

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.05.2025 14:37:05
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d9ef1

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:

Декана факультета СПО

 О.В. Харсеева

(подпись, расшифровка подписи)

«26» мая 2025 г.

**Программа учебной практики
по ПМ.05 Выполнение работ по одной или
нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
(11997 Заготовитель продуктов и сырья)**

Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Вид подготовки: базовая, на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Курск – 2025

**Лист рассмотрения/пересмотра
программы учебной практики профессионального модуля
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)**

Программа одобрена на 2025 – 2026 учебный год.

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

Зав. кафедрой *Ю.И. Болохонцева* / Болохонцева Ю.И. /

1. Цель практики

Цель учебной практики - комплексное освоение студентом **вида профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии 11997 заготовитель продуктов и сырья, приобретения практических навыков в области заготовки и приемки сельскохозяйственных продуктов и сырья.**

2. Задачи практики

Задачи учебной практики:

- 1) **приобретение первоначального практического опыта:**
 - изучение потребительских свойств товара, качества товара;
 - формирование знаний, умений, навыков в области заготовки и сохранения качества товара, проведение оценки, контроля, сертификации, выявление дефектов;
 - освоение ассортимента и воздействие на его расширение и улучшение качества.
 - способствовать изучению требований стандартов к растительному сырью и сырью животного происхождения при заготовке сельскохозяйственных продукции.
- 2) **формирование у студентов практических профессиональных умений:**
 - проводить сбор и заготовку растительного сырья;
 - проводить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов;
 - определять качество принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, подкласса, состояние дефектности, консервировки, веса и размера;
 - сортировать по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья;
 - хранить принятую продукцию и отпускать ее получателям, согласно определенным правилам и нормам;
 - оформлять установленную документацию для каждого вида сельскохозяйственного сырья и продукции;
 - организовывать транспортировку животных для убой на предприятиях мясной промышленности различными видами транспортных средств;
 - осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, по выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой;
 - квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности;
 - правильно хранить, транспортировать и реализовывать продукты и сырье животного происхождения.

знать:

- основные понятия, определения и термины, применяемые при заготовлении сельскохозяйственных продуктов;
- правила заготовки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой продукции;
- государственные стандарты и технические условия;
- правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- физико-химические и биологические основы технологии продуктов животноводства;
- различные типы перерабатывающих предприятий;
- обоснование целесообразности строительства перерабатывающего предприятия или цеха;
- характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш;
- основы технологии переработки животноводства;
- качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мяса, субпродуктов, яиц, меда и продуктов их переработки;
- основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;
- методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы;
- основы технологии производства и хранения сельскохозяйственного сырья и продукции переработки;
- основы приготовления продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов;
- порядок реализации продуктов переработки;
- стандартизацию и сертификацию продуктов сельскохозяйственного сырья и продукции.
- основные технологии производства растениеводческой продукции;
- виды и классификацию лекарственных трав, условия их сбора и хранения;
- способы устранения дефектов и причины их возникновения;
- правила хранения продукции и сырья;
- правила оформления установленной документации;

3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья).

Для эффективного прохождения учебной практики студентам необходимо освоить такие дисциплины как: «Основы агрономии», «Основы зоотехнии», «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохо-

зяйственного производства», «Технохимический контроль переработки сахарной свеклы», ПМ.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства» и МДК 01.01 «Технологии производства продукции растениеводства», МДК 02.01 «Технологии производства продукции животноводства», МДК 03.01 «Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции».

К началу прохождения учебной практики студенты должны знать приемку сельскохозяйственной продукции и сырья, стандартизацию сельскохозяйственного сырья. Нормирование и определение качества растениеводческой продукции. Структуру элеваторной промышленности, виды и типы зернохранилищ. Физические свойства зерновой массы, физиологические процессы, протекающие в зерновой массе. Приемку, послеуборочную обработку и формирование партий зерна, очистку зерна, сушку зерна, активное вентилирование зерна. Обеззараживание хлебных запасов, товарные качества, стандартизацию и сертификацию плодов и овощей. Определение качества заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья. Изучение ассортимента дикорастущего лекарственно-растительного сырья с учётом заготовки. Определение влажности лекарственного растительного сырья. Приемку, послеуборочную обработку и формирование партий плодово-овощной продукции. Транспортирование и товарную обработку плодов и овощей, оценку хранилищ по технологическим - экономическим показателям. Химический состав плодов и овощей. Основные условия хранения плодов и овощей. Влияние условий выращивания и элементов агротехники на качество и сохраняемость плодов и овощей.

