



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной практики

Факультет среднего профессионального образования

УП

## ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

для специальности

**35.02.06 Технология производства и переработки**

**сельскохозяйственной**

**продукции**

(базовая подготовка)

Екатеринбург 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
<b>Разработал:</b>	<i>Канд. с.-х. наук, доцент</i>	<i>Е.С. Казанцева</i>	
<b>Согласовал:</b>	<i>Председатель учебно-методической комиссии факультета СПО</i>	<i>М.А. Пономарева</i>	
<b>Утвердил:</b>	<i>Декан факультета СПО</i>	<i>П.В. Шаравьев</i>	
<b>Работодатель:</b>	<i>Генеральный директор ООО «Молочный Кит»</i>	<i>И.Ю. Пехотин</i>	
<b>Версия: 1.0</b>		КЭ:1   УЭ №	<b>С. 1 из 41</b>

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «07» мая 2014 г. №455 и программ профессиональных модулей:

ПМ 01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства»

ПМ 02 «Производство и первичная обработка продукции животноводства»

ПМ 03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»

ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Организация – разработчик программы учебной практики: ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы практики	4
2. Результаты практики	13
3. Структура и содержание практики	15
4. Условия проведения практики	25
5. Контроль и оценка результатов практики	35

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ОПОП по специальности СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

**ПМ 01** «Производство и первичная обработка продукции растениеводства»

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

**ПМ 03** «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»

**ПМ 05** «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

## 1.2 Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» является освоение видов профессиональной деятельности: «Производство и первичная обработка продукции растениеводства»; «Производство и первичная обработка продукции животноводства»; «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»; «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей: «Производство и первичная обработка продукции растениеводства»; «Производство и первичная обработка продукции животноводства»; «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»;

«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

**Вид профессиональной деятельности:**

**ПМ 01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства»**

**иметь практический опыт:**

- подготовки сельскохозяйственной техники к работе;
- подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке);
- реализации схем севооборотов;
- возделывания сельскохозяйственных культур;
- проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;
- первичной обработки и транспортировки урожая;

**уметь:**

- применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;
- выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;
- определять качество семян;
- определять нормы, сроки и способы посева и посадки;
- определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы;
- оценивать качество полевых работ;
- определять и оценивать состояние производственных посевов;
- выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты;

- определять биологический урожай и анализировать его структуру;
- выбирать способ уборки урожая;
- проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков;
- составлять годовой план защитных мероприятий;

**знать:**

- системы земледелия;
- основные технологии производства растениеводческой продукции;
- общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин;
- основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства;
- основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур;
- виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые - качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку;
- требования к сортовым и посевным качествам семян;
- особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;
- методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;
- закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;
- методы программирования урожаев;
- значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство;
- болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них;

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

**Вид профессиональной деятельности:**

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

**иметь практический опыт:**

- производства продукции животноводства;
- первичной переработки продукции животноводства;
- приготовления кормов;

**уметь:**

- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;
- выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;
- определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;
- производить и заготавливать корма;
- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;
- определять необходимое количество воды для поения животных;
- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными; указанию и под руководством ветеринарного специалиста;
- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;
- оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;
- выявлять заболевших животных;
- выполнять несложные ветеринарные назначения;
- выбирать и реализовывать технологии производства продукции

животноводства;

- 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;

**знать:**

- правила в области ветеринарии;
- технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;
- зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;
- методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;
- основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;
- состав и питательность кормов, их рациональное использование;
- нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;
- технологии кормопроизводства;
- методы оценки качества и питательности кормов; стандарты на корма;
- методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;
- виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства;
- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;



- основные методы оценки качества продукции животноводства;
- С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

**Вид профессиональной деятельности:**

**ПМ 03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»**

**иметь практический опыт:**

- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;

**уметь:**

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;
- составлять план размещения продукции;
- обслуживать оборудование и средства автоматизации;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;

- определять качество сырья, подлежащего переработке;
- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;

**знать:**

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;
- технологии ее хранения;
- устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;
- методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;
- основы теххимического контроля;
- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условия транспортировки продукции растениеводства и

животноводства;

- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;
- требования к оформлению документов.

