

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 27.06.2025 20:38:56
Уникальный программный ключ:
790a1a8df2525774e1c83110700

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ ЗАОЧНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО РГАУ)

Факультет агро- и биотехнологий

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан факультета агро- и биотехнологий

«17» февраля 2021



Делян А.С.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика производственная (технологическая)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения - заочная

Квалификация – бакалавр

Курс 5

Балашиха 2021

Рассмотрена и рекомендована к использованию кафедрой зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства (протокол № 6 от «17» __02__ 2021__ г.), методической комиссией факультета (протокол №6 от 17 __02__ 2021 г.)

Составитель:

Федосеева Н.А., зав. кафедрой зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства

Рецензенты:

Спасик С.Е., зав. кафедрой охотоведения и биоэкологии

Квардицкий Е.В. – гл. ветеринарный врач АО Пдемзавод «Дмитриево»
Рязанской обл

Программа практики «Практика производственная (технологическая)» разработана в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: технология производства и переработки продукции животноводства

Общие положения

Практическое обучение студентов в высших учебных заведениях является составной частью учебно-воспитательного процесса, в результате которого закрепляются теоретические знания, приобретаются необходимые навыки и умения в профессиональной деятельности. Применение полученных теоретических знаний студентами на практике формирует у студентов творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранной ими направленности (профиля).

Практика направлена на приобретение умений и навыков по дисциплинам учебного плана. Практика организуется в соответствии с основной образовательной программой и учебным планом подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Цель и задачи производственной (технологической) практики

Целью производственной практики является формирование у студентов общекультурных, личностных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки по практическому применению современных технологий производства и переработки продукции животноводства.

Задачи практики

– обучить применять современные информационные и производственные технологии при планировании и реализации производства и переработки продукции животноводства;

- освоить методологию проведения научно-исследовательской работы по профилю подготовки;

- провести комплекс подготовительной и экспериментальной работы с целью выполнения и защиты выпускной квалификационной работы;

- научить формулировать и решать задачи, возникающие в процессе производства и переработки продукции животноводства.

1. Указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения.

1.1. Вид практики: производственная.

1.2. Производственная (технологическая)

Производственная практика бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции проводится с целью получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; технологическая практика; научно-исследовательская работа.

1.3. Способ и формы ее проведения.

Способы проведения производственной практики: стационарная, выездная.

Производственная (технологическая) практика может проводиться в лабораториях кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства», в научных подразделениях вуза, а также на основании договоров в сторонних организациях и на предприятиях различных форм собственности, обладающих необходимым материально-техническим оснащением, кадровым и научно-техническим потенциалом, соответствующим профилю Технология производства и переработки продукции животноводства направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Форма проведения производственной практики: дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики. Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

2.2 Общепрофессиональные компетенции

Код компетенции	Наименование общепрофессиональной компетенции. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 _{ОПК-3} Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по

		предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ОПК – 5	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5} Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-6} Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2.3 Профессиональные компетенции

Код компетенции	Наименование общепрофессиональной компетенции. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.
ПКО-4	ПКО-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1 _{ПКО-4} Реализует технологии производства продукции животноводства
ПКО-5	ПКО-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{ПКО-5} Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПКР-3	ПКР-3 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 _{ПКР-12} Реализует технологии переработки продукции животноводства
ПКР-5	ПКР-5 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПКР-14} Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

В результате прохождения производственной практики у студента формируются следующие компетенции: универсальные; общепрофессиональные (ОПК-2, 3, 4, 5, 6), профессиональные (ПКО-4, 5, ПКР-3, 5). Профессиональные компетенции формируются на основе профессиональных стандартов. В данном пункте компетенции указываются в соответствии с ФГОС ВО и рабочего учебного плана. Компетенции, приведенные во ФГОС ВО, являются **обязательными для освоения**.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Данная производственная (технологическая) практика входит в раздел «Практики» ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017г., № 669.

Производственная практика является обязательным этапом обучения бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции с обязательным итоговым контролем.