Виды убойных сельскохозяйственных животных как сырья для мясной промышленности, послеубойные изменения в мясе. Морфологический состав мяса. Оценка качества молока и молочных продуктов, физико-химический состав молока коров и других сельскохозяйственных животных. Требования ГОСТ к молоку заготавливаемому. Факторы, влияющие на состав и свойства молока, контроль натуральности молока, ГОСТы, нормативные документы, акты. Ветеринарно-санитарную экспертизу молока и мяса.

Во время прохождения учебной практики студенты учатся применять на практике полученные теоретические знания, углубляют представление о специфике работы.

Работая под руководством преподавателя (руководителя практики) от университета, студенты приобретают практические навыки по проведению приемки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов; определению качества принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, подкласса, состояние дефектности, консервировки, веса и размера; оценке качества мяса и молока.

Таким образом, учебная практика по выполнению работ по *профессии 11997 заготовитель продуктов и сырья* позволяет приобрести опыт работы

по выбранной профессии и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего технолога.

Прохождение учебной практики способствует успешному освоению таких изучаемых позднее дисциплин, как: ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции», ПМ.04 «Управление работами по производству и переработки продукции растениеводства и животноводства», МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции, МДК 03.02 Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции, МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации, а также при прохождении производственных практик и осуществлении исследовательской работы по проблемам технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

4 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – учебная.

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

Способ проведения практики – стационарная.

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

Форма проведения практики – *концентрированная*.

5. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья) проводится по завершении теоретического курса МДК. 05.01 Технологии выполнения работ по профессии "11997 Заготовитель продуктов и сырья". Учебная практика проводится в ФГБОУ ВО Курская ГАУ мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории технологий производства продукции растениеводства, технологий производства продукции животноводства, мастерские учебно-производственные.

Время проведения практики - 6 семестр.

Продолжительность учебной практики – 2 недели.

6. Компетенции, формируемые у студентов во время практики

В результате прохождения производственной 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.
ПК 1.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства
ПК 1.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.
ПК 1.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
ПК 3.1	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 3.3	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

7. Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в днях/ часах	Форма текущего контроля
1 Организационный	Рабочее совещание Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1-ый день/ 7,2 ч.	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
2 Основной	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства	2-5 день/ 28,6 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.
	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.		
	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.		
	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	6-9 день 29 ч.	
	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения		
	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции		
	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки		
Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции			
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики	10-ый день/ 7,2 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 технологу.

Знакомство с условиями работы в лабораториях кафедры должностные инструкции, рабочее место студента-практиканта (наличие необходимых методических материалов, компьютерной и оргтехники, лицензионных компьютерных программ, выхода в Интернет).

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил поведения, техники безопасности и пожарной безопасности в лабораториях кафедры, соблюдение внутреннего распорядка образовательного учреждения.

2. Основной этап

Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья

Особенности сельскохозяйственной продукции как объекта хранения. Классификация методов хранения сельскохозяйственной продукции. Факторы, влияющие на сохраняемость сельскохозяйственной продукции. Послеуборочная обработка растениеводческой продукции (зерно-предварительная очистка от сорной и минеральной примеси, первичная очистка, и фракционирование зерна с целью получить однородное зерно по качеству; способы и режимы сушки зерна), (плодоовощная продукция – сортировка по качественным признакам, калибровка). Технологическое оборудование, используемое для подработки растениеводческой продукции. Выбор способа и метода закладки продукции растениеводства хранение.

Режимы и условия переработки и хранения продукции животноводства в зависимости от качества поступающего сырья.

Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Послеуборочная обработка, хранение, реализация и переработка сочной растительной продукции. Выбор технологии переработки сельскохозяйственной продукции в зависимости от качества сырья и материалов.

Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

Изучение и использование методов контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и материалов в период к подготовке для переработки и на этапе переработки. Работать с техническими средствами,

приборами и нормативно технической документацией, регламентирующей качество сельскохозяйственного сырья. Определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований. Технологические схемы процессов переработки сельскохозяйственного сырья; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; операции в цехе готовой продукции.

3. 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 университета 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.

Для выполнения индивидуального задания и формирования отчета по

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. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья),
- литература по соответствующей тематике.

