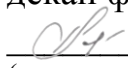


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 15.05.2025 14:34:05  
Уникальный программный ключ:  
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0ef1

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 02. «Производство и первичная обработка  
продукции животноводства»**

**Специальность:** *35.02.06 Технология производства и переработка  
сельскохозяйственной продукции*

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

**Форма обучения:** *очная*

Рабочая программа учебной практики составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 455 (с изменениями и дополнениями);


- 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 (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями).

Автор-составитель – преподаватель, к.с.- х.н. Галкина Любовь Михайловна

Одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Протокол №6 от 26 мая 2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Л.М. Галкина  
(подпись (инициалы, фамилия))

Согласовано с работодателем:

Директор  
ООО «Сырная долина»





Макоев И.Л.

**Лист рассмотрения/пересмотра  
рабочей программы учебной практики по профессиональному модулю  
«Производство и первичная обработка продукции животноводства»**

Программа одобрена на 2025 - 2026 учебный год.

Протокол № 10 от «26» мая 2025 г. заседания кафедры аграрных технологий.

Зав. кафедрой  Ю.И. Болохонцева/

## **1 Цель практики**

Цель учебной практики – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности:** «Производство и первичная обработка продукции животноводства», формирование практических умений и навыков анализа условий производства, первичной переработки и реализации продуктов животноводства молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства.

## **2 Задачи практики**

Задачи учебной практики:

- приобретение **первоначального практического опыта** по производству, первичной переработки и реализации продуктов животноводства молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценке качества продукции животноводства;

формирование **умений:**

- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;

- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;

- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;

- производить и заготавливать корма;

- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;

- анализировать и составлять рационы кормления животных;

- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;

- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;

- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;

- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства.

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

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Производство и первичная переработка продукции животноводства».

Для эффективного прохождения учебной практики студентам необходимо освоить такие дисциплины как: МДК 02.01 «Технология производ-

ства продукции животноводства, МДК 02.02 «Кормопроизводство», МДК 03.01 «Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства», МДК 04.01 «Управление структурным подразделением организации».

К началу прохождения учебной практики студенты должны знать: виды, технологические процессы производства продукции животноводства; методику расчета основных технологических параметров производства; технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам); действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства.

Практика проводится на 3 курсе согласно изученным разделам МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства.

Во время прохождения учебной практики студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о производстве и первичной обработке продукции животноводства.

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

- производству продукции животноводства;
- первичной переработке продукции животноводства;
- приготовления кормов.

Таким образом, учебная практика по производству и первичной переработке продукции животноводства позволяет приобрести первоначальный опыт работы по выбранной специальности и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста в сфере технологии производства и переработки продукции сельскохозяйственной продукции.

#### **4 Вид, тип, способ и форма проведения практики**

*Вид* практики – учебная.

*Тип* практики – практика по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретение умений и первоначального практического опыта.

*Способ* проведения практики – стационарная.

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

*Форма* проведения практики – *концентрированная*.

#### **5 Место и время проведения практики**

Учебная практика по ПМ.02 «Производство и первичная переработка продукции животноводства» проводится согласно изученным разделам

теоретического курса МДК 02.01 «Технология производства продукции животноводства, МДК 02.02 «Кормопроизводство». Учебная практика проводится в ФГБОУ ВО Курская ГСХА мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства.

Время проведения практики – 3 семестр.

Продолжительность учебной практики - 2 недели.

Время проведения практики – 4 семестр.

Продолжительность учебной практики - 2 недели.

## 6 Компетенции, формируемые у студента во время практики

В результате прохождения учебной практики у студентов формируются следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	<b>профессиональные</b>
ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
ПК 2.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.
ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и

продукции животноводства.

