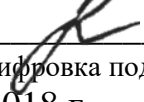


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова

Факультет среднего профессионального образования


СОГЛАСОВАНО

Председатель методической комиссии
факультета СПО

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

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета СПО

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

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

Специальность: *36.02.02 Зоотехния*

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

Форма обучения: *очная*

Курск -2018

Программа учебной практики составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 «Зоотехния», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.05.2014 № 505;

- 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».

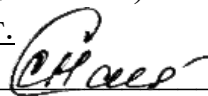
Автор-составитель – преподаватель кафедры профессиональных дисциплин Баранова И.П.

Одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии

Протокол № 8 от 25 июня 2018 г.

Председатель П(Ц)К

(подпись)



С. Н. Саенко

(инициалы, фамилия)

Согласовано с работодателем:

Директор Курского филиала
АО «Губкинский мясокомбинат»



/ Сараев Н.П.

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ/ПЕРЕСМОТРА
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ «ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

Программа одобрена на 2018 - 2019 учебный год.
Протокол № 12 от «28» июня 2018 г. заседания кафедры
профессиональных дисциплин.

Зав. кафедрой  М.Е.Проняева

1 Цель практики

Цель учебной практики – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности:** 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** 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:**

1) выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства;

2) составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продукции животноводства;

3) выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства;

4) осуществлять на предприятиях контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правила стандартов;

5) 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: «Анатомия и физиология животных», «Основы зоотехнии», «Сельскохозяйственная биотехнология», «Микробиология, санитария и гигиена», «Физика», «Химия», «Биология», ПМ01 «Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных».

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 1 и 2 курсе согласно изученным разделам МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства, МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства, МДК 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства

Во время прохождения учебной практики студенты учатся применять полученные теоретические знания.

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

- по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции;

- оценке качества продукции животноводства.

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 зоотехнии.

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 курсов МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства, МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства, МДК 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства.

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 – 2,4 семестр.

Продолжительность учебной практики - 4 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 эффективное 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 частной смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 2.1	Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства
ПК 2.2.	Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства
ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства

7 Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоем кость в днях/ часах	Форма текущего контроля
1	2	3	4
Раздел 1.			
1. Организационны й	Рабочее совещание	1-ый день/8ча с	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
	Инструктаж по технике безопасности при посещении сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий		
	Ознакомительная экскурсия по специализированным аудиториям по технологии производства продукции животноводства.		
2 Основной	Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства	2-ой день/8ча с	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
		3-4 -ий день/14 час	
		5-ый день/6 час	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
		6-ый день/8 час	
		7-8-ый день/16 час	

	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства	9 ый день/6 час	-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.
3.Заключительный	Собеседование по итогам практики	10-ый день/6час	Зачет с оценкой
Раздел 2.			
1 Организационный	Рабочее совещание	1-ый день/8 час	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
	Изучение особенностей разных отраслей		-ежедневный контроль

	животноводства (на кафедре в академии)		<p>посещаемости практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
2 Основной	Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства	<p>2-й день/8 час</p> <p>3-ий день/8 час</p> <p>4-ый день/6 час</p> <p>5-й день/6 час</p> <p>6-й день/8 час</p> <p>7 - 8день/16 час</p>	<p>-ежедневный контроль посещаемости практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик), - контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень

		9 день/6 час	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	10 день/6 час	Зачет с оценкой

7.2 Содержание практики

Раздел 1.

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.

2. Основной этап

2.1 Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства

Экскурсия на птицеперерабатывающее предприятие

Наблюдение за организацией транспортировки, порядком приема, сдачи птицы, технологией убоя, 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; участки цеха убоя и переработки птицы; транспортирование птицы к месту навешивания на конвейер убоя 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.

Изучение технологических процессов производства колбасных изделий и полуфабрикатов: ассортимент колбасных изделий и полуфабрикатов; технологические схемы выработки колбас и полуфабрикатов; технологические столы; дисковые пилы; конусы для разделки; шприц для шприцевания; массажер – для маринования; пресс для механической обвалки; волчок; фаршемешалка; куттер; шприц; тепловое и диффузионное оборудование для варки, запекания, копчения и посола; формование полуфабрикатов; полуфабрикаты в панировке и тесте; фасование и упаковывание; охлаждение и замораживание.