**Вид профессиональной деятельности:**

**ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

**иметь практический опыт:**

проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;

выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;

выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации)

**уметь:**

определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;

правильно хранить принятую с/х продукцию, сырье и отпускать ее получателям;

производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;

подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках

**знать:**

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;

- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
П К 1.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства
П К 1.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.
П К 1.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства
П К 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства
П К 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства
П К 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
П К 3.1	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
П К 3.2	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
П К 3.3	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
П К 3.4	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

П К 3.5	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
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 и профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику  (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	<b>ПМ.01</b> Производство и первичная обработка продукции растениеводства	180/5	IV-VII семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	<b>ПМ. 02</b> Производство и первичная обработка продукции животноводства	144/4	IV-VII семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	<b>ПМ. 03</b> Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	72/2	VII семестр
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 3.2	<b>ПМ.05</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	72/2	V- VI семестр

### 3.2 Содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (неделя)
<p><b>ПМ.01</b>  <b>Производство и первичная обработка продукции растениеводства</b></p>	<p>- Подготовка сельскохозяйственной техники к работе;  - подготовка семян и посадочного материала к посеву (посадке);  - реализация схем севооборотов;  - возделывание сельскохозяйственных культур;  - проведение агротехнических мероприятий по</p>	<p>- Применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;  - выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;  - определять качество семян;  - определять нормы, сроки и способы посева и посадки;  - определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы;  - оценивать качество полевых работ;</p>	<p><b>МДК.01.01. Технологии производства продукции растениеводства</b>  Тема 1.1. Зерновые и зернобобовые культуры  Тема 1.2. Корнеклубнеплоды  Тема 1.3. Масличные, эфиромасличные и прядильные культуры</p> <p><b>МДК.01.02 Технология первичной обработки продукции растениеводства</b>  Тема 2.1. Переработка зерна  Тема 2.2 Переработка</p>	<p>180/5</p>



	<p>защите почв от эрозии и дефляции;  - первичная обработка и транспортировка урожая</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять и оценивать состояние производственных посевов;</li> <li>- выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты;</li> <li>- определять биологический урожай и анализировать его структуру;</li> <li>- выбирать способ уборки урожая;</li> <li>- проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков: составлять годовой план защитных мероприятий</li> </ul>	<p>корнеплодов  Тема 2.3. Основы пивоварения, виноделия  Тема 2.4. Переработка лубяных культур, табака и махорки</p>	
--	--	---	--	--

<p><b>ПМ.02</b>  <b>Производство и первичная обработка продукции животноводства</b></p>	<p>- Производство продукции животноводства;  - первичная переработка продукции животноводства;  - приготовление кормов;</p>	<p>- Определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;  - выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;  - определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;  - производить и заготавливать корма;  - проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;  - определять необходимое количество воды для поения животных;  - проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;  - проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного</p>	<p><b>МДК 02.01.</b>  <b>Технология производства продукции животноводства</b>  Тема 1.1. Технология производства молока и мяса  Тема 1.2. Технология производства яиц  Тема 1.3. Технология производства шерсти, шкур, пуха  Тема 1.4. Технология производства продукции рыбоводства и пчеловодства  <b>МДК.02.02</b>  <b>Кормопроизводство</b>  Тема 2.1. Общие сведения о кормах  Тема 2.2. Луговое кормопроизводство  Тема 2.3. Полевое кормопроизводство  <b>МДК.02.03</b> <b>Технология первичной обработки продукции животноводства</b>  Тема 3.1. Технология</p>	<p>144/4</p>
---	---	---	---	--------------