## 7 Структура и содержание практики

### 7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудо- емкость в днях/ часах	Форма текущего контроля
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>			
1. Организацион- ный	Рабочее совещание	1-ый день 6ч.	-ежедневный кон- троль посещаемости практики; - контроль за ведени- ем дневника практики и составлением отчет- та.
	Инструктаж по технике безо- пасности.		
2. Основной	Выбирать и реализовывать технологии производства про- дукции животноводства.	2-8 ый день 54 ч.	-ежедневный кон- троль посещаемости практики; - наблюдением за вы- полнением видов ра- бот на практике (в со- ответствии с кален- дарно-тематическим планом практик), - контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выпол- нении работ оценива- ется в аттестацион- ном листе и характе- ристике с практики), - контроль за ведени- ем дневника практики и составлением отчет- та.
	Выбирать и реализовывать технологии первичной обра- ботки продукции животновод- ства.	9-10 – ый день 14 ч	
	Выбирать и использовать раз- личные методы оценки и кон- троля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	11-14-ый день 28 ч.	
3. Заключительный	Собеседование по итогам практики.	15-ый день 6 ч.	Зачет с оценкой
<b>Раздел 2.</b>			
1 Организацион- ный (в академии)	Рабочее совещание	1-ый день 7ч.	-ежедневный кон- троль посещаемости практики; - контроль за ведени- ем дневника практики
2 Основной	Инструктаж по технике безо- пасности.		

			и составлением отчета.
	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.	2-день 7 ч.	-ежедневный контроль посещаемости практики; - наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),
	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.	3-4 ый день 15ч.	- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики.	5 день 7 ч	Зачет с оценкой

## 7.2 Содержание практики

### Раздел 1.

#### *Организационный этап*

*Рабочее совещание:* определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, информация о сроках практики, согласование плана работы с руководителем практики от академии, беседа о необходимости соблюдения этических требований при нахождении на сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях.

*Инструктаж по технике безопасности при посещении сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий:* соблюдение правил внутреннего распорядка посещаемых предприятий, правил техники безопасности при работе с животными и птицей, механизмами и оборудованием; ознакомление с правилами оказания первой помощи при несчастных случаях.

*Ознакомительная экскурсия по специализированным аудиториям по технологии молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов:* учебное оборудование по технологии молока и молочных продуктов - лабораторная посуда, реактивы, молочная центрифуга, сепараторы-сливкоотделители, маслобойка, анализатор молока «Клевер -2М», йогуртница, определение плотности, кислотности, содержания жира, белка, меха-

нической загрязненности молока; учебное оборудование по технологии мяса и мясных продуктов – лабораторная посуда, реактивы, мясорубка, куттер, фаршемешалка, шприц, термокамера, вспомогательное сырье и оборудование.

### ***Основной этап***

*Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства*

Изучение особенностей разных отраслей животноводства (на кафедре в академии). Знакомство с технологическими особенностями разных отраслей животноводства, биологическими особенностями разных видов сельскохозяйственных животных во взаимосвязи с технологией производства соответствующей продукции.

Изучение систем и способов содержания сельскохозяйственных животных. Системы содержания крупного рогатого скота. Привязное и беспривязное содержание. Системы содержания свиней в индивидуальных и групповых станках. Системы содержания овец. Денниковое и конюшенное содержание лошадей. Наружноклеточное и шедовое содержание кроликов.

Зоотехническая документация по учёту и оценке молочной продуктивности. Показатели откормочных и мясных качеств крупного рогатого скота. Живая масса и способы её определения. Технологическая документация по учёту и оценке мясной продуктивности.

Организация ипподромов. Способы оценки резвости лошадей. Максимальное тяговое усилие лошадей и способы его определения. Молочная и мясная продуктивность лошадей.

Принципы зарыбления прудов. Организация кормления рыбы. Облов прудов. Ознакомление с системой рыборазводных прудов, разведением и кормлением рыб: системы и формы прудового хозяйства; категории рыбоводных прудов: водоснабжающие, производственные, санитарно-профилактические, подсобные; гидротехнические сооружения, их назначение: головная плотина, дамбы, верховина, водоподающая сеть, водоспуск, водосливы, прудовые шлюзы, рыбоуловители; получение потомства; выращивание посадочного материала; зимовка рыб; весеннее зарыбление прудов; выращивание и реализация товарной рыбы; комбинированные корма и кормовые смеси; кормовой коэффициент; техника кормления.

