


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.07.2025 14:15:09
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 производственной практики
(по профилю специальности)
по ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих
(11997 Заготовитель продуктов и сырья)»**

Специальность: *19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения*

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

Форма обучения: *очная*

Курск - 2025


Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения*, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 г. №343 (с изменениями и дополнениями);
- приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (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, Гнездилова О.В.

Одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Протокол №6 от 14 апреля 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 производственной практики (по профилю
специальности) по профессиональному модулю «Выполнение работ по
одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
(11997 Заготовитель продуктов и сырья)»**

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 производственной практики (по профилю специальности) – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья), а также приобретение необходимых навыков и практического опыта по контролю качества, безопасности сырья и готовой молочной продукции.

2 Задачи практики

Задачи производственной практики (по профилю специальности):

- приобретение практического опыта сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;

- приобретение практических навыков организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов. Выработать умение организации производственного контроля параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции;

- приобретение практического опыта контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья.

- приобретение практических навыков контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки;

- осуществление планирования производственных процессов и оценка эффективности производства;

- организация работы трудового коллектива;

- контроль выполнения работ исполнителями;

- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

формирование умений:

- осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;

- контролировать качество и безопасность молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов;

- уметь организовывать производственный контроль параметров технологических процессов и контролировать качество готовой молочной продукции;

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения; рассчитывать

потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве;

- контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

- планировать работы исполнителей в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме;

- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать решения по повышению результативности работы трудового коллектива,

- оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени.

3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья). Для эффективного прохождения производственной практики (по профилю специальности) студентам необходимо освоить такие дисциплины как: ОПЦ06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, МДК 01.01 Технология молока и молочной продукции, МДК 02.01 Оценка и контроль качества сырья и молочной продукции.

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья) относится к блоку производственных практик. В результате прохождения практики, у студентов складываются навыки оценки качества молочного сырья и готовой продукции. Практика проводится на 4 курсе по завершении теоретического курса МДК 04.01 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья).

Во время прохождения производственной практики (по профилю специальности) студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о работе предприятий агропромышленного и перерабатывающего комплекса в Российской Федерации.

Работая под руководством руководителя практики, студенты приобретают практические навыки:

- порядка сдачи – приемки молочного сырья и готовой продукции;
- оценки качества молочного сырья и готовой продукции;
- контроля качества сырья и продукции на разных технологических этапах;
- контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки;
- участия в планировании показателей производственного процесса;
- планирования выполнения работ исполнителями;
- организации работы трудового коллектива;
- контроль хода работ трудового коллектива и оценки результатов трудовой деятельности;
- ведения утверждённой учётно-отчётной документации.

Таким образом, производственная практика (по профилю специальности) по обеспечению деятельности структурного подразделения позволяет приобрести опыт работы по выбранной специальности и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста техника-технолога.

4 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – производственная (по профилю специальности).

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

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится в форме практической подготовки на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основании договоров, заключаемых между университетом и этими организациями.

Форма проведения практики – *концентрированная*.

5 Место и время проведения практики

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)» проводится по завершении теоретического курса МДК 04.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья) и предшествует сдаче экзамена по профессиональному модулю. Практика проводится в форме практической подготовки в организациях и учреждениях, работающих в сфере

производства и переработки молочной продукции и других организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Время проведения практики - 8 семестр.

Продолжительность производственной практики - 2 недели.

Выполняемые студентом виды работ устанавливаются согласно распорядка дня на предприятии, в котором студент проходит практику.

6 Компетенции, формируемые у студента во время практики

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) 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 гармонизаций 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 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности

	молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию

7 Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в днях	Форма текущего контроля
1 Организационный	Рабочее совещание	1-ый день	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
	Инструктаж по технике безопасности, внутреннему распорядку, правилам работы.	6ч.	
2 Основной	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	2-3 день 16ч.	-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
	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей	4-5 день 14 ч	

	промышленной переработки		составлением отчета.
	Планировать основные показатели производственного процесса. Планировать выполнение работ исполнителями.	6-7 день 14 ч.	
	Организовывать работу трудового коллектива Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ трудового коллектива.	8 день 8 ч.	
	Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.	9 день 8 ч.	
3	Заключительный Собеседование по итогам практики	10 день 6ч.	Зачет с оценкой

7.2 Содержание практики

Организационный этап

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, инструктаж по оформлению дневника практики и отчета, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к будущему технологу.

Инструктаж по технике безопасности, внутреннему распорядку, правилам работы: соблюдение правил поведения, техники безопасности и пожарной безопасности.

Основной этап

Оценка качества сырья и готовой продукции

Выполнение сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

Осуществление входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.

Осуществление контроля над экологической нагрузкой.

Планирование основных показателей производственного процесса

Составление технологических карт производства молочной продукции. Выполнение анализа работы отраслей молочной промышленности. Планирование производственной деятельности отраслей молочной

промышленности. Определение основных показателей, характеризующих работу. Составление годового производственного задания. Планирование услуг.

Планирование выполнения работ исполнителями.

Составление хозрасчетных годовых заданий подразделениям. Планирование деятельности исполнителей: получение необходимой информации. Анализ использования рабочего времени.

Организация работы трудового коллектива.

Анализ текущей и итоговой работы организации. Проанализировать процесс составления и доведение задач до исполнителей. Произвести расчет нормы труда. Определение должностных функций работников. Разработка предложений по совершенствованию кадровой политики организации. Разработка мероприятий по совершенствованию системы подбора и расстановки персонала по рабочим местам в организации. Разработка мероприятий по совершенствованию системы подготовки, переподготовки и повышению квалификации персонала в организации.

Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ трудового коллектива.

