муляжи строения куриного яйца,
- инкубатор бытовой БИ 1 «Несушка»,
- мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук, экран.

15 Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по их заявлению, 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 также индивидуальной программы 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 также 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.