Способы доения крупного рогатого скота в стойлах и в молочно-доильных блоках. Показатели молочной продуктивности.

Оценка роста, развития и мясной продуктивности сельскохозяйственных животных. Живая масса, способы её определения. Взвешивание животных: организация и правила проведения. Документация по учёту и оценке мясной продуктивности.

*Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.*

Наблюдение за организацией транспортировки, порядком приема, сдачи птицы, технологией 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.

Ознакомление с технологией первичной обработки молока (очистка, охлаждение, хранение охлажденного молока, транспортировка на молокозавод).

*Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства*

Наблюдение за работой приемщика-лаборанта по приемке, контролю качества молочного сырья, проведению анализов и оформлению документов: приемка молока; отбор средних проб; анализ качественных показателей молока; порядок заполнения документов по сдаче-приемке; автомолцистерны; молокопроводы; насосы; фильтры; счетчики; весы; молокомеры; фляги; молокоприемные баки; горизонтальные и вертикальные емкости; охладители; танки для хранения молока; сепаратор-сливкоотделитель; ванны длительной пастеризации; установка для мойки инвентаря. Способы определения величины удоя, жирности молока. Технологическая документация по учёту и оценке молочной продуктивности.

### ***Заключительный этап***

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

## **Раздел 2.**

### ***Организационный этап***

*Рабочее совещание:* знакомство с целью и задачами практики, изучение содержания практики, инструктаж по технике безопасности при работе на производстве, а также при работе с сельскохозяйственными животными, разъяснение порядка проведения практики и требований, предъявляемых к отчётности о практике.

### ***Основной этап***

*Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.*

Цех 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.

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, перетираание и перемешивание творожной массы, ванны для сквашивания, ванны для самопрессования, творогоизготовители, многосекционный творогоизготовитель непрерывного действия, змеевиковые трубчатые и емкостные коагуляторы, установки для прессования и охлаждения творога, сепараторы для обезвоживания творожного сгустка, охладители творога, вальцовки смесители); технология производства сыра (выработка сырного зерна, формирование и прессование сырной массы, созревание, хранение, сыроизготовители, сыродельные ванны, формовочные аппараты, отделители сыворотки, столы для самопрессования сыра, баропрессы, пневматические прессы, контейнеры, соляные бассейны, сыромоечные машины и парафинеры).

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

*Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.*

Изучение контроля качества питьевого молока, сливочного масла, кисломолочных продуктов, сыра при их производстве: молочная лаборатория; выходной контроль сырья и продукции; приборы для определения массовой доли жира, белка, сухого вещества; приборы для определения кислотности, плотности, точки замерзания, механической загрязненности, редуцтазной пробы; оформление результатов исследования; контроль состояния моющих и дезинфицирующих веществ; весы; дистиллятор.

### ***Заключительный этап***

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

## **8 Структура и содержание отчета о практике**

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением академии с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.*

- *Введение.*
- *Основная часть отчета.*
- *Заключение.*
- *Список использованных источников.*
- *Приложения.*

## **9 Технологии, используемые студентом на практике**

При выполнении различных видов работ на учебной практике студенты используют как традиционные образовательные так и современные информационные технологии, позволяющие сформировать соответствующие компетенции для профессиональной деятельности.

Использование сети Интернет способствует формированию в образовательном заведении так называемой «технологии открытого обучения», помогающей создать качественно новое информационно-образовательное пространство, в котором увеличивающийся информационный поток заставляет всех участников процесса переходить от модели накопления знаний к системе овладения навыками самообразования.

## **10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике**

Для самостоятельной работы во время учебной практики студент использует следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методический комплекс по ПМ. 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства,
- литература по соответствующей тематике,
- стенды с наглядным иллюстративным материалом,
- муляжи.
- лабораторное оборудование.

## **11 Формы отчетности о практике**

По итогам учебной практики студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему графических материалов, подготовленных во время прохождения практики, дневник практики.