		<p>специалиста;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;</li> <li>- оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;</li> <li>- выявлять заболевших животных;</li> <li>- выполнять несложные ветеринарные назначения;</li> <li>- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;</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>первичной обработки мяса          Тема 3.2 Обработка субпродуктов          Тема 3.3 Технология первичной обработки молока  <b>МДК.02.04 Технология первичной обработки продукции птицеводства</b>          Тема 4.1 Технология производства яиц          Тема 4.2 Технология производства мяса птиц          Тема 4.3 Технология производства фуа-гра          Тема 4.4 Побочная продукция птицеводства</p>	
--	--	--	--	--

<p><b>ПМ.03</b>  <b>Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции</b></p>	<p>- подготовка сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- выбор технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;</p> <p>- анализ условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>- определение качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и</p>	<p>- транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>- рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;</p> <p>- составлять план размещения продукции;</p> <p>обслуживать оборудование и средства автоматизации;</p> <p>- соблюдать сроки и режимы хранения;</p> <p>- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;</p> <p>- определять качество сырья, подлежащего переработке;</p> <p>- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>- вести учет и отчетность по сырью и</p>	<p><b>МДК.03.01.Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции</b></p> <p>Тема 1.1. Технология хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Тема 1.2. Технология транспортировки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Тема 1.3. Реализация сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>МДК.03.02.Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции</b></p> <p>Тема 2.1. Сооружения и оборудование по хранению сельскохозяйственной</p>	<p>72/2</p>
---	--	--	---	-------------

	<p>транспортировке</p>	<p>готовой продукции, в том числе некондиционной;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить продукцию к реализации;</li> <li>- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;</li> <li>- осуществлять технокимический контроль по всем стадиям технологического процесса:</li> </ul> <p>выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов</p>	<p>продукции</p> <p>Тема 2.2 Сооружения и оборудование по переработке сельскохозяйственной продукции</p>	
--	------------------------	--	--	--

<p><b>ПМ.05</b>  <b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b></p>	<p>выбор технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;</li> <li>- правильно хранить принятую с/х продукцию, сырье и отпускать ее получателям;</li> <li>- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;</li> <li>- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;</li> <li>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках</li> </ul>	<p><b>МДК 05.01 Заготовитель продуктов и сырья</b>  Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства  Тема 1.1 Приемка зернофуражных продуктов и сырья  Тема 1.2. Приемка плодовоовощных продуктов и сырья  Раздел 2. Сырье и продукты животноводства  Тема 2.1. Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия  Тема 2.2. Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов.  Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие  Тема 2.4. Первичная</p>	<p>72/2</p>
--	--	---	---	-------------

			<p>переработка убойных животных</p> <p>Тема 2.5 Определение упитанности КРС по ГОСТ Р54315-2011.</p> <p>Определение упитанности свиней по ГОСТ Р 53221-2008.</p> <p>Определение упитанности птицы по ГОСТ Р 18292-2012 птица сельскохозяйственная для убоя</p> <p>Тема 2.6. Разделка говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТ Р 52-601-2006. Разделка свинины на отрубы по ГОСТ 52986-2008 Разделка птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия»</p> <p>Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования</p> <p>Тема 2.8 Значение</p>	
--	--	--	---	--

			<p>маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов</p> <p>Тема 2.9 Субпродукты. ГОСТ Р 53157-2008 ТУ 9212-131-79036538-2006</p> <p>Тема 2.10 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья</p> <p>Тема 2.11 Холодильная обработка мяса</p> <p><b>МДК.05.02 Оператор машинного доения</b></p> <p>Тема 1.1. Биологические основы машинного доения коров</p> <p>Тема 1.2. Доильное оборудование</p> <p>Тема 1.3. Первичная обработка молока</p>	
--	--	--	---	--



## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Место проведения практик(и)**

Учебная практика проводится в структурных подразделениях университета (в учебно-производственных мастерских, лабораториях), и/или в организациях (предприятиях), соответствующих направлениям подготовки (профилю, специальности) на основе договора.

### **4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

#### **ПМ.01. Технология производства продукции растениеводства**

Кабинета растениеводства № 4519.