Провести анализ правильности выбора видов контроля; порядка соблюдения технологии и правил контроля, оформление итоговой документации по контролю в соответствии с инструкциями

Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

Оформление документации: товарно транспортных накладных на получение товарно-материальных ценностей; отчета о движении материальных ценностей, производственного отчета по вспомогательным производствам.

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

Кроме традиционных образовательных, научно-исследовательских и научно-производственных технологий, используемых в процессе практической деятельности, целесообразно привлечение студентов к участию в работе различных рабочих совещаний, включение в работу по организации и планированию различных работ.

10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике

Для самостоятельной работы во время производственной практики (по профилю специальности) студент использует следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методический комплекс по ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья),
- литература по соответствующей тематике,
- формы и бланки самостоятельно заполненных документов.

Эффективное учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике возможно только при тесном взаимодействии и объединении усилий руководителей практики от университета и организации.

11 Формы отчетности обучающихся о практике

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему заполненных бланков

документов, дневник практики, а так же содержащиеся в нем аттестационный лист по практике об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристику на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики.

12 Контроль и оценка результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья) и программой производственной практики (по профилю специальности) предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

12.1 Текущий контроль

Текущий контроль результатов прохождения производственной 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,
- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

12.2 Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации по производственной практики (по профилю специальности) по ПМ. 04 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 руководителей практики от организации и университетом 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 производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Зачет с оценкой проходит в форме защиты отчета по практике.

12.3 Виды работ и проверяемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>1.Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</p> <p>2.Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции</p> <p>3.Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p> <p>4.Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>5.Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>6.Организовывать работу трудового коллектива</p> <p>7.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ трудового коллектива.</p> <p>8.Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.</p>	<p>- практический опыт</p> <p>- участия в сдаче приёмке молока-сырья;</p> <p>- определения качества молока сырья;</p> <p>- определения качества готовой продукции;</p> <p>-экологической составляющей производства;</p> <p>- участия в планировании производственных процессов;</p> <p>- участия в управлении первичным трудовым коллективом;</p> <p>- контроля трудового коллектива;</p> <p>- ведения документации установленного образца.</p> <p>- умения:</p> <p>- организовывать процесс сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;</p> <p>- организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов;</p> <p>- организовывать производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции</p> <p>- планировать работу исполнителей;</p> <p>-инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;</p> <p>- оценивать качество выполняемых работ;</p> <p>- вести рабочую документацию..</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;</p> <p>Наличие положительной характеристики организации 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>

	- компетенции ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5.	
--	--	--

12.4 Критерии оценки результатов производственной 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 университетом о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же 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 работ.

Таким образом, вид профессиональной деятельности обеспечение деятельности структурного подразделения освоен.

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 университетом о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же

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 работ.

Таким образом, вид профессиональной деятельности обеспечение деятельности структурного подразделения освоен.

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 университетом о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а так же 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 работ.

В целом, вид профессиональной деятельности обеспечение деятельности структурного подразделения освоен.

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 университетом о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а так же 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 работ.

Таким образом, вид профессиональной деятельности обеспечение деятельности структурного подразделения не освоен.

13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень основной, дополнительной литературы и Интернет-ресурсов

Основная литература:

Основная литература:

1. 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.

2. Миколайчик И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206975>. — Текст : электронный

3. Оплетаева Н. А. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 76 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/126621>. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст : электронный.

4. Родионов Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для вузов / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8777-6.— URL: <https://e.lanbook.com/book/180822>. — Текст : электронный.

5. 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.

6. Рябцева С. А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие для вузов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 4-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-7580-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162387>. — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Александрова Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123519> . — Текст : электронный.

2. Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением

организации + eПриложение: Тесты. : учебник / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: <https://book.ru/book/949436>. — Текст : электронный.

3. 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.

4. Марченко А. В. Организация и производственно-экономические отношения в отраслях АПК : учебное пособие / А. В. Марченко, В. М. Троценко. — Пермь : ПГАТУ, 2021. — 221 с. — ISBN 978-5-94279-532-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/199115>. — Текст : электронный.

6. Миколайчик И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206975>. — Текст : электронный.

7. Новицкий, Н. И., Организация производства. : учебное пособие / Н. И. Новицкий, А. А. Горюшкин. — Москва : КноРус, 2023. — 350 с. — ISBN 978-5-406-11589-3. — URL: <https://book.ru/book/949363>. — Текст : электронный.

8. 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.

9. 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

9. Хаметова Ш. Б. Управление качеством продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / Ш. Б. Хаметова, Ж. М. Жсупбеков, М. А. Серекпаева. — Астана : КазАТУ, 2018. — 125 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233819>. — Текст : электронный.

Официальные, справочно-библиографические и периодические издания

Журналы:

1. Аграрная наука.
2. Зоотехния.
3. Корма и кормление сельскохозяйственных животных.
4. Животноводство России.

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. Зоотехния : журнал : сайт / учредитель Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Зоотехния». – URL: <http://www.zootechniya-journal.ru>. – Текст : электронный.
5. Кормопроизводство : журнал : сайт / учредитель ООО «Журнал «Кормопроизводство». – URL: <http://www.kormoproizvodstvo.ru>. – Текст : электронный.
6. Животноводство и кормопроизводство : журнал : сайт. – URL : <http://gk.fncbst.ru/>– Текст : электронный.
7. Сельское хозяйство : аграрный форум . – URL: <http://agroforum.su>. – Текст : электронный.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.
2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
3. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

14 Материально-техническое обеспечение практики

Производственная практика осуществляется на конкретном предприятии (организации).

Для проведения производственной практики необходимы:

- рабочее место (методические материалы, компьютер, принтер и др.);
- лицензионное программное обеспечение: MicrosoftOffice, справочно-правовая система Консультант Плюс.

15 Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по 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 так же индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации, университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же 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.