## **12 Контроль и оценка результатов прохождения практики**

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства и 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 обработка продукции животноводства - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится на основании защиты отчета и устного ответа обучающегося на вопросы по теме практики.

## 12.3 Виды работ и проверяемые результаты учебной практики

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<b>Раздел 1</b> 1.Рабочее совещание 2.Инструктаж по технике безопасности при посещении сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий 3.Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.	- <b>практический опыт</b> по производству продукции животноводства; первичной переработке продукции животноводства; приготовления кормов; - <b>умения:</b> - определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; - выбирать и реализовывать технологии производства продукции	Наличие положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; Наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих

<p>4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства</p> <p><b>Раздел 2</b> .Рабочее совещание</p> <p>2.Инструктаж по технике безопасности при посещении сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий</p> <p>3 Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>	<p>животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;</li> <li>- производить и заготавливать корма;</li> <li>- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;</li> <li>- анализировать и составлять рационы кормления животных;</li> <li>- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;</li> <li>- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;</li> <li>- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;</li> <li>- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства.</li> </ul> <p><b>- компетенции</b></p> <p>ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3.</p>	<p>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, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о высоком уровне освоения профессиональных

компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями;

- при защите отчета показал глубокие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, грамотное и доказательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность самостоятельно применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов управленческих работ.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при управлении работами по производству и первичной обработке продукции животноводства.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий отдельные ошибки, которые носят несущественный характер;

- при защите отчета показал хорошие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, не всегда последовательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов управленческих работ.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по производству и первичной обработке продукции животноводства

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил в полном объеме виды работ, предусмотренные программой практики, однако часть заданий вызвала затруднения, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный в полном

объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения;

- при защите отчета показал поверхностные знания по отдельным видам работ, предусмотренных программой практики, средний уровень освоения компетенций, испытывает затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении отдельных видов управленческих работ.

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по производству и первичной обработке продукции животноводства.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;

- при защите отчета показал фрагментарные знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, низкий уровень освоения компетенций, испытывает серьезные затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении отдельных видов управленческих работ.

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при управлении работами по производству и первичной обработке продукции животноводства.

### **13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

#### **Основная литература:**

1. Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учеб. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 176 с. —ISBN 978-5-8114-5036-7. – URL: <https://e.lanbook.com/book/131052>.—Текст : электронный.

2. Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169018>.— Текст : электронный.

3. Сидоренко И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие / И. В. Сидоренко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 184 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133087>.— Текст : электронный.

4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибегатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6.— URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> — Текст : электронный.

5. Хазиахметов Ф. С. Рациональное кормление животных : учеб. пособие / Ф. С. Хазиахметов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-4171-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115666> .— Текст : электронный.

6. Цибулько Л. А. Приемка и первичная обработка молочного сырья : учебное пособие / Л. А. Цибулько. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 140 с. — ISBN 978-5-8353-2373-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134328> .— Текст : электронный.

### **Дополнительная литература:**

1. Агейкин А. Г. Технологии производства продуктов кролиководства : учебное пособие / А. Г. Агейкин. — Красноярск : КрасГАУ, 2019. — 305 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149611>.— Текст : электронный.

2. Бажов Г. М. Интенсивное свиноводство : учебник для вузов / Г. М. Бажов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-6531-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162347>.— Текст : электронный.

3. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учеб. / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 328 с. — ISBN 978-5-394-02988-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103774>.— Текст : электронный.

4. Максимова С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3331-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111884>.— Текст : электронный.

5. Мезенцева Г. В. Контроль качества продовольственных товаров : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-377-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117819> .— Текст : электронный.

6. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175152> .– Текст : электронный.

7. Моторная Н. Г. Производство и первичная обработка продукции животноводства: практикум : учебное пособие / Н. Г. Моторная. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 74 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159610>.– ISBN 978-5-89764-921-12. — Текст : электронный.

8. Мошков В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В. И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113380>.– Текст : электронный.

