


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

Факультет среднего профессионального образования

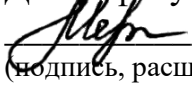
СОГЛАСОВАНО

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. 03 «Хранение, транспортировка и реализация продукции жи-  
вотноводства»

**Специальность:** *36.02.02 Зоотехния*

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

**Форма обучения:** *очная*

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».

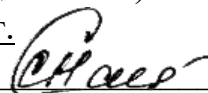
Автор-составитель – преподаватель кафедры профессиональных дисциплин Баранова И.П.

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНО-  
ГО МОДУЛЯ «ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ  
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

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

Зав. кафедрой  /М.Е.Проняева./

## **1 Цель практики**

Цель учебной практики – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: комплексное освоение студентами вида профессиональной деятельности «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства», формирование практических умений и навыков анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства и определения качества продукции животноводства при хранении.

## **2 Задачи практики**

Задачи учебной практики:

- приобретение **первоначального практического опыта** по анализу условий хранения и транспортировки продукции животноводства; определению качества продукции животноводства при хранении;

- формирование **умений**:

1) определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;

2) подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;

3) рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

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

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства».

Для эффективного прохождения учебной практики студентам необходимо освоить такие дисциплины как: МДК 03.01 «Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства», «Анатомия и физиология животных», «Основы зоотехнии», «Сельскохозяйственная биотехнология», «Микробиология, санитария и гигиена», «Физика», «Химия», «Биология», «Технология производства продукции животноводства».

К началу прохождения учебной практики студенты должны знать: основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства; условия транспортировки продукции животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; порядок реализации продукции животноводства; требования к оформлению документов.

Практика проводится на 4 курсе согласно изученным разделам МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства.

Во время прохождения учебной практики студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о технологиях хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства.

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

- анализу условий хранения и транспортировки продукции животноводства;
- определению качества продукции животноводства при хранении.

Таким образом, учебная практика по хранению, транспортировке и реализации 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.03 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства» проводится по завершении теоретического курса МДК.03.01 «Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства».

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

Время проведения практики - 7 семестр.

Продолжительность учебной практики - 5 недель.

## 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 3.1.	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение
ПК 3.2.	Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства и эксплуатации
ПК 3.3.	Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения
ПК 3.4.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку
ПК 3.5.	Реализовывать продукцию животноводства

## 7 Структура и содержание практики

### 7.1 Структура практики

Название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость	Форма текущего контроля
1 Организационный	Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1 день/ 6 ч.	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
2 Основной	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение	2-3 день/ 16ч.  4-5 день/ 14 ч.	-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.
	Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства и эксплуатации	6-9 день/ 30ч.  10 день/ 6 ч.	-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

			<p>овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),</p> <p>- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.</p>
	<p>Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.</p>	<p>11-14 день/ 30 ч.</p> <p>15 день/ 6 ч.</p>	<p>-ежедневный контроль посещаемости практики;</p> <p>- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),</p> <p>- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),</p> <p>- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.</p>
	<p>Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку</p>	<p>16 день/ 6 ч.</p> <p>17 день/ 6 ч.</p> <p>18 день/ 8 ч.</p> <p>19 день/ 8 ч.</p>	<p>-ежедневный контроль посещаемости практики;</p> <p>- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),</p> <p>- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),</p> <p>- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.</p>



			нии работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
	Реализовывать продукцию животноводства	20 день/ 8 ч. 21 день/ 8 ч. 22 день/ 8 ч. 23 день/ 8 ч. 24 день/ 6 ч.	-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	25 день/ 6 ч.	Зачет с оценкой

## 7.2 Содержание практики

### 1 Организационный этап

*Рабочее совещание.* Определение цели и задач практики, времени и места прохождения практики, знакомство с содержанием практики, инструктаж по оформлению дневника практики и отчета, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к будущему специалисту в сфере зоотехнии.

*Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.* Соблюдение правил поведения, техники безопасности и пожарной безопасности в организации, соблюдение внутреннего трудового распорядка организации.

### 2 Основной этап

### ***Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение***

*Оборудование для транспортировки, приемки, промежуточного хранения, учета и взвешивания молока и молочных продуктов.* Виды транспортных цистерн, их технические характеристики, устройство, принцип работы. Насосы для перекачки молока и молочных продуктов. Виды. Подбор насоса. Баки молокоприемные различной емкости. Оборудование для учета и взвешивания молока. Весы, счетчики-расходомеры. Весы платформенные для автомашин. Технические характеристики. Цифровые и шкальные весы. Емкости для хранения молока. Танки. Конструктивные особенности. Расчет пропускной способности резервуаров.

