

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа учебной практики
УП	Факультет среднего профессионального образования

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

для специальности
 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
 продукции
 (базовая подготовка)

Екатеринбург 2019

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
<i>Разработал:</i>	<i>преподаватель</i>	<i>Казанцева Е.С.</i>	<i>17.04.19</i>
<i>Согласовано:</i>	<i>Предметно-цикловая комиссия</i>	<i>Пономарева М.А.</i>	<i>17.04.19</i>
<i>Согласовано с работодателем:</i>	<i>Глава КХ Аникьева А.В.</i>	<i>Аникьев А.А.</i>	<i>17.04.19</i>

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.2. Цели и задачи учебной практики.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	15
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
3.1. Тематический план.....	16
3.2. Содержание учебной практики.....	18
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	25
4.1. Место проведения практик(и).....	25
4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	25
4.3 Информационное обеспечение практик (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы).....	28
4.4. Общие требования к организации учебной практики	31
4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.....	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	33

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 технохимического 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»

ТД/Ф 1.1

Трудовые функции/действия:

- Проверка правильности сборки доильных аппаратов
- Подключение доильного аппарата к вакуумпроводу
- Проверка правильности работы пульсаторов, коллекторов, герметичности всех соединений
- Проверка частоты пульсаций доильных аппаратов
- Проведение регулировочных работ
- Промывка доильных аппаратов перед доением

Необходимые умения:

- Владеть приемами подготовки доильного аппарата к работе, его запуска и отключения
- Выполнять регулировочные работы
- Готовить моющие и дезинфицирующие растворы

Необходимые знания

- Устройство и принцип действия сборочных единиц доильных аппаратов
- Технология машинного доения
- Правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов
- Охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными
- Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами

ТД/Ф 1.2

Трудовые функции/действия:

- Осмотр вымени животного перед доением
- Подмывание вымени животного

- Вытирание вымени животного чистым сухим полотенцем или бумажной салфеткой, пропитанной дезинфицирующим раствором
- Массаж вымени животного
- Предварительное сдаивание молока в специальную посуду
- Оформление первичной документации

Необходимые умения:

- Владеть приемами безопасного осмотра и обработки вымени животного
- Работать с доильным оборудованием и инвентарем
- Пользоваться средствами индивидуальной защиты
- Выявлять больных животных

Необходимые знания

- Правила ведения первичной документации
- Устройство и правила эксплуатации приспособлений, инструмента, инвентаря, средств индивидуальной защиты
- Правила ухода за выменем и признаки наиболее часто встречающихся заболеваний животных
- Технология содержания животных и производства молока на фермах и комплексах
- Основы поведения дойных животных (этологи)
- Физиологические, анатомические и хозяйственные особенности дойных животных
- Перечень разрешенных дезинфицирующих средств, применяемых в животноводстве, и правила их применения
- Охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными
- Требования личной гигиены и производственной санитарии

ТД/Ф 1.3

Трудовые функции/действия:

- Включение доильного аппарата в работу
- Надевание доильных стаканов на соски вымени
- Контроль молокоотдачи и режима работы доильного аппарата
- Машинное додаивание
- Отключение доильного аппарата
- Снятие доильных стаканов с сосков вымени животного
- Обработка сосков вымени животного после доения специальными дезинфицирующими растворами

Необходимые умения:

- Владеть приемами подготовки доильной аппаратуры к работе, порядком ее запуска и остановки

- Выполнять регулировочные работы
- Управлять процессом доения с помощью аппаратно-программных комплексов
- Готовить моющие и дезинфицирующие растворы

Необходимые знания

- Технология машинного доения
- Устройство, принцип действия и технические характеристики доильных аппаратов
- Правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов
- Охрана труда при работе с доильными аппаратами и установками
- Охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными
- Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами

ТД/Ф 1.4

Трудовые функции/действия:

- Контроль технического состояния и исправности оборудования для первичной обработки молока
- Подготовка, запуск и контроль работы оборудования для очистки молока
- Подготовка, запуск и контроль работы оборудования для пастеризации молока
- Подготовка, запуск и контроль работы оборудования для охлаждения молока
- Подготовка, запуск и контроль работы оборудования для хранения и выдачи молока
- Выполнение регулировочных работ
- Остановка и промывка оборудования для первичной обработки молока

Необходимые умения:

- Пользоваться контрольными приборами и средствами автоматики в процессе работы оборудования для первичной обработки молока
- Обеспечивать равномерность подачи молока при первичной обработке
- Готовить моющие и дезинфицирующие растворы

Необходимые знания

- Устройство, принцип действия и технические характеристики оборудования для первичной обработки молока
- Технологические схемы первичной обработки молока
- Правила подготовки и эксплуатации оборудования для первичной обработки молока

- Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с оборудованием для первичной обработки молока
- Охрана труда при работе с оборудованием для первичной обработки молока

ТД/Ф 1.5

Трудовые функции/действия:

- Визуальный контроль уровня технических и технологических параметров доильно-молочного оборудования
- Очистка рабочих поверхностей оборудования и его составных частей от загрязнений и остатков обрабатываемого продукта
- Контроль состояния защитных ограждений, предохранительных устройств и аппаратов защиты, надежности крепления составных частей оборудования, заземлителей, наличия подтеканий и уровня смазки
- Проверка и оценка технического состояния оборудования по контролируемым параметрам
- Проверка работоспособности оборудования и его составных частей путем последовательного включения в работу
- Выполнение смазки оборудования

Необходимые умения:

- Владеть приемами подготовки машины к работе, порядком ее запуска и остановки
- Выявлять отклонения от заданных норм работы доильно-молочного оборудования
- Пользоваться техническими средствами, приборами, оснасткой и средствами диагностики для проведения операций технического обслуживания доильно-молочного оборудования
- Владеть навыками регулировки доильно-молочного оборудования

Необходимые знания

- Устройство, принцип действия и технические характеристики доильно-молочного оборудования
- Расположение и крепление рабочих органов доильно-молочного оборудования
- Принципиальные схемы отдельных рабочих органов и доильно-молочного оборудования в целом
- Правила подготовки к работе и эксплуатации доильно-молочного оборудования
- Режимы работы доильно-молочного оборудования
- Охрана труда при обслуживании доильно-молочного оборудования

ТД/Ф 2.1

Трудовые действия/функции:

- Осуществлять сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
- Определять качество и количество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
- Осуществлять сортировку, упаковку и транспортировку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
- Обеспечивать условия хранения заготавливаемого лекарственно-растительного сырья.

Необходимые умения:

- Пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- Выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье;
- Определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья; заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты

Необходимые знания:

- Ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод;
- Виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки;
- Требования к качеству лекарственно-технического сырья; его применение в медицине и промышленности;
- Порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах;
- Продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод

ТД/Ф 2.2

Трудовые действия/функции:

- Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья.
- Обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.
- Производить первичную обработку, предсдаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья.

Необходимые умения:

- Определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- Пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
- Пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;

- Определять качество продуктов и сырья во время хранения; готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств;
- Сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения; вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию

Необходимые знания:

- Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- Факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- Способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
- Санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- Системы перевода единиц измерения;
- Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения

ТД/Ф 2.3

Трудовые действия/функции:

- Определять однородность и пригодность вторичного сырья к последующей переработке.
- Обеспечивать условия хранения, складирования и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья.
- Обеспечивать и соблюдать специальные нормы санитарии, гигиены и техники безопасности при работе со вторичным сырьем.

Необходимые умения:

- Определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;
- Вести учет складированного вторичного сырья;

Необходимые знания:

- Виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатуры, кости, резины, боя стекла, металлического лома и вторичного полимерного сырья;
- Организацию заготовки и сбыта вторичного сырья; виды оформляемых документов

ТД/Ф 2.4

Трудовые действия/функции:

- Организовывать отдельный сбор пищевых отходов.

- Обеспечивать санитарно-гигиенические условия содержания тары и транспортных средств.
- Определять пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию.

Необходимые умения:

- Определять количество и качество пищевых отходов;
- Транспортировать пищевые отходы;
- Оформлять приемо-сдаточную документацию;

Необходимые знания:

- Виды пищевых отходов;
- источники заготовки и потребителей пищевых, отходов;
- Требования, определяющие пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию;
- Организацию сбора и транспортировки пищевых отходов;
- Санитарно-гигиенические требования к таре, транспорту, персоналу

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК), профессиональных (ПК) компетенций и/или трудовых действий/функций (ТД/Ф):

Код	Наименование результата обучения
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 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства
ПК 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
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.
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
ТД/Ф1.1	Подготовка доильного оборудования к работе
ТД/Ф1.2	Подготовка животного к доению
ТД/Ф1.3	Доение
ТД/Ф1.4	Первичная обработка молока
ТД/Ф1.5	Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования
ТД/Ф2.1	Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья
ТД/Ф2.2	Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья
ТД/Ф2.3	Организация сбора и сдачи вторичного сырья
ТД/Ф2.4	Организация сбора и сдачи вторичного сырья

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	ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	180/5	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	ПМ. 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства	144/4	VII семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,	ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация	72/2	VII семестр

ОК 10, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	сельскохозяйственной продукции		
ТД/Ф 1.1, ТД/Ф 1.2, ТД/Ф 1.3, ТД/Ф 1.4, ТД/Ф 1.5, ТД/Ф 2.1, ТД/Ф 2.2, ТД/Ф 2.3, ТД/Ф 2.4	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	72/2	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 (недель)
ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка сельскохозяйственной техники к работе; - подготовка семян и посадочного материала к посеву (посадке); - реализация схем севооборотов; - возделывание сельскохозяйственных культур; - проведение агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции; - первичная обработка и транспортировка урожая 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>МДК.01.01. Технологии производства продукции растениеводства Тема 1.1. Зерновые и зернобобовые культуры Тема 1.2. Корнеклубнеплоды Тема 1.3. Масличные, эфиромасличные и прядильные культуры</p> <p>МДК.01.02. Технология первичной обработки продукции растениеводства Тема 2.1. Переработка зерна Тема 2.2. Переработка корнеплодов Тема 2.3. Основы пивоварения, виноделия Тема 2.4. Переработка лубяных культур, табака и махорки</p>	180/5

		выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков: составлять годовой план защитных мероприятий		
ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства	<ul style="list-style-type: none"> - Производство продукции животноводства; - первичная переработка продукции животноводства; - приготовление кормов; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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 	МДК 02.01. Технология производства животноводства 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 МДК.02.02 Кормопроизводство Тема 2.1. Общие сведения о кормах Тема 2.2. Луговое кормопроизводство Тема 2.3. Полевое кормопроизводство МДК.02.03 Технология первичной обработки продукции животноводства Тема 3.1. Технология первичной обработки мяса Тема 3.2. Обработка субпродуктов Тема 3.3. Технология первичной обработки молока	144/4

		<p>животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; - оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства; 	<p>МДК.02.04 Технология первичной обработки продукции птицеводства</p> <p>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>ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; - выбор технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; - анализ условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; - определение качества продукции растениеводства и животноводства при 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции</p> <p>Тема 1.1. Технология хранения сельскохозяйственной продукции Тема 1.2. Технология транспортировки сельскохозяйственной продукции Тема 1.3. Реализация сельскохозяйственной продукции</p> <p>МДК.03.02. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>Тема 2.1. Сооружения и</p>	72/2

	хранении и транспортировке	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	оборудование по хранению сельскохозяйственной продукции Тема 2.2 Сооружения и оборудование по переработке сельскохозяйственной продукции	
ВПД 1: Выполнение работ по организации и осуществлению сбора и закупки продуктов и сырья различного происхождения у населения, в учреждениях и организациях	- Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья (ТФ 1.1) -Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья (ТФ 1.2) - Организация сбора и сдачи вторичного сырья (ТФ 1.3) - Организация сбора и сдачи пищевых отходов (ТФ 1.4)	Пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья; Выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье; Определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья; заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты Определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения; Пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения; Пользоваться нормативно-технической	МДК 05.01 Заготовитель продуктов и сырья Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства Тема 1.1 Приемка зерномучных продуктов и сырья Тема 1.2. Приемка плодоовощных 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. Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья	72/2

		<p>документацией на закупаемую продукцию; Определять качество продуктов и сырья во время хранения; готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств; Сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения; вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию Определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке; Вести учет складированного вторичного сырья; Определять количество и качество пищевых отходов; Транспортировать пищевые отходы; Оформлять приемо-сдаточную документацию; Определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке; Вести учет складированного вторичного сырья; Определять количество и качество пищевых отходов; Транспортировать пищевые отходы; Оформлять приемо-сдаточную документацию</p>		
<p>ВПД 2 Доеение животных с помощью доильно-молочного</p>	<p>- Подготовка доильного оборудования к работе (ТД/Ф 2.1)</p>	<p>Владеть приемами подготовки доильного аппарата к работе, его запуска и отключения Выполнять регулировочные работы</p>	<p>МДК.05.02 машинного доения Тема 1.1. Биологические</p>	<p>Оператор</p>