Требования к входным знаниям, умениям и готовности студентов, приобретенных в результате освоения предшествующих частей ООП: студент должен уметь собирать, записывать, обрабатывать, классифицировать и систематизировать информацию; быть готовым к общению.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах.

Общая трудоемкость учебной практики составляет 9 зачетных единиц (6 календарных недель), 324 часа – в соответствии с рабочим учебным планом направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

5. Содержание производственной практики

Организации производства на предприятии

Знакомство с местоположением хозяйства его климатическими и почвенными условиями, специализацией предприятия, рентабельностью производства продукции и др.

Изучение структуры управления на предприятии, знакомство с должностными инструкциями, изучение различных форм организации труда, анализ данных годового отчета (Приложения 4 - 7);

Растениеводство и кормопроизводство

Структура посевных площадей. Урожайность сельскохозяйственных культур. Комплекс агротехнических мероприятий, обеспечивающих планируемые урожаи. Практическое освоение основных агрономических приемов по периодам полевых работ. Подготовка высококачественных семян. Проведение весенне-полевых работ, установление норм высева культур, оценка качества подготовки почвы к посеву.

Естественные пастбища, способы их использования и улучшения. Культурные пастбища. Создание зеленого конвейера с указанием сроков высева и использования культур (Приложение 8). Виды трав, используемых для производства сена, фаза уборки основной массы растений, технология заготовки и хранения. Применение прогрессивных приемов при заготовке и хранении сена.

Технология силосования, сенажирования и хранения консервированных кормов. Кормовые культуры, используемые для приготовления силоса и сенажа. Производство и хранение корнеклубнеплодов.

Валовой объем производства кормов за два-три года в физической массе и в центнерах кормовых единиц.

Изучение применяемых технологии заготовки разных видов кормов. Анализ имеющихся недостатков при заготовке кормов и определение путей их устранения;

Кормление животных

Изучение потребности эксплуатируемых в хозяйстве животных в кормах на текущий год (Приложение 9).

Изучение способов подготовки различных видов кормов к скармливанию и последовательность скармливания отдельных видов кормов. Определение фактического расходования общей энергетической питательности кормов (ц к.ед.) на производство 1 ц продукции животноводства (Приложение 10). Проведение анализа используемых рационов кормления животных, способов нормирования кормления.

Разведение сельскохозяйственных животных

Получение навыков по ведению первичного зоотехнического учета. Знакомство с ведением журналов: случек и отелов, контрольных доек, выращивания молодняка;

Участие в работах по мечению молодняка, заполнении карточек племенных коров и другой первичной зоотехнической документации. Расчет показателей молочной продуктивности животных, а также прирост живой массы молодняка;

По материалам бонитировки животных за последний год изучить породный и классный состав маточного поголовья (Приложение 11). Анализ генеалогической структуры стада, его возрастной состав, данные о молочной продуктивности и живой массе коров (Приложение 12);

Изучение данных о производственном использовании животных. Проведение анализа результатов выращивания молодняка, сравнение показателей развития со стандартом породы. Анализ основных факторов, способствующих повышению или снижению продуктивности сельскохозяйственных животных.

Студенту-практиканту во время прохождения производственной практики целесообразно акцентировать внимание на технологические аспекты кормления, содержания, выращивания и производственных процессов тех отраслей животноводства, которыми располагает данное предприятие. (Приложение 14).

Зоогигиена

Знакомство со схемой генерального плана размещения и взаиморасположения всех животноводческих объектов, соответствием их требованиям норм технологического проектирования. Схему взаиморасположения представить в отчете;

На примере подробного изучения и оценки одной из ведущих ферм или промышленного комплекса дать санитарно-гигиеническую оценку:

Территории фермы (санитарные разрывы, наличие ограждений, въездного ветсанпропускника и дезбарьеров, размещение основных производственных помещений относительно розы ветров, рельеф местности и благоустройство территории), Приложение 13.

Знакомство с санитарно-гигиеническими условиями хранения, транспортировки кормов. Оценка способов профилактики кормовых заболеваний и отравлений. Определение и оценка источников водоснабжения животноводческих ферм, техники поения животных, санитарного качества воды; мероприятия по профилактике незаразных болезней животных. Указать основные причины заболеваний и количество заболевших и павших животных за последние три года.