Экскурсия на молокоперерабатывающем предприятии

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.

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 установки); 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, сырмоечные машины и парафинеры).

2.2 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой 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.

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

3. Заключительный этап

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

Раздел 2.

1. Организационный (в академии)

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 отчетности о практике.

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.

2. Основной

Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства

Изучение систем и способов содержания сельскохозяйственных животных

Стойлово-пастбищная, стойлово-лагерная и круглогодичная стойловая системы содержания крупного рогатого скота. Привязное и беспривязное содержание. Содержание свиней в индивидуальных и групповых станках. Кошары для овец. Денниковое и конюшенное содержание лошадей. Наружноклеточное и шедовое содержание кроликов.

Учёт и оценка продуктивности крупного рогатого скота

Технологические особенности способов доения крупного рогатого скота в стойлах и в молочно-доильных блоках. Зоотехническая документация по учёту и оценке молочной продуктивности. Показатели откормочных и мясных качеств крупного рогатого скота. Живая масса и способы её определения. Зоотехническая документация по учёту и оценке мясной продуктивности.

Учёт и оценка продуктивных и рабочепользовательных качеств лошадей.

Тренинг и испытание лошадей. Принцип организации ипподромов. Резвость лошадей и способы её оценки. Выносливость лошадей. Максимальное тяговое усилие и способы его определения. Молочная и мясная продуктивность лошадей.

Учёт рыбопродуктивности прудов.

Объекты тепловодного прудового рыбоводства. Типы прудов. Методы учёта рыбопродуктивности прудов. Принципы зарыбления прудов. Организация кормления рыбы. Облов прудов.

Учёт и оценка молочной продуктивности

Способы доения крупного рогатого скота в стойлах и в молочно-доильных блоках. Принципы организации и методика проведения контрольного доения. Показатели молочной продуктивности. Способы определения величины удоя, жирности молока. Зоотехническая документация по учёту и оценке молочной продуктивности.

Учёт и оценка роста, развития и мясной продуктивности сельскохозяйственных животных.

Живая масса, способы её определения. Линейные промеры сельскохозяйственных животных, индексы телосложения. Взвешивание животных: организация и правила проведения. Зоотехническая документация по учёту и оценке мясной продуктивности.

3 Заключительный

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 переработка продукции животноводства,
- литература по соответствующей тематике,
- стенды с наглядным иллюстративным материалом,
- муляжи.
- лабораторное оборудование.

12 Контроль и оценка результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ. 02 Производство и первичная переработка 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 переработка 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>Рабочее совещание Инструктаж по технике безопасности при посещении сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий Ознакомительная экскурсия по специализированным аудиториям по технологии молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства</p> <p>Раздел 2 Рабочее совещание Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства Собеседование по итогам практики.</p>	<p>- практический опыт по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства;</p> <p>- умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства; - составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; - выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции 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 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>Наличие положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; Наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период практики; 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, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями отчета;

- 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 производстве, первичной переработке и реализации продуктов животноводства.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по производству и первичной переработке 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, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же 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 производстве, первичной переработке и реализации продуктов животноводства.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по производству и первичной переработке 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 дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а так же 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 по производству и первичной переработке продукции животноводства.

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по производству и первичной переработке 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, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а так же 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 по производству и первичной переработке продукции животноводства.

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по производству и первичной переработке 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. Сибатуллин, 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»

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.

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.

Перечень видов сельскохозяйственных животных и оборудования учебной фермы:

- овцы,
- козы,
- кролики,

- лошади,
- клетка для кроликов,
- клетка для крольчат,
- вилы 4-х рожковые,
- ведра,
- вожжи,
- клетки для крупного рогатого скота,
- лопата совковая с черенком,
- лопата штыковая с черенком,
- метла пластмассовая плоская,
- подпруга,
- седло верховое,
- седелка горбатая,
- тачка,
- хомут,
- шля.

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.