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. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья) 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. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья) - 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>1. Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте Изучение ГОСТов и нормативно-технических документов.</p> <p>2. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства</p> <p>3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства</p>	<p>- практический опыт проведения приемки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов;</p> <p>- определения качества принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, подкласса, состояние дефектности, консервировки, веса и размера.</p> <p>- умения:</p> <p>- проводить сбор и заготовку растительного сырья;</p> <p>- проводить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов;</p> <p>- определять качество принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, подкласса, состояние дефектности, консервировки, веса и размера;</p> <p>- сортировать по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья;</p> <p>- хранить принятую продукцию и отпускать ее получателям, согласно определенным правилам и нормам;</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;</p> <p>Наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период практики;</p> <p>Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - оформлять установленную документацию для каждого вида сельскохозяйственного сырья и продукции; - организовывать транспортировку животных для убой на предприятиях мясной промышленности различными видами транспортных средств; - осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, по выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой; - квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности; - правильно хранить, транспортировать и реализовывать продукты и сырье животного происхождения. <p>- компетенции</p> <p>ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5</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 также 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 приемщику сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья).

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 по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья).

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по выполнению различных видов работ по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья).

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 выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья).

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по выполнению различных видов работ по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья).

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 выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья).

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья).

13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основная литература

1. 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, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212543>.— Текст : электронный.

2. Животноводство : учебник / Г. В. Родионов, А. Н. Арилов, Ю. Н. Арылов, Ц. Б. Тюрбеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 640 с. — ISBN

978-5-8114-1568-7.— URL: <https://e.lanbook.com/book/211508>.— Текст : электронный.

3. Бабайлова Г. П. Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии : учебное пособие для вузов / Г. П. Бабайлова, Е. С. Симбирских, Ю. С. Овсянников. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8738-7.— URL: <https://e.lanbook.com/book/200267>.— Текст : электронный.

4. Белкина Р. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и управление качеством продукции растениеводства : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова ; составители Р. И. Белкина, В. М. Губанова. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 193 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162315>. — Текст : электронный.

5. Березина В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум : учебное пособие / В. В. Березина. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 200 с. — ISBN 978-5-394-04177-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229886> . — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, 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.

2. Хазиахметов Ф. С. Рациональное кормление животных : учебное пособие / Ф. С. Хазиахметов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-4171-6.— URL: <https://e.lanbook.com/book/206411>.— Текст : электронный.

3. Царенко П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2203-6.— URL: <https://e.lanbook.com/book/212465>.— Текст : электронный.

4. Родионов Г. В. Основы животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Ю. А. Юлдашбаев, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-8114-3824-2.— URL: <https://e.lanbook.com/book/130495>. — Текст : электронный.

5. Вобликов Е. М. Технология элеваторной промышленности : учебник / Е. М. Вобликов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-0971-6. URL: <https://e.lanbook.com/book/210476> . — Текст : электронный.

6. Ториков В. Е. Пищевая ценность, хранение, переработка и стандартизация плодоовощной продукции и картофеля : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов.— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-7632-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179007>. — Текст : электронный.

Периодические издания:

Журналы:

1. Зоотехния.

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/> (дата обращения 26.05.2025).– Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

2. Агропортал России : сайт. – URL: <http://www.agroru.com> (дата обращения 26.05.2025).- Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

3. Гарант. Ру : информационно - правовой портал : сайт. – URL: <http://www.garant.ru/> (дата обращения 26.05.2025).– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

4. Зоотехния : журнал : сайт / учредитель Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Зоотехния». – URL: <http://www.zootechniya-journal.ru> (дата обращения 26.05.2025).– Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

5. Кормопроизводство : журнал : сайт / учредитель ООО «Журнал «Кормопроизводство». – URL: <http://www.kormoproizvodstvo.ru> (дата обращения 26.05.2025).– Режим доступа: свободный. – Текст :электронный.