Механизация и автоматизация животноводства

Изучение механизации водоснабжения животноводческих ферм и пастбищ (насосы и водоподъемники; сети подвода воды и водонапорные сооружения, машины и оборудование для поения животных), производство расчета водопотребления для фермы;

Оценка эффективности работы внутрифермского транспорта, машин и оборудования для транспортировки и подъема грузов. Производство расчета грузооборота животноводческой фермы;

Знакомство с механизацией уборки навоза и откачки жижи, механизацией кормоприготовления, машинами и оборудованием для заготовки соломы, сена, силоса, сенажа, корнеплодов, травяной муки, устройством и эксплуатацией кормоцехов и кормокухонь, механизацией раздачи кормов и оборудованием для стрижки овец;

- Знакомство с технологией обслуживания машин и оборудования на фермах и комплексах, комплексной механизацией производственных процессов на животноводческих фермах. Изучение вопросов техники безопасности при работе на агрегатах и механизмах.

Безопасность жизнедеятельности

Ознакомиться с приказом о назначении ответственных лиц за работу по охране труда в целом по хозяйству и производственным участкам. Анализ выполнения "Положения о проведении инструктажа по технике безопасности". Организация обучения по охране труда.

Производственно-бытовые условия (комнаты отдыха, умывальники, душевые, раздевалки, туалеты), их наличие и состояние. Обеспеченность рабочих спец- и санодетской одеждой по сравнению с действующими нормами. Количество несчастных случаев в хозяйстве, связанных с производством за 3-летний период. Определение показателей производственного травматизма по коэффициенту частоты и коэффициенту тяжести. Меры по предотвращению несчастных случаев. Состояние техники безопасности при работе на машинах, применяемых в хозяйстве. Состояние пожарной охраны, наличие и готовность средств пожаротушения, источники водоснабжения, их соответствие

потребностям при тушении пожаров, план эвакуации при пожаре. Случаи пожаров и их причины, убытки. Состояние выполнения правил техники безопасности при содержании и уходе за с.-х. животными. Организация в хозяйстве пропаганды знаний по технике безопасности.

Охрана окружающей среды

План организационно-хозяйственных, агротехнических, лесомелиоративных и гидромелиоративных мероприятий по борьбе с эрозией, засолением, заболачиванием и его выполнение. Система использования пастбищ, система пастбы. Организация и контроль за техникой выпаса (размер и количество загонов, длительность использования, порядок стравливания). Текущий уход за пастбищем. Наличие пастбищно-защитных лесных полос. Выполнение правил эксплуатации машин при использовании их на работах по улучшению пастбищ и лугов. Мероприятия по санитарной охране почв.

Наличие, состояние и соблюдение правил эксплуатации складов для хранения ядохимикатов и удобрений, навозохранилищ, жижеборников, полей фильтрации и полей орошения, биотермических ям и печей для утилизации трупов, ветеринарно-санитарных утилизационных заводов. Соблюдение правил уничтожения запрещенных к применению и пришедших в негодность ядохимикатов. Охрана водных ресурсов, научно обоснованные нормы расхода воды в животноводстве. Использование для орошения сельскохозяйственных культур животноводческих стоков на земледельческих полях орошения. Техническое состояние системы водоснабжения животноводческих и птицеводческих ферм, пастбищ, обуславливающее рациональное использование воды.

Наличие зоны санитарной охраны источников водоснабжения, лесонасаждений вокруг них, водо-охранной зоны. Выполнение мер по обеспечению эпидемиологической и эпизоотологической безопасности воды. Предотвращение загрязнения водоемов удобрениями, ядохимикатами, отходами животноводства (навоз, стоки), нефтепродуктами.

При прохождении практики на перерабатывающем предприятии студенты должны подробно ознакомиться с предприятием и дать его характеристику: месторасположение, объем и перечень производственных и обслуживающих подразделений, состав основных фондов, ассортимент выпускаемой продукции, ее реализация. Источники поступления сырья.

