


Документ подписан простыми электронными
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.07.2025 14:43:36
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета СПО

 О. В. Харсеева

(подпись, расшифровка подписи)

« 26 » мая 2025 г

Рабочая программа учебной практики

по ПМ. 03 «Хранение, транспортировка и реализация продукции
животноводства»

Специальность: *36.02.02 Зоотехния*

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

Форма обучения: *очная*

Курск – 2025

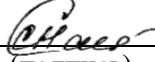
Рабочая программа учебной практики составлена с учетом требований:

- 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 Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 28.08.2020) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200).
- приказа Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями).

Авторы-составители: преподаватель, к.с.-х.н. Саенко С. Н., преподаватель Пасошникова Д.А.

Рассмотрено на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 36.02.02 Зоотехния

Протокол № 2 от 10 апреля 2024 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  / С. Н. Саенко
(подпись) (инициалы, фамилия)

Согласовано с работодателем:

Директор
ООО «Восход»

 / В.П. Папанов
М.П.


**Лист рассмотрения/пересмотра
рабочей программы учебной практики по профессиональному модулю
«Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства»**

Программа одобрена на 2025 – 2026 учебный год.

Протокол № 12 от «26» мая 2025 г. заседания кафедры ветеринарии и зоотехнии.

Зав. кафедрой  /Ю.В. Стасенкова/

1 Цель практики

Цель учебной практики – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по анализу условий хранения и транспортировки продукции животноводства и определению 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 форме практической подготовки в ФГБОУ ВО Курский ГАУ 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 форме практической подготовки в ФГБОУ ВО Курский ГАУ 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. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. |
| ОК 4. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| 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 | Трудо-емкость | 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 овладения ПК и ОК |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | | | при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета. |
| | Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения. | 11-14 день/ 30 ч. 15 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. |
| | Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку | 16 день/ 6 ч. 17 день/ 6 ч. 18 день/ 8 ч. 19 день/ 8 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 характери- |

| | | | |
|------------------|--|--|--|
| | | | стике 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 хладоносителя.

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», 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. 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</p> <p>Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение</p> <p>Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства и эксплуатации</p> <p>Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения</p> <p>Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку</p> <p>Реализовывать продукцию животноводства</p> | <p>- практический опыт выполнения анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>определения качества продукции животноводства при хранении;</p> <p>- умения:</p> <p>- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>- подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства.</p> <p>- компетенции</p> <p>ОК 1;</p> <p>ОК 2;</p> <p>ОК 3;</p> <p>ОК 4;</p> <p>ОК 5;</p> <p>ОК 6;</p> <p>ОК 7;</p> <p>ОК 8;</p> <p>ОК 9;</p> <p>ПК 3.1;</p> <p>ПК 3.2;</p> <p>ПК 3.3;</p> <p>ПК 3.4;</p> <p>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 первоначального 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. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. – 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 624 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/113611>. – ISBN 978-5-8114-3954-6. – Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Андреев Н. Н. Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья : учебное пособие / Н. Н. Андреев, Ф. А. Мударисов. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020. — 68 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207119>.– Текст : электронный.

2. Бредихин С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370910>.– Текст : электронный.

3. Кобцев М. Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины : учебное пособие / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова ; под общей редакцией М. Ф. Кобцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-5150-0.— URL: <https://e.lanbook.com/book/133480> .– Текст : электронный.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31499-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные фаршевые. Технические условия : (введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1491-ст). – Текст : электронный // Интернет и право.– URL:

<https://internet-law.ru/gosts/gost/52674/>.

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

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

4. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия (утв. Постановлением Госстандарта России от 22.05.2003 N 154-ст) (ред. от 07.10.2009, с изм. от 24.08.2015).– Текст : электронный // Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической

документации : сайт. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>

Периодические издания:

Журналы:

1. Ветеринария
3. Зоотехния
4. Молочное и мясное скотоводство
7. Птицеводство
8. Свиноводство

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

1. Аграрная наука : журнал : сайт / учредитель ООО «ВИК - здоровье животных». – Москва : 1992 – . – URL: <http://www.vetpress.ru/jur/>. – Текст : электронный.
2. Агропортал России : сайт. – URL: <http://www.agroru.com>. – Текст : электронный.
3. Гарант. Ру : информационно - правовой портал : сайт. – URL: <http://www.garant.ru/>. – Текст : электронный.
4. Животноводство России : журнал : сайт. – URL: <http://www.zzr.ru>. – Текст : электронный.
5. Зоотехния : журнал : сайт / учредитель Министерство сельского хозяйства РФ и «Редакция журнала «Зоотехния». – URL: <http://www.zootechniya-journal.ru>. – Текст : электронный.
6. Кормопроизводство : журнал : сайт / учредитель ООО «Журнал «Кормопроизводство». – URL: <http://www.kormoproizvodstvo.ru>. – Текст : электронный.
7. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации : сайт. – URL: <http://www.mcx.ru>. – Текст : электронный.
8. Молочная промышленность : журнал : сайт. – Москва : 1992 – URL: <http://www.moloprom.ru>. – Текст : электронный.
9. Молочное и мясное скотоводство : журнал : сайт. – Москва : 1956 – . – URL: <http://www.skotovodstvo.com>. – Текст : электронный.
10. Птицеводство – оборудование для птицефабрик : сайт. – URL: <http://www.alvic.ru>. – Текст : электронный.
11. Сельское хозяйство : аграрный форум : сайт . – URL: <http://agroforum.ru>. – Текст : электронный.
12. Переработка молока : сайт . – URL: <http://www.milkbranch.ru>. – Текст : электронный.

14 Материально-техническое обеспечение практики

Учебная практика осуществляется в лаборатории первичной переработки продукции животноводства.

Оборудование лабораторий:

- 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 Курском ГАУ, Университет 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.