6.Животноводство и кормопроизводство : журнал : сайт. – URL :<http://gk.fncbst.ru/> (дата обращения 26.05.2025).– Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

7. Сельское хозяйство : аграрный форум . – URL: <http://agroforum.su> (дата обращения 26.05.2025).– Режим доступа: свободный.. – Текст : электронный.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения 26.05.2025).– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm> (дата обращения 26.05.2025).– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

3. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru> (дата обращения 26.05.2025). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru> (дата обращения 26.05.2025). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru> (дата обращения 26.05.2025). – 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 растениеводства (Г-325)	Бактериологический термостат LP-120/2 – 1 Сушильный шкаф LP-320/2 – 1 Стол угловой – 1 шт., устройство для механизированного отмывания клейковины У1-МОК-1МТ – 1 Щупы – 8 Столы лабораторные – 7 Мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1 – 1 Тестомесилка лабораторная У1-ЕТК-МТ – 1 Измеритель деформации клейковины ИДК-3М – 1 Весы ВК-600 – 1 Шкаф лабораторный – 1 Разборные доски – 10 Набор сит – 15 Диафаноскоп ДСЗ-3 – 1 Мельница лабораторная «Вьюга» – 1 Инфраскан 3150 – 1 Установка для определения крошимости гранул У17-ЕКГ-1М – 1 Пурка для зерна ПХ-1 – 1 Весы ВК-3000 – 1 Пурка литровая с падающим грузом ПХ-1МЦ – 1

№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
		Шкаф сушильный СЭШ-3М – 1 Охладитель бюкс – 1 Блендер КТ-1301 – 1 Рассев лабораторный РЛУ-1 – 1 Рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10 – 1 Лабораторная мельница QC-109 – 1 Шелушитель зерна универсальный -УШЗ-1 – 1 Доска классная – 1 Экран настенный – 1 Столы – 10 Стулья - 22 Мультимедийный проектор – 1 Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения – 1
2.	Лаборатория технологий производства продукции животноводства (Г-268)	Пластиковый стол лабораторный – 10 Керамический стол пристенный – 2 Пластиковый стол пристенный – 3 Стол для титрования – 1 Мойка лабораторная – 1 Шкаф для лабораторной посуды – 1 Шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 Шкаф для приборов – 1 Анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 Баня водяная – 1 Баня для жиров – 1 Весы -2 Йогуртница – 1 Лоток – 1 Маслобойка – 1 Маслоизготовитель – 1 Микроскоп – 1 Молочное оборудование – 1 Муляжи сыра – 5 Набор стеклянной посуды Посуда эмалированная Сепаратор – 1 Сливкоотделитель – 1 Спиртовка лабораторная – 1 Стенды Табурет лабораторный – 20 Термостат – 1 Термостат-редуктазник ЛТР24 – 1 Фляга молочная – 1 Холодильник – 1 Центрифуга -2 Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения -1

№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
		Мультимедийный проектор переносной -1 Экран переносной -1
3.	учебно-производственная мастерская (Г-360)	<p>Столы лабораторные – 7 Прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1 Измеритель числа падения ИЧП 1-2 – 1 Охладители бюкс – 2 Шкаф сушильный СЭШ-3М – 1 Зонт вытяжной «ЭЛИКОР» – 1 Электроплита «Комфорт» – 1 Водяная баня – 1 Колориметр КФК-2 – 1 Весы ВК-600 – 1 Весы САР-600 – 1 Измеритель деформации клейковины – ИДК-1М – 1 Анализатор влажности «Элвиз-2С» – 1 Шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-065 СПУ – 1 Автоматическая хлебопекарня «GoldStar» – 1 Макаронный пресс Magcato Regina Atlas – 1 Лапшерезка «Атлас 150» – 1 Набор для приготовления лапши Starfood – 1 Формы для выпечки хлеба – 4 Шкаф хлебопекарный лабораторный ШХЛ-065 СПУ – 1 Стол для разделки теста – 1 Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий «ЭЛЕКС-9»–1 Прибор для измерения объема хлеба ОХЛ – 1 Нож для резки хлеба – 1 Прибор для измерения формоустойчивости хлеба (ИФХ) – 1 Тестер белизны муки РЗ-ТБМС-М – 1 Прибор для определения белизны муки СКИБ-М – 1 Штативы – 2 Доска классная – 1 Столы - 12 Стулья - 22 Экран переносной – 1 Мультимедийный проектор – 1 Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения – 1</p>
4.	<i>Компьютерный класс УЛК-401, обеспечивающий проведение лабораторных и практических занятий.</i>	<p>Стол-20 Стул-27 Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения</p>

№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
		печения-11
5.	<i>Помещение для самостоятельной работы:</i> библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.	Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения -12 Стол-12 Стул-12

15 Особенности прохождения практики инвалидами и лицами 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 (пе-

рсональный 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).