Освоить основные технологические процессы, по возможности участвуя в них. Ознакомиться с выполнением санитарно-гигиенических требований при переработке молочной и мясной продукции. Проанализировать финансово-экономическую деятельность предприятия. Обратит внимание на охрану окружающей природной среды и труда работников.

Технология переработки молока

Приемка молока. Требования к заготавливаемой продукции. Пороки молока. Очистка, охлаждение и хранение. Учет. Сепарирование, нормализация, гомогенизация и стерилизация молока.

Ассортимент молочных продуктов. Пищевая ценность. Особенности технологии. Пороки продукции. Ознакомление с технологией производства молочных напитков, творога, творожных изделий, сметаны, мороженого, сливочного масла и сыра. Маркировка продукции и тары.

Гигиена производства и санитарная экспертиза молока. Организация лабораторного контроля. Анализ молока. Источники обсеменения продукции. Исследование кисломолочных продуктов. Санитарная экспертиза сливочного масла и сыров. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю. Личная гигиена работников, контактирующих с молоком и молочными продуктами.

Технология переработки мяса

Требования к транспортировке животных и транспортным средствам. Приемка животных и предубойное содержание. Подача скота на убой, оглушение, обескровливание, сбор пищевой крови, съемка шкур. Обработка свиных туш в шкуре методом крупонирования. Извлечение внутренних органов, распиловка, зачистка. Оценка качества туш. Ветеринарно-санитарный контроль. Обработка субпродуктов. Сбор и консервирование эндокринно-ферментного и специального сырья. Переработка крови.

Производство пищевых животных жиров из мягкого и костного сырья. Консервирование мягкого жирового сырья. Хранение костей. Требования, предъявляемые к качеству жиров. Обработка шкур – производственная номенклатура, классификация, технология обработки, пороки.

Обработка кишок. Использование поточно-механизированных линий. Дефекты кишечного сырья и фабриката. Обработка рогов, волоса и щетины.

Производство кормовых и технических продуктов – ассортимент и требования к готовой продукции. Характеристика сырья. Технология сухих животных кормов.

Охлаждение и хранение мяса и мясопродуктов. Замораживание и хранение мяса и мясопродуктов.

Производство колбасных и соленых изделий, копченостей – ассортимент, требования к сырью, вспомогательным материалам и к готовой продукции. Основные процессы колбасного производства: разделка, обвалка, жиловка, сортировка, посол, измельчение мяса. Пищевые добавки, применяемые при производстве колбасных изделий и копченостей. Хранение и транспортировка продуктов. Гигиена производства. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Переработка продукции птицеводства. Производство яичного порошка, меланжа, мясо-костно-перьевого муки.

6. Рекомендации по организации п практики:

6.1 Рекомендуемые места проведения практик: в лабораториях кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства РГАЗУ, в научных подразделениях вуза, а также на основании договоров в сторонних организациях и на предприятиях различных форм собственности, обладающих необходимым материально-техническим оснащением, кадровым и научно-техническим потенциалом, соответствующим профилю направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

6.2 Краткий инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на подготовительном этапе, во время прохождения и после завершения практик.

7. Оформление результатов производственной практики

7.1. Порядок ведения дневника практики.

Во время прохождения практики студенты обязаны вести дневник практики, где ежедневно записываются условия выполнения исследования и полученные результаты. В конце практики составляется письменный отчет по всем видам работ.

7.2. Методические рекомендации по составлению и требования к оформлению отчета по практике.

Письменный отчет студента о результатах прохождения практики должен содержать следующие разделы:

1. Титульный лист.
2. Содержание.
3. Введение.
4. Основную часть.
5. Заключение.
6. Библиографический список.

Содержание включает наименование всех разделов отчета с указанием номера начальной страницы.

Во введении должны быть сформулированы цель и задачи работы, отражено краткое содержание отчета. Объем введения 1-1,5 страницы.

Основная часть содержит письменный ответ на вопрос индивидуального задания, которое определяется по последней цифре шифра зачетной книжки студента (см. пункт 5).

В заключении даются основные выводы по работе 1-1,5 страницы.