#### **Оборудование:**

- доска аудиторная;
- столы;
- посадочные места по числу студентов;
- рабочее место для преподавателя;
- витрины с коллекцией насекомых;
- заформалиненные образцы болезней и повреждения от вредителей сельскохозяйственных культур;
- сноповый материал видов и разновидностей хлебных злаков;
- оборудование для проведения семенного анализа (документация, щупы, образцы семян по 3 кг, разделочные доски, шпатели, весы);
- лабораторная посуда (колбы, мерные стаканы и цилиндры, предметные стекла, чаши Петри, пробирки);
- микроскопы

#### **Инструменты и приспособления обучающего практиканта:**

- документация;
- щупы;
- образцы семян;

- разделочные доски;
- шпатели;
- весы;
- колбы;
- мерные стаканы и цилиндры;
- предметные стекла;
- чаши Петри;
- пробирки;
- микроскоп.

### **ПМ.02. Технология производства продукции животноводства**

Лаборатория технологий производства продукции животноводства № 8  
(ул. Главная 17б)

#### **Оборудование:**

- доска аудиторная;
- столы;
- посадочные места по числу студентов;
- рабочее место для преподавателя;
- переносное мультимедийное оборудование;
- доильные аппараты (3шт);
- инструментарий для изучения экстерьера (мерная палка, мерный циркуль, рулетка);
- оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, -клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах;
- коллекция яиц;
- макет молочно-товарной фермы-1 шт.;
- муляжи пород крупного рогатого скота;
- календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных – 20 шт.;
- учебная витрина 1 шт.,
- плакаты, муляжи – 2 шт.,

- рисунки, абрисы с.-х. животных, птиц, зверей, пчелы, рыб;
- образцы шкур овец и коз (3 шт.), кроликов (6 шт.), пушных зверей (12 шт.);

- государственные стандарты.

#### **Инструменты и приспособления обучающего практиканта:**

- муляжи пород крупного рогатого скота;
- календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных;
- рисунки, абрисы с.-х. животных, птиц, зверей, пчелы, рыб.

### **ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции № 9 (ул. Главная 17б)

#### **Оборудование:**

- доска аудиторная;
- столы;
- посадочные места по числу студентов;
- рабочее место для преподавателя;
- мультимедийное оборудование (ноутбук, телевизор);
- мультимедийные презентации в Power Point и видеоматериалы.

#### **Инструменты и приспособления обучающего практиканта:**

- мультимедийные презентации в Power Point и видеоматериалы.

### **ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

Учебно – производственные – цех по переработке продукции животноводства, цех по переработке мяса (ул. Главная, 21б)

#### **Оборудование:**

- шкаф холодильный, ШВУП 1;
- камера холодильная КХН;
- куттер С35;

- камера коптильная;
- шприц E25; тестомес;
- душевая установка;
- пельменный аппарат;
- оборудование для лепки пельменей;
- мясорубка;
- стол лабораторный ЛСК (3шт.);
- пила дисковая для разделки тушек птицы,
- комбинированные смеси специй, производственные тары;
- фасовочные весы с печатью этикеток;
- мерная посуда;
- ножи 4 шт.;
- мусат для ножей;
- колбасная оболочка.

Лаборатория технологий производства продукции животноводства № 8 (ул. Главная 17б)

#### **Оборудование:**

- доска аудиторная;
- столы;
- посадочные места по числу студентов;
- рабочее место для преподавателя;
- переносное мультимедийное оборудование;
- доильные аппараты (3шт);
- инструментарий для изучения экстерьера (мерная палка, мерный циркуль, рулетка);
- оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, -клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах;
- коллекция яиц;
- макет молочно-товарной фермы-1 шт.;
- муляжи пород крупного рогатого скота;

- календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных – 20 шт.;
- учебная витрина 1 шт.,
- плакаты, муляжи – 2 шт.,
- рисунки, абрисы с.-х. животных, птиц, зверей, пчелы, рыб;
- образцы шкур овец и коз (3 шт.), кроликов (6 шт.), пушных зверей (12 шт.);
- государственные стандарты.