<p>оборудования</p>	<p>-Подготовка животного к доению (ТД/Ф 2.2) -Доение (ТД/Ф 2.3) -Первичная обработка молока (ТД/Ф 2.4) -Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования (ТД/Ф 2.5)</p>	<p>Готовить моющие и дезинфицирующие растворы Владеть приемами безопасного осмотра и обработки вымени животного Работать с доильным оборудованием и инвентарем Пользоваться средствами индивидуальной защиты Выявлять больных животных Владеть приемами подготовки доильной аппаратуры к работе, порядком ее запуска и остановки Выполнять регулировочные работы Управлять процессом доения с помощью аппаратно-программных комплексов Готовить моющие и дезинфицирующие растворы Пользоваться контрольными приборами и средствами автоматики в процессе работы оборудования для первичной обработки молока Обеспечивать равномерность подачи молока при первичной обработке Готовить моющие и дезинфицирующие растворы Владеть приемами подготовки машины к работе, порядком ее запуска и остановки Выявлять отклонения от заданных норм работы доильно-молочного оборудования Пользоваться техническими средствами, приборами, оснасткой и средствами диагностики для проведения операций</p>	<p>основы машинного доения коров Тема 1.2. Доильное оборудование Тема 1.3. Первичная обработка молока</p>	
---------------------	---	---	---	--

		технического обслуживания доильно-молочного оборудования Владеть навыками регулировки доильно-молочного оборудования		
--	--	---	--	--

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

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя.

Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования, Рефрактометр, рН-метр, Вискозиметрическая пробирка со штоком – мешалкой, Влагомер портативный, Диафаноскоп зерна (ДСЗ), Иономер И-160 в комплекте со вспомогательным электродом с проверкой, Лабораторный белизнаметр - БЛИК-РЗ, Мельница лабораторная центробежная (ЛМЦ-1М) - 1шт, Прибор для определения природы зерна, Прибор для определения числа падения (ПЧП-3, Рассев лабораторный (РЛ-5б), Стол лабораторный, Стул лабораторный, Насос водоструйный, Прибор для определения пористости хлеба, Сита для ручного отмыва клейковины, Сита металлотканые, Сита шелковые для анализа муки, Сита для анализа зерна, Часы песочные.

Прочие наглядное пособие:

Лупа зерновая, образцы зерна, плакаты, стенды, штангенциркуль, линейки весы электронные лабораторные до 5 кг, механические весы до 5 кг, чашки Петри, покровные стекла, щуп металлический для зерна, разделочные доски, ключ для закрутки.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала:

Шкаф лабораторный ШДЛ-01, Шкаф лабораторный ШДЛ-02, Шкаф лабораторный ШДЛ-03, Шкаф для химреактивов ТЦЛ-01, Шкаф для химреактивов ТЦЛ-01

Лаборатория технологий производства продукции животноводства №8

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя.

Учебная витрина, шкаф для одежды ШДО-01.

Прочие наглядное пособие: Доильные аппараты; 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; Муляжи пород крупного рогатого

скота; Чучела животных; Календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных; Плакаты; Образцы шкур. Макет денника для содержания лошадей; Препарат правой передней конечности свиньи; Череп барана; Препарат правой задней конечности лошади; Макет маркировки яиц; Образец добавки для кормления крупного рогатого скота

Мастерская: учебно-производственная №3

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Шкаф для хранения экспонатов, таблиц и раздаточного материала.

Аудитория №5216: Оборудование и программное обеспечения для реализации дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: компьютеры, видеокамеры, микрофоны, сеть Интернет, виртуальная обучающая среда Moodle, программы видеоконференцсвязи

ПМ.02 Технология производства продукции животноводства

Лаборатория технологий производства продукции животноводства

№ 8:

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя

Учебная витрина, шкаф для одежды ШДО-01.

Прочие наглядное пособие: Доильные аппараты; 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; Муляжи пород крупного рогатого скота; Чучела животных; Календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных; Плакаты; Образцы шкур. Макет денника для содержания лошадей; Препарат правой передней конечности свиньи; Череп барана; Препарат правой задней конечности лошади; Макет маркировки яиц; Образец добавки для кормления крупного рогатого скота

Лаборатория кормопроизводства № 3102:

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя

Оборудование: 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, чашки Петри, пробирки); микроскопы

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции №9

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Мультимедийные презентации в Power Point и видеоматериалы. Плакат «Схема разделки туши»

Прочие наглядное пособие: Разборный муляж крупного рогатого скота; Образцы кожи; Макеты сыра; Образец закваски; Образцы молочной продукции

Аудитория №5216: Оборудование и программное обеспечения для реализации дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: компьютеры, видеокамеры, микрофоны, сеть Интернет, виртуальная обучающая среда Moodle, программы видеоконференцсвязи

ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции №9: доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Плакат «Схема разделки туши»

Прочие наглядное пособие: Разборный муляж крупного рогатого скота; Образцы кожи; Макеты сыра; Образец закваски; Образцы молочной продукции

Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции №9: Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Плакат «Схема разделки туши»

Прочие наглядное пособие: Муляжи фруктов и овощей; Весы с набором гирек; Макеты яиц; Образец кофейных зерен; Образцы оболочек; Образцы упаковок полуфабрикатов; Образцы упаковочного материала; Продукция пчеловодства

Аудитория №5216: Оборудование и программное обеспечения для реализации дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: компьютеры, видеокамеры, микрофоны, сеть Интернет, виртуальная обучающая среда Moodle, программы видеоконференцсвязи

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

Лаборатория технологий производства продукции растениеводства №10

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя.

Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования, Рефрактометр, рН-метр, Вискозиметрическая пробирка со штоком – мешалкой, Влагомер портативный, Диафаноскоп зерна (ДСЗ), Ионмер И-160 в комплекте со вспомогательным электродом с проверкой, Лабораторный белизнаметр -

БЛИК-РЗ, Мельница лабораторная центробежная (ЛМЦ-1М) - 1шт, Прибор для определения природы зерна, Прибор для определения числа падения (ПЧП-3, Рассев лабораторный (РЛ-5б), Стол лабораторный, Стул лабораторный, Насос водоструйный, Прибор для определения пористости хлеба, Сита для ручного отмыва клейковины, Сита металлотканые, Сита шелковые для анализа муки, Сита для анализа зерна, Часы песочные.

Прочие наглядное пособие:

Луца зерновая, образцы зерна, плакаты, стенды, штангенциркуль, линейки весы электронные лабораторные до 5 кг, механические весы до 5 кг, чашки Петри, покровные стекла, щуп металлический для зерна, разделочные доски, ключ для закрутки.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала:

Шкаф лабораторный ШДЛ-01, Шкаф лабораторный ШДЛ-02, Шкаф лабораторный ШДЛ-03, Шкаф для химреактивов ТЩЛ-01, Шкаф для химреактивов ТЩЛ-01

Лаборатория технологий производства продукции животноводства №8

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя.

Учебная витрина, шкаф для одежды ШДО-01.

Прочие наглядное пособие: Доильные аппараты; 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; Муляжи пород крупного рогатого скота; Чучела животных; Календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных; Плакаты; Образцы шкур. Макет денника для содержания лошадей; Препарат правой передней конечности свиньи; Череп барана; Препарат правой задней конечности лошади; Макет маркировки яиц; Образец добавки для кормления крупного рогатого скота

Мастерская: учебно-производственная №3

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Шкаф для хранения экспонатов, таблиц и раздаточного материала.

Аудитория №5216: Оборудование и программное обеспечения для реализации дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: компьютеры, видекамеры, микрофоны, сеть Интернет, виртуальная обучающая среда Moodle, программы видеоконференцсвязи

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

Методические указания для самостоятельной работы

1. Таланов, И. П. Растениеводство. Практикум : учеб. пособие для СПО / И. П. Таланов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 288 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://bibli-online.ru/book/rastenievodstvo-praktikum-437927>
2. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>
3. Торилов, В.Е. Научные основы агрономии [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Торилов, О.В. Мельникова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/112064>
4. Промышленное птицеводство. Содержание, разведение и кормление сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] : учебник / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.] ; под ред. А. Ф. Кузнецов. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2017. — 392 с. — 978-5-906371-79-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65607.html>
5. 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>
6. Фролов, В.Ю. Комплексная механизация свиноводства и птицеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Ю. Фролов, В.П. Коваленко, Д.П. Сысоев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71738>
7. 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>
8. 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>
9. Кузнецов А.ф. Пчеловодство. Гигиена, экология, нормы и современные технологии [Электронный ресурс] / А.ф. Кузнецов, В.Г. Тюрин, К.А. Рожков. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2017. — 408 с. — 978-5-906371-85-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74594.html>
10. Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96860>
11. 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>

12. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. пособие для СПО / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/tehnologiya-moreproduktov-438611>

13. Хранение продукции растениеводства [Электронный ресурс] / С.А. Семина, Г.Е. Гришин, Н.И. Остробородова, А.Н. Арефьев, Е.В. Жеряков. — Пенза : РИО ПГСХА, 2015. — 85 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/342308>

14. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для СПО / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019.-249 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-dlya-pererabotki-produkcii-zhivotnovodstva-v-2-ch-chast-1-442535>

15. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для СПО / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019.-249 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-dlya-pererabotki-produkcii-zhivotnovodstva-v-2-ch-chast-1-442535>

16. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для СПО / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общ. ред. А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/oborudovanie-pererabatyvayuschih-proizvodstv-rastitelnoe-syre-437870>

17. Хранение продукции растениеводства [Электронный ресурс] / С.А. Семина, Г.Е. Гришин, Н.И. Остробородова, А.Н. Арефьев, Е.В. Жеряков. — Пенза : РИО ПГСХА, 2015. — 85 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/342308>

18. Дополнительные источники:

19. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76267>

20. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130482> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

21. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное

пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, И.В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В.И. Манжесова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-2478-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102608> (дата обращения: 20.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

22. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-2892-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/104877> (дата обращения: 20.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

23. 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>

Периодические издания

1. Журнал «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»;
2. Журнал «Животноводство России»;
3. Журнал «Молочная промышленность»;
4. Журнал «Переработка молока: технология»;
5. Журнал «Техника и технология пищевых производств»;
6. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»;
7. Журнал «Хранение и переработка сельхоз сырья»
8. Журнал «Все о мясе»
9. Журнал «Мясные технологии»
10. Журнал «Птица и птице продукты»
11. Журнал «Хлебопродукты»

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности

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

Интернет-ресурсы библиотеки: <http://www.urgau.ru/ebs>

4.4. Общие требования к организации учебной практики

Прохождение учебной практики осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и календарным графиком, утвержденным ректором университета.

Общее руководство практикой осуществляет руководитель практики от университета.

Учебная практика может, осуществляется 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.

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 защищает отчет по практике в следующую за практикой сессию. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный 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 технологии производства продукции растениеводства; - аргументированность применения технологий при выращивании сельскохозяйственных культур; - осведомленность о современных технологиях производства продукции растениеводства	Зачет по учебной практике.
ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.	- точность и правильность выбора технологий производства продукции растениеводства; - грамотность подбора технологий первичной обработки продукции растениеводства; - умение анализировать производственные ситуации	Зачет по учебной практике.
ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	- 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; - правильность и точность оценки качества	Зачет по учебной практике.

	сырья продукции растениеводства	
ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства	- 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	- 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	- 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 соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	- выбор и реализация технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	Зачет по учебной практике.
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. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	- выполнение предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции	Зачет по учебной практике.
ТД/Ф 1.1	Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья	Зачет по учебной практике
ТД/Ф 1.2	Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья	Зачет по учебной практике
ТД/Ф 1.3	Организация сбора и сдачи вторичного сырья	Зачет по учебной практике
ТД/Ф 1.4	Организация сбора и сдачи вторичного сырья	Зачет по учебной практике
ТД/Ф 2.1	Подготовка доильного оборудования к работе	Зачет по учебной практике
ТД/Ф 2.2	Подготовка животного к доению	Зачет по учебной практике
ТД/Ф 2.3	Доение	Зачет по учебной практике
ТД/Ф 2.4	Первичная обработка молока	Зачет по учебной практике
ТД/Ф 2.5	Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования	Зачет по 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 и/или трудовых действий/функций (ТД/Ф)

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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 типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки производства продукции растениеводства	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	наблюдение за 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
ТД/Ф 1.1	Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья	Наблюдение и оценка в ходе прохождения практических занятий на предприятии

ТД/Ф 1.2	Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья	Наблюдение и оценка в ходе прохождения практических занятий на предприятии
ТД/Ф 1.3	Организация сбора и сдачи вторичного сырья	Наблюдение и оценка в ходе прохождения практических занятий на предприятии
ТД/Ф 1.4	Организация сбора и сдачи вторичного сырья	Наблюдение и оценка в ходе прохождения практических занятий на предприятии
ТД/Ф 2.1	Подготовка доильного оборудования к работе	Наблюдение и оценка в ходе прохождения практических занятий на предприятии
ТД/Ф 2.2	Подготовка животного к доению	Наблюдение и оценка в ходе прохождения практических занятий на предприятии
ТД/Ф 2.3	Доение	Наблюдение и оценка в ходе прохождения практических занятий на предприятии
ТД/Ф 2.4	Первичная обработка молока	Наблюдение и оценка в ходе прохождения практических занятий на предприятии
ТД/Ф 2.5	Техническое обслуживание доильно- молочного оборудования	Наблюдение и оценка в ходе прохождения практических занятий на предприятии