Объем отчета 12-15 страниц машинописного текста, размер шрифта 14, интервал 1,5. В таблицах допускается шрифт 12.

Отчет студента представляется на кафедру зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства.

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике.

8.1 Паспорт фонда оценочных средств по п практике

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (ПРО) соотнесенные с индикаторами достижения компетенций	Наименование оценочных средств	Вид и форма аттестации компетенции на основе ее индикаторов Промежуточная аттестация (экзамен; зачет; защита курсовой работы (проекта); защита отчета по практике; защита отчета по НИР и др.)
ОПК- 2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1опк-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	знать: – законы, указы, постановления, нормативные материалы по производству и переработке продукции животноводства и растениеводства; оптимальные параметры, режимы и условия содержания животных, переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции растениеводства и животноводства; методы, способы и технологии хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции; стандарты на продукцию растениеводства и животноводства; методы расчета экономической эффективности производства, переработки и реализации продукции растениеводства и животноводства; основы проектирования сельскохозяйственных и пе-	Отчет	Зачет дифференцированный
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1опк-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний			
ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1опк-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции			
ОПК – 5. Готов к участию в проведении	ИД-1опк-5 Проводит экспериментальные исследования в области производства и			

экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	переработки сельскохозяйственной продукции	перерабатывающих предприятий различных форм собственности, составление проектно-сметной документации, методы технических и технологических расчетов, принципы размещения оборудования.		
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1 _{опк-6} Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	уметь: использовать современные экологически безопасные технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства для конкретных условий хозяйства;		
ПКО-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1 _{пк-4} Реализует технологии производства продукции животноводства	составлять схемы севооборота и планы их усвоения, системы обработки почвы и защиты растений, графики использования кормовых угодий, рационы кормления сельскохозяйственных животных;		
ПКО-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{пк-5} Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	обеспечивать рациональное использование сельскохозяйственных угодий, животноводческих помещений, техники, технологического оборудования по переработке продукции; выявлять и использовать резервы повышения производительности труда в растениеводстве и животноводстве;		
ПКР-3 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 _{пк-12} Реализует технологии переработки продукции животноводства	организовать учет и составление отчетности о производственной деятельности коллектива; проводить расчет экономической эффективности производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;		
ПКР-4 Способен реализовывать технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства	ИД-1 _{пк-13} Реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	контролировать соблюдение работниками технологической и трудовой дисциплины, обеспечивать выполнение правил по охране		

		<p>труда, противопожарной защите и производственной санитарии; участвовать в проведении научных исследований по влиянию технологических приемов на продуктивность сельскохозяйственных культур и животных, качество переработки сельскохозяйственной продукции; изучать и анализировать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения науки и техники в области технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства, обобщать и систематизировать их на базе современных технических средств и технологических процессов; осуществлять постоянное профессиональное и личностное совершенствование, проходить курсы повышения квалификации и переподготовки в соответствии со спецификой развития отраслей сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности;</p> <p>владеть: методами теоретического и экспериментального исследования, планирования и проведения экспериментов в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции с использованием ПК; методами расчетов рационов и потребности животных в кормах и рационального их использования, а также иметь навыки расчетов</p>		
--	--	--	--	--

		рецептуры производимых продуктов питания в условиях перерабатывающих предприятий.		
--	--	---	--	--

8.2 Краткая характеристика оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Отчет	Письменный отчет по всем видам работ	Индивидуальные задания для студентов

8.3 Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций

Оценки сформированности компетенций при сдаче зачета

Критерии сформированности компетенции	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно не зачтено	удовлетворительно зачтено	хорошо зачтено	отлично зачтено
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественным и недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных)	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в

	задач	(профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач.	практических (профессиональных) задач	полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

8.4 Типовые контрольные задания или иные оценочные материалы, для оценки сформированности компетенций, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контрольные вопросы при прохождении практики на сельскохозяйственном предприятии

1. Охарактеризуйте структуру предприятия.
2. Назовите перспективные направления развития предприятия.
3. Что входит в раздел «Технология производства продуктов животноводства» Вашего отчета?
4. Приведите основные технологические схемы и параметры процессов производства с.-х. сырья в конкретных производственных условиях.
5. Основные требования, предъявляемые к качеству с.-х. сырья.
6. Опишите технологическое оборудование, автоматизацию производственных процессов.
7. Перечислите основную нормативную документацию, используемую на предприятии.
8. Как организован санитарно-гигиенический контроль на предприятии?
9. Дайте характеристику видов и пород разводимых в хозяйстве животных.
10. Дайте характеристику кормопроизводства и кормления с.-х. животных в конкретных производственных условиях.
11. Опишите систему севооборотов, принятых в данном хозяйстве.
12. Дайте характеристику основных с.-х. культур, культивируемых в хозяйстве, и укажите их урожайность.
13. Охарактеризуйте систему землепользования, принятую в хозяйстве.
14. Как организована охрана окружающей среды на предприятии?
15. Перечислите основные меры безопасности и охраны труда.
16. Опишите работу по специальности и основные должностные обязанности специалистов различных подразделений.

Контрольные вопросы при прохождении практики на перерабатывающем предприятии

1. Охарактеризуйте структуру предприятия.

2. Назовите перспективные направления развития предприятия.
3. Что входит в технологическую часть Вашего отчета?
4. Приведите основные технологические схемы и параметры процессов обработки сырья на предприятии.
5. Основные требования, предъявляемые к сырью.
6. Опишите технологическое оборудование, автоматизацию производственных процессов.
7. Перечислите основную нормативную документацию, используемую на предприятии.
8. Как организован санитарно-гигиенический контроль на предприятии?
9. Опишите схему теххимического контроля одного из видов готовой продукции.
10. Как организована работа производственной лаборатории?
11. Как используются нормы расхода сырья и материалов на единицу готовой продукции?
12. Дайте характеристику тепло- и электроснабжению на предприятии.
13. Как организована охрана окружающей среды на предприятии?
14. Перечислите основные меры безопасности и охраны труда
15. Опишите работу по специальности и основные должностные обязанности мастера цеха и менеджера.
16. Опишите работу по специальности и основные должностные обязанности специалистов различных подразделений.

9. Требования к процедуре оценивания промежуточной аттестации по прохождению практики.

Система оценивания результатов обучения студентов в университете подразумевает проведение промежуточной аттестации в соответствии с утвержденными в установленном порядке учебными планами по направлениям подготовки.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения прохождения практики.

Формы промежуточной аттестации:

- дифференцированный зачет.

Зачёт по практике проводится в форме защиты отчета по практике.

Защита отчета по практике, как правило, оценивается по следующим критериям:

- умение работать с документальными и литературными источниками;
- умение формулировать основные выводы по результатам анализа конкретного материала;
- грамотность и стиль изложения материала;
- самостоятельность работы, оригинальность мышления в осмыслении материала;
- умение доложить полученные результаты.

10. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

10.1. Перечень основной учебной литературы

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева ; под редакцией Л.Ю. Киселевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4980> (дата обращения: 02.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99524> (дата обращения: 02.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113611> (дата обращения: 02.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. ГОСТ-Р 52054-2003. «Молоко коровье сырое. Технические условия». М.: ИПК Издательство стандартов, 2003. – 10 с.
5. ГОСТ Р 54315-2011 "Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия". М.: Стандартиформ, 2012 – 19 с.
6. Дюльгер, Г.П. Основы ветеринарии : учебное пособие / Г.П. Дюльгер, Г.П. Табаков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-1451-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103136> (дата обращения: 02.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Зоогигиена : учебник / И.И. Кочиш, Н.С. Калюжный, Л.А. Волчкова, В.В. Нестеров. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-0773-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/13008> (дата обращения: 02.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Степанов, Д.В. Практические занятия по животноводству : учебное пособие / Д.В. Степанов, Н.Д. Родина, Т.В. Попкова ; под редакцией Д.В. Степанова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1270-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/3739> (дата обращения: 02.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень электронных учебных изданий и электронных образовательных ресурсов, ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.