#### **Инструменты и приспособления обучающего практиканта:**

- муляжи пород крупного рогатого скота;
- календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных;
- рисунки, абрисы с.-х. животных, птиц, зверей, пчелы, рыб.

### **4.3 Информационное обеспечение практик (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)**

#### **Основные источники**

##### **Для преподавателей**

1. Савельев, В.А. Растениеводство [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Савельев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 316 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87590>. — Загл. с экрана.
2. Родионов, Г.В. Животноводство [Электронный ресурс] : учебник / Г.В. Родионов, А.Н. Арилов, Ю.Н. Арылов, Ц.Б. Тюрбеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 640 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/44762>. — Загл. с экрана.
3. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И.

Остроухова, Л.П. Табакова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104877>. — Загл. с экрана.

4. Степанов, Д.В. Практические занятия по животноводству [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.В. Степанов, Н.Д. Родина, Т.В. Попкова ; под ред. Степанова Д. В.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/3739>. — Загл. с экрана.

5. Любимов, А.И. Практикум по производству продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Любимов, Г.В. Родионов, Ю.С. Изилов, С.Д. Батанов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/51725>. — Загл. с экрана.

6. Волков, А.Д. Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Волков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 220 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93765>. — Загл. с экрана.

#### Для студентов

1. Карамаев, С.В. Скотоводство [Электронный ресурс] : учебник / С.В. Карамаев, Х.З. Валитов, А.С. Карамаева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 548 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102220>. — Загл. с экрана.

2. Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99524>. — Загл. с экрана.

3. Чикалёв, А.И. Основы животноводства [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Чикалёв, Ю.А. Юлдашбаев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56175>. — Загл. с экрана.

4. Коломейченко, В.В. Кормопроизводство [Электронный ресурс] : учебник / В.В. Коломейченко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 656 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56161>. — Загл. с экрана

5. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева ; под ред. Киселевой Л. Ю.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4980>. — Загл. с экрана.

6. Хазанов, Е.Е. Технология и механизация молочного животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Е. Хазанов, В.В. Гордеев, В.Е. Хазанов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71770>. — Загл. с экрана.

7. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771>. — Загл. с экрана.

8. Федоренко, И.Я. Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Я. Федоренко, В.В. Садов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/3803>. — Загл. с экрана.

## Дополнительные источники

### Для преподавателей

1. Ториков, В.Е. Практикум по луговому кормопроизводству [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Ториков, Н.М. Белоус. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 264 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93779>. — Загл. с экрана

2. Волков, А.Д. Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Волков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 220 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93765>. — Загл. с экрана.

3. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771>. — Загл. с экрана.

4. Чикалёв, А.И. Основы животноводства [Электронный ресурс]: учебник / А.И. Чикалёв, Ю.А. Юлдашбаев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56175>. — Загл. с экрана.

### Для студентов

1. Степанов, Д.В. Практические занятия по животноводству [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д.В. Степанов, Н.Д. Родина, Т.В. Попкова; под ред. Степанова Д. В. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/3739>. — Загл. с экрана.

2. Любимов, А.И. Практикум по производству продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Любимов, Г.В. Родионов, Ю.С. Изилов, С.Д. Батанов. — Электрон. дан. — Санкт-



Петербург : Лань, 2014. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/51725>. — Загл. с экрана.

3. Федоренко, И.Я. Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Я. Федоренко, В.В. Садов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/3803>. — Загл. с экрана.

5. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева ; под ред. Киселевой Л. Ю.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4980>. — Загл. с экрана.

6. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Электронный ресурс]: учебник / В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин, С.В. Калашникова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: , 2014. — 704 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90672>. — Загл. с экрана

7. Родионов, Г.В. Животноводство [Электронный ресурс]: учебник / Г.В. Родионов, А.Н. Арилов, Ю.Н. Арылов, Ц.Б. Тюрбеев. — Электрон, дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 640 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/44762>. — Загл. с экрана.

8. Чикалёв, А.И. Основы животноводства [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Чикалёв, Ю.А. Юлдашбаев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56175>. — Загл. с экрана.