9. Оборудование для производства молочных консервов : методические указания : методические указания / составитель О. Н. Голденшлях. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 25 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159438>.– Текст : электронный.

10. Основы животноводства и пчеловодства : учебное пособие / составитель Е. А. Кишняйкина. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2018. — 243 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143032>.– Текст : электронный.

11. Савелькина Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов : учеб. пособие : в 2 частях / Н. А. Савелькина. – Брянск : Брянский ГАУ, 2018 – Часть 2 : Техническая биохимия – 2018. – 122 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133084>. – Текст : электронный.

12. Современное оборудование для доения коров : учебное пособие / А. Р. Валиев, Ю. А. Иванов, Б. Г. Зиганшин [и др.] ; под редакцией Д. И. Файзрахманова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139294>.– ISBN 978-5-8114-4621-6. — Текст : электронный.

13. Технологическое оборудование молочной промышленности : методические указания / составитель О. Н. Голденшлях. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 22 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159447> .– Текст : электронный.

14. Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания : методические указания к практическим занятиям / составитель Д. С. Габриелян. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 43 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159449>.– Текст : электронный.

15. Хазанов Е. Е. Технология и механизация молочного животноводства : учебное пособие / Е. Е. Хазанов, В. В. Гордеев, В. Е. Хазанов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6788-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152445> .– Текст : электронный.

17. Янушевская О. В. Товароведение сельскохозяйственной продукции : учеб. пособие / О. В. Янушевская. – Омск : Омский ГАУ, 2019. – 160

с. – ISBN 978-5-89764-787-3. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119214> .–  
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. – Режим доступа Консорциум Кодекс : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт ; доступ свободный. – Текст : электронный

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 .– URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>. – Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : сайт ; доступ свободный. – Текст : электронный

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.–URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>. – Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт ; доступ свободный. – Текст : электронный

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 .– URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>. – Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт; доступ свободный. – Текст : электронный.

5. ГОСТ Р 55795-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия : введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1601-ст.– Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт; доступ свободный. – Текст : электронный

### **Официальные, справочно-библиографические и периодические издания**

#### **Журналы:**

1. Аграрная наука
2. АПК: экономика, управление
3. Ветеринария

4. Зоотехния
5. Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство
6. Кормопроизводство
7. Молочное и мясное скотоводство
8. Птицеводство
9. Свиноводство
10. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Аграрная наука : сайт. – URL: <http://www.vetpress.ru/jur/>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
2. Агропортал России : сайт. – URL: <http://www.agroru.com>. – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
3. Животноводство России : сайт. – URL: <http://www.zzr.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
4. Коневодство и конный спорт : сайт .– URL: <http://www.konevodstvo.org>. – Текст: электронный.
5. Кормопроизводство : сайт.– URL: <http://www.kormoproizvodstvo.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
6. Молочная промышленность : сайт. – URL: <http://www.moloprom.ru>.– Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
7. Молочное и мясное скотоводство : сайт .– URL: <http://www.skotovodstvo.com>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
8. Мясная индустрия : сайт. – URL: <http://www.meatind.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
9. Переработка молока : сайт .– URL: <http://www.milkbranch.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
10. Сельское хозяйство. Главный Аграрный форум : сайт. – URL: <http://agroforum.su>. – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

## 14 Материально-техническое обеспечение практики

№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Лаборатория технологий производства продукции животноводства (Г-351)	Парты – 16 Стулья – 32 Стол – 1 Шкафы – 2 Стенды – 6 Муляжи – 4 Стенды – 6 Овоскопы – 2 Прибор «ПУДС» Инкубатор Дозатор Кормушка Ниппельная поилка Тросово-шайбовый транспортер Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения – 1 Мультимедийный проектор - 1
2.	<i>Компьютерный класс УЛК-401, обеспечивающий проведение лабораторных и практических занятий.</i>	Стол-20 Стул-27 Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения-11
3.	<i>Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.</i>	Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения -12 Стол-12 Стул-12

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

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий,

напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено. Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).