ЭБС «Лань»

10.4. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

№ п/п	Наименование интернет ресурса, его краткая аннотация, характеристика	Адрес в сети интернет
1.	Электронно-библиотечная система "AgriLib". Раздел: «Биология».	http://ebs.rgazu.ru/?q=taxonomy/term/52
2.	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека РАСХН	www.cnsnb.ru
3.	Официальный сайт журнала «Молочная промышленность»	http://www.moloprom.ru
4.	Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
5.	Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
6.	Официальный сайт журнала «Переработка молока»	http://www.milkbranch.ru
7.	Официальный сайт журнала Молочное и мясное скотоводство	http://www.booksite.ru/periodic/period.204.htm

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной практики.

Учебные аудитории для проведения защиты отчетов по производственной практике

Номер аудитории	Название оборудования	Марка	Количество, шт.
№ 442(Учебно-административный корпус)	Проектор	SANYO PLC-XW250	1
	Экран настенный рулонный	SimSCREEN	1
№ 436(Учебно-административный корпус)	Проектор	SANYO PLC-XW250	1
	Экран настенный рулонный	SimSCREEN	1
№ 413, 415 (Учебно-административный корпус)	Аквадистиллятор	АЭ-5 АДЭ тенный	1
	Анализатор ЭКОМИЛК	АКМ-98 Фермер	1
	Баня водяная	УТ-4304	1
	Весы торсионные	ВТ-500	5
	Анализатор качества молока	Лактан 1-4	1
	Магнитная мешалка с	ПЭ-6110М	1

	подогревом		
	Фотометр лабораторный	STAT FAX	1
	Фотометр фотоэлектрический	КФК-3-01 ЗОМЗ	1
	Холодильник 2-х камерный	Атлант	1
	Центрифуга Орбита	ЦЛУ-1	1
	Шкаф вытяжной		2
	Шкаф сушильный	СПУ 200	1
	Ареометр для молока	АМ 1020-1040	20
	Баня водяная для жиромеров		2
	Прибор для определения чистоты молока	ОЧММ	20
	Пробоотборник молока для фляг		5
	Пробоотборник молока для цистерн		5
	Весы	JW1-1500 АСОМ	1
	РН-метр портативный	99161	1
	Трихинеллоскоп	ПТ80	1
	Считыватель	Mifare SCOVO	2
	Микроскоп	Микромед-1	1

Учебные аудитории для самостоятельной работы

№ 320 (инженерный корпус)	Персональный компьютер	ASUSP5KPL-CM/2048 RAM/DDR2/Intel Core 2Duo E7500, 2,9 MHz/AtiRadeon HD 4350 512 Mb/HDD 250/Win7-32/MSOffice 2010/Acer V203H	11
Читальный зал библиотеки (учебно – административный корпус)	Персональный компьютер	ПК на базе процессора AMD Ryzen 7 2700X, Кол-во ядер: 8; Дисплей 24", разрешение 1920 x 1080; Оперативная память: 32Гб DDR4; Жесткий диск: 2 Тб; Видео: GeForce GTX 1050, тип видеопамяти GDDR5, объем видеопамяти 2Гб; Звуковая карта: 7.1; Привод: DVD-RW интерфейс SATA; Акустическая система 2.0, мощность не менее 2 Вт; ОС: Windows 10 64 бит, MS Office 2016 - пакет офисных приложений компании Microsoft; мышка+клавиатура	11

Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Номер аудитории	Название оборудования	Марка	Количество, шт.
№ 442(Учебно-	Проектор	SANYO PLC-XW250	1

административный корпус)	Экран настенный рулонный	SimSCREEN	1
№ 436(Учебно-административный корпус)	Проектор	SANYO PLC-XW250	1
	Экран настенный рулонный	SimSCREEN	1

12. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы бакалавриата университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и их объединения.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата планируется осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой уполномоченными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших программу бакалавриата, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

13. Особенности организации образовательного процесса по дисциплине (модулю) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Освоение практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для адаптации программы освоения практики используются следующие методы:

- для лиц с нарушениями слуха используются методы визуализации информации (презентации, использование компьютера для передачи текстовой информации интерактивная доска, участие сурдолога и др);

- для лиц с нарушениями зрения используются такие методы, как увеличение текста, картинок (в программах Windows), программы-синтезаторы речи, в том числе в ЭБС звукозаписывающие устройства (диктофоны), компьютеры с соответствующим программным аппаратным обеспечением и портативные компьютеризированные устройства.

Для маломобильных групп населения имеется необходимое материально-техническое обеспечение (пандусы, оборудованные санитарные комнаты, кнопки вызова персонала, оборудованные аудитории для лекционных и практических занятий) возможно применение ассистивных технологий и средств.

Форма проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере в форме тестирования и т.п.), при необходимости выделяется дополнительное время на подготовку и предоставляются необходимые технические средства.

Форма титульного листа дневника

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ ЗАОЧНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО РГАУ)**

Институт (Факультет) _____

Кафедра _____

ДНЕВНИК

о прохождении _____ практики
вид, тип
студента _____ института (факультета)

(фамилия, имя, отчество)

Уч. шифр _____ Курс _____ Группа _____

Направление подготовки _____

Профиль _____

Основные сведения о предприятии (организации)

1. Точный адрес предприятия

(организации) _____

2. Направление деятельности предприятия (организации)

Балашиха 20 ____

Индивидуальное задание на _____ практику
вид, тип

Тема задания _____

Сроки прохождения практики _____

1. Виды работ и требования к их выполнению

2. Виды отчетных материалов и требования по их оформлению _____

Руководитель практики _____ «__» _____ 20__ г.
подпись ФИО

Согласованно: руководитель практики от
профильной организации _____ «__» _____ 20__ г.
подпись ФИО

Задание принял к исполнению, прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями
охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и правилами внутреннего
трудового распорядка _____ «__» _____ 20__ г.
(подпись студента) ФИО

3. Рабочий график (план) выполнения индивидуального задания и оценка достигнутого результата прохождения практики

Дата	Рабочее место (должность)	Содержание выполненных работ	Примечания, замечания, предложения студента	Отметка о качестве работы (оценка, подпись руководителя практики)

Сроки проведения практики выполнены в _____ объеме.

(в полном, неполном)

Содержание практики _____ требованиям, установленным ООП ВО.

(соответствует, не соответствует)

Руководитель практики _____ «__» _____ 20__ г.

подпись

ФИО

ОТЗЫВ

Работы студента на практике

_____ (заполняется руководителем практики)

Программа _____ практики
студентом _____ выполнена
вид, тип
Ф.И.О.

М.П.
предприятия

(подпись)

Руководитель практики

Форма титульного листа отчета

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ ЗАОЧНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВПО РГАУ)**

**ОТЧЕТ
О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Фамилия И. О. студента _____

Шифр _____ Курс _____ Группа _____

Факультет _____

Направление подготовки _____

Профиль _____

Место прохождения практики _____

(статус и название предприятия, почтовый адрес)

Балашиха 201__

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ ЗАОЧНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО РГАУ)**

Согласовано:
Руководитель практики
от профильной организации

Составил:
Руководитель практики
от Университета

_____ (ФИО)

_____ (ФИО)

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

Совместный рабочий график (план)*

Проведения _____ практики _____
(вид) (тип практики)

Обучающегося _____ курса _____
(ФИО)

направления подготовки _____

направленность (профиль), _____

Кафедра _____

№ п.п.	Вид выполняемой работы	Сроки выполнения	Формы отчетности

Ознакомлен _____ /ФИО/
(подпись обучающегося)

«__» _____ 20__ г.

* для практик проводимых в профильных организациях

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе практики _____ практики
(вид, тип)

по направлению подготовки _____
направленности/профилю _____

на 20__/20__ учебный год

1. В _____ вносятся следующие изменения
(элемент программы практики)

1.1.;

1.2.;

....

1.9.

2. В _____ вносятся следующие изменения
(элемент рабочей программы)

2.1.;

2.2.;

....

2.9.

3. В _____ вносятся следующие изменения
(элемент рабочей программы)

3.1.;

3.2.;

....

3.9.

Составитель _____
(подпись)

(расшифровка подписи)

дата