9. Сарычев, Н.Г. Животноводство с основами общей зоогигиены [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.Г. Сарычев, В.В. Кравец, Л.Л. Чернов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71729>. — Загл. с экрана.

## Интернет-источники

1) Интернет-ресурсы библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),

- электронный каталог Web ИРБИС;

- электронные библиотечные системы: ЭБС «Лань» – Режим доступа:

<http://e.lanbook.com>., ЭБС «КнигаФонд» - Режим доступа:

<http://www.knigafund.ru>;

- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».

### 4.4. Общие требования к организации учебной практики

Прохождение учебной практики осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 000000 Название специальности и календарным графиком, утвержденными ректором университета.

Общее руководство практикой осуществляет руководитель практики от университета.

Учебная практика может осуществляться на основе договоров между образовательным учреждением и предприятиями (организациями), в соответствии с которыми последние предоставляют места для прохождения практики.

В процессе прохождения учебной практики проводится контроль выполнения заданий со стороны руководителя практики, что подтверждается подписью в дневнике по прохождению практики.

Перед прохождением практики обучающиеся обеспечиваются соответствующими методическими рекомендациями.

### 4.5 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

*Студенты в период прохождения практики обязаны:*

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики от организации и/или от образовательной организации формируется:

- аттестационный лист (приложение 1), содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Формой отчетности обучающегося по учебной практике является *дневник практики* и письменный *отчет о выполнении работ и приложений* к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет (зачет) по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства	- обоснованность выбора технологий производства продукции растениеводства; - аргументированность применения технологий при	Зачет по учебной практике.

<p>тениеводства.</p>	<p>выращивании сельскохозяйственных культур; -осведомленность о современных технологиях производства продукции растениеводства</p>	
<p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать тех- нологии первичной обработки продук- ции растениеводства.</p>	<p>- точность и правильность выбора технологий производства продукции растениеводства; - грамотность подбора технологий первичной обработки продукции растениеводства; - умение анализировать производственные ситуации</p>	<p>Зачет по учебной практике.</p>
<p>ПК 1.3. Выбирать и использовать раз- личные методы оценки и контроля количества и каче- ства сельскохоз- яйственного сырья и продукции растение- водства</p>	<p>- обоснованность выбора методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства; - аккуратность и точность выполнения методов оценки сельскохозяйственного сырья; - уметь работать с инструментом и оборудованием; - соблюдение правил техники безопасности; -</p>	<p>Зачет по учебной практике.</p>

		правильность и точность оценки качества сырья продукции растениеводства	
ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства	2.1.	- знание технологии производства и реализации продукции животноводства при получении различных видов животноводческой продукции.	Зачет по учебной практике.
ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства	2.2.	- умение применять технологию первичной обработке продукции животноводства	Зачет по учебной практике.
ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	2.3.	- умение правильно отобрать образцы для отправки в лабораторию на определение качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства, а также для контроля и подтверждения качества.	Зачет по учебной практике.
ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в	3.1.	- выбор и реализация технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и	Зачет по учебной практике.

соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	сырья	
ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	- контроль состояния сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	Зачет по учебной практике.
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	- выбор и реализация технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Зачет по учебной практике.
ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	- выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	Зачет по учебной практике.
ПК 3.5.	- выполнение предпродажной	Зачет по

Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции	учебной практике.
---	--	-------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	- оценка выступлений с сообщениями/ презентаций на занятиях по результатам самостоятельной работы;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать тип-	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки	наблюдение и оценка на практических и лабораторных заня-

вые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	производства продукции растениеводства	тиях, при выполнении работ на учебной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области агрономии	Оценка практических работ на моделирование и решение нестандартных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке рефератов, докладов, наблюдение с использованием информационных технологий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением работы в глобальных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в	взаимодействии с	наблюдение за



коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	обучающимися, преподавателями в ходе обучения	ролью обучающихся в группе;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; защита творческих проектных работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	анализ инноваций в области разработки агротехнологий различной интенсивности.	наблюдение за участием на учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах