

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
Донской аграрный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
Ширяев С.Г.
« 29 » августа 2023 г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.03.01 Учебная практика
В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА

Специальность 36.02.02 Зоотехния
(на базе 9 классов – основное общее образование)
Форма обучения очная

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет»

Разработчик:

Романец Т.С.

ФИО

(подпись)

ст. преподаватель

(должность)

канд. с.-х. наук

(ученая степень)

(ученое звание)

Рассмотрено и рекомендовано:

На заседании Методического совета Колледжа протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1

Директор Донского аграрного колледжа

(подпись)

Широкова Н.В.

ФИО

п. Персиановский, 2023 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Учебная практика по хранению, транспортировке и реализации продукции животноводства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 Зоотехния (среднее общее образование), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.05.2014 г. N 505.

1.2. Место практики в структуре ППССЗ:

Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства. Учебная практика базируется на знаниях и умениях, полученных в ходе изучения дисциплины: МДК.03.01 «Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства».

1.3. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики:

Целью учебной практики является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в осуществлении работ по хранению, транспортировке и реализации продукции животноводства, закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, комплексное освоение студентами видов профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- приобретение навыков и умений стандартизации и подтверждении качества продукции животноводства технологии ее хранения;
- навыков применения требований к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
- характеристика объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;
- условия транспортировки продукции животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- порядок реализации продукции животноводства;
- требования к оформлению документов на продукцию животноводства.

Прохождение учебной практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций.

Общие (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

Профессиональные (ПК):

- ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение
- ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.
- ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.
- ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.
- ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.

1.4. Продолжительность практики (36 ч.)**1.5. Формы проведения учебной практики.**

Учебная практика проводится под руководством преподавателей дисциплин профессионального цикла, назначенных руководителями практики от Университета.

1.6. Место и время проведения учебной практики.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории (камеральные работы), на территории учебного хозяйства (полевые работы). Практика проводится в период 6-го учебного семестра.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 36 часов.

№	Виды деятельности на практике по разделам (этапам)	Трудоемкость (в часах)
I. Подготовительный этап		
1.	Организационные работы. Изучение ТБ и правил поведения на практике.	2
II. Основной этап		
2.	Выбор сроков и режимов хранения молока и молочных продуктов.	2
3.	Выбор сроков и режимов хранения сыров, творога и творожных продуктов.	2
4.	Выбор сроков и режимов хранения сливочного масла.	2
5.	Выбор сроков и режимов хранения мяса и мясных продуктов	4
6.	Изучение оборудования по переработке и хранению молока на молочном заводе.	4
7.	Технологические расчеты оборудования для первичной обработки молока.	4
8.	Технологические расчеты оборудования для производства сливочного масла и сыра.	4
9.	Технологические расчеты оборудования для производства кисломолочной продукции.	4
10.	Технологические расчеты оборудования для первичной обработки мяса и его переработке.	4
11.	Итоговая аттестация. Оформление и сдача отчета	4
Всего часов		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов: учебная аудитория №284 для проведения учебных занятий, выполнения курсового проекта (работы), в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска); техническими средствами обучения (набор демонстрационного оборудования (проекционный экран; проектор, ноутбук (переносной), компьютер (1)); учебно-наглядные пособия (плакаты (12), холодильник (2), сепаратор (1), термостат (1), потенциометр (1), редуктазник (1), анализатор качества «Лактан 1-4» (1), жирымеры (12), центрифуга (1))

3.2. Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

Смоленкова, О. В. Стандартизация, сертификация и теххимический контроль мясной продукции : учебное пособие / О. В. Смоленкова. — Курск : Курский ГАУ, 2008. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134809 (дата обращения: 13.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Янушевская, О. В. Товароведение сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / О. В. Янушевская. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 160 с. — ISBN 978-5-89764-787-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119214 (дата обращения: 13.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Цибулько, Л. А. Приемка и первичная обработка молочного сырья : учебное пособие / Л. А. Цибулько. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 140 с. — ISBN 978-5-8353-2373-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134328 (дата обращения: 13.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130902 (дата обращения: 13.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Базы данных, интернет-ресурсы, информационно-справочные и поисковые системы, электронно-библиотечные системы:

Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – <http://www.biblioclub.ru/>

2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система – <https://e.lanbook.com/>

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – <http://elibrary.ru>

4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (<http://znanium.com/>)

5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (www.rucont.ru)

3.3. Общие требования к организации практики

На учебную практику допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план и не имеющие задолженности.

Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение учебного материала изучаемой дисциплины для получения первичных, профессиональных умений и

навыков, освоенных профессиональных и общих компетенций, в рамках профессионального модуля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется преподавателем в процессе защиты отчета по практике.

Результаты практики (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов практики
В результате прохождения учебной практики обучающийся должен уметь:	
- осуществлять выбор сроков и режимов хранения молока и молочных продуктов.	Отчет о прохождении практики. Защита в форме опроса
- осуществлять выбор сроков и режимов хранения сыра.	
- осуществлять выбор сроков и режимов хранения сливочного масла.	
- осуществлять выбор сроков и режимов хранения мяса и мясных продуктов	
- использовать оборудование по переработке и хранению молока на молочном заводе.	
- осуществлять технологические расчеты оборудования для первичной обработки молока.	
- осуществлять технологические расчеты оборудования для производства сливочного масла и сыра.	
- осуществлять технологические расчеты оборудования для производства кисломолочной продукции.	
- осуществлять технологические расчеты оборудования для первичной обработки мяса и его переработке.	
В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен знать:	
- способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.	Отчет о прохождении практики. Защита в форме опроса.
- последовательность подготовки объектов и оборудования для хранения продукции животноводства к эксплуатации.	
- способы контроля состояние продукции животноводства в период хранения.	
- подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.	
- реализацию продукции животноводства в торговой сети и на рынках.	
- сущность и социальную значимость профессии «Зоотехник», проявлять к ней устойчивый интерес.	
- сроки и режимы хранения мяса и мясных продуктов	
- оборудование по переработке и хранению молока на молочном заводе.	
- технологические расчеты при первичной обработке молока.	
- алгоритм технологических расчетов при первичной	

переработке мяса в мясопродукты.	
Итоговый контроль	<i>Зачет</i>