### ***Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства и эксплуатации***

*Оборудование для розлива, дозировки и упаковки молока и молочных продуктов.* Автоматы для изготовления бумажных пакетов и наполнения их молоком. Автоматы для розлива молока в полиэтиленовые пакеты. Автоматы для розлива молока в бутылки. Автоматы для расфасовки и заправки плавленого сыра, творожных сырков, творога, сливочного масла, сыра «Янтарь». Автоматы для расфасовки творога. Автоматы для расфасовки сметаны. Автомат для заправки мороженого «Эскимо». Полуавтомат для расфасовки вязких молочных продуктов. Линии розлива молока и кисломолочных напитков в стеклянные бутылки. Линии расфасовки сметаны и розлива простокваши в бутылки. Линии для производства стерилизованного молока в стеклянных бутылках. Линии для производства стерилизованного молока с розливом в бумажные пакеты. Полуавтоматические машины для расфасовки и заправки мороженого. Линия расфасовочно-упаковочная для брикетного мороженого на вафлях. Линия расфасовки мороженого в вафельных стаканчиках. Автоматическая линия расфасовки сухого молока в жестяную тару банок. Автоматизированная линия для изготовления картонных пакетов и наполнения их сухим молоком в пакеты. Марки, тип, производитель. Конструктивные особенности. Техническая характеристика. Область применения. Принцип работы. Монтаж, ремонт и эксплуатация. Часовая производительность автоматов розлива молочных продуктов.

*Оборудование для холодильной обработки мяса и мясопродуктов.* Холодильные шкафы, сборные холодильные камеры, морозильные аппараты с интенсивным движением воздуха, плиточные морозильные аппараты и криогенные морозильные агрегаты и линии, туннельные скороморозильные аппараты, тележечные скороморозильные аппараты, конвейерные скороморозильные аппараты, скороморозильные универсальные аппараты, камеры шоковой заморозки. Марки, тип, производитель. Техническая характеристика. Область применения. Принцип работы. Конструктивные особенности. Монтаж, ремонт и эксплуатация. Расчет расхода хладагента.

### ***Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения***

*Лабораторный контроль качества молочной продукции.* Техника безопасности при работе в лаборатории. Организация работы молочной лаборатории. Порядок отбора проб готовой молочной продукции. Физико-химический контроль готовой молочной продукции на соответствие нормативно-технической документации. Приборы для определения физико-химических показателей в молоке и продуктах его переработки. Оформление результатов исследования.

*Лабораторный контроль качества мясной продукции.* Техника безопасности при работе в лаборатории. Организация работы мясной лаборатории. Порядок отбора проб готовой мясной продукции. Физико-химический контроль готовой мясной продукции на соответствие нормативно-технической документации. Приборы для определения физико-химических показателей в мясопродуктах. Оформление результатов исследования.

***Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку***

***Реализовывать продукцию животноводства***

*Изучение и анализ производственной документации:* книги, журналы, отчеты, акты, ведомости, накладные, карточки.

### **3. Заключительный**

*Собеседование по итогам практики:* беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета (см. вопросы для собеседования в п.9).

## **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», по-

могающей 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. 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства,
- литература по соответствующей тематике,
- стенды с наглядным иллюстративным материалом,
- муляжи.
- лабораторное оборудование.

## **11 Формы отчетности студентов 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.03 Хранение, транспортировка и реализация 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.03 Хранение, транспортировка и реализация 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 на рабочем месте                      Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение                      Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства и эксплуатации                      Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения                      Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку                      Реализовывать продукцию животноводства</p>	<p>- <b>практический опыт</b> выполнения анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;                      определения качества продукции животноводства при хранении;</p> <p>- <b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;</li> <li>- подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;</li> <li>- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства.</li> </ul> <p>- <b>компетенции</b>                      ОК 1;                      ОК 2;                      ОК 3;                      ОК 4;                      ОК 5;                      ОК 6;                      ОК 7;                      ОК 8;                      ОК 9;                      ПК 3.1;                      ПК 3.2;                      ПК 3.3;                      ПК 3.4;                      ПК 3.5.</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 отчет;

- 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 различных видов работ по хранению, транспортировке и реализации продукции животноводства.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при выполнении различных видов работ по хранению, транспортировке и реализации 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 выполнении различных видов работ по хранению, транспортировке и реализации продукции животноводства.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и пер-

воначального практического опыта при выполнении различных видов работ по хранению, транспортировке и реализации 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 при выполнении различных видов работ по хранению, транспортировке и реализации продукции животноводства.

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при выполнении различных видов работ по хранению, транспортировке и реализации 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 при выполнении различных видов работ по хранению, транспортировке и реализации продукции животноводства.

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при выполнении различных видов работ по хранению, транспортировке и реализации продукции животноводства.

## 13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### Основная литература:

1. 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. - СПб: Лань, 2015. - 416 с.

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>

4. 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 «Консультант-Плюс».

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](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 первичной переработки продукции животноводства.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Перечень оборудования и наглядно-демонстрационного материала:

- пластиковый стол лабораторный
- керамический стол пристенный
- пластиковый стол пристенный
- стол для титрования
- мойка лабораторная
- шкаф для лабораторной посуды
- шкаф для лабораторной посуды узкий
- шкаф для приборов
- переносной мультимедиа-проектор
- портативный компьютер
- анализатор качества молока «Клевер 2М»
- баня водяная
- баня для жиров
- весы ВЛКТ 500
- весы ВМ5 10ДМ
- весы МТ 6
- йогуртница
- лоток
- маслобойка
- маслоизготовитель
- микроскоп Микромед Р-1
- молочное оборудование

- муляжи сыра
- набор стеклянной посуды
- посуда эмалированная
- сепаратор
- сливкоотделитель
- спиртовка лабораторная
- стенды
- термостат
- термостат-редуктазник ЛТР24
- фляги молочные
- холодильник М-150
- центрифуга «Орбита»
- центрифуга для молочной промышленности ЦЛМ1-12
- нормативно-техническая документация.

### **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.