

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Б2.В.04 (П) Производственная практика по получению профессиональ-
ных умений и опыта профессиональной деятельности**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и перера-
ботки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки: Технология производства и переработки про-
дукции животноводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

1. АННОТАЦИЯ

1.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилю подготовки - Технология производства и переработки продукции животноводства.

1.2 Практика проходит в 6 семестре 3 курса и состоит из взаимосвязанных этапов, представляющих собой инструктаж по технике безопасности, изучение учебно-методической документации по практике, анализа, систематизации и обобщение производственно-технической информации по вопросам практики, написании отчета, защиты отчета.

2. Вид практики, способы и формы ее проведения

2.1 Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Основными целями производственной практики являются - получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

2.2 Способы проведения практики: в качестве стационарной и (или) выездной практики.

Проведение практики может осуществляться следующими способами: в качестве стационарной и (или) выездной практики.

Стационарная практика проводится в образовательной организации или ее филиале, в котором обучающиеся осваивают образовательную программу, или в иных организациях, расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал.

Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

2.3 Формы проведения практики: дискретно

Организация проведения практики может осуществляться в следующих формах:

- дискретно:

- по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики;

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1 .

Таблица 1. Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
готовностью реализовывать технологии производства продук-	Этап 1 знать основные технологии производ-	Этап 1 уметь применять основные техноло-	Этап 1 владеть навыками применения основ-

<p>ции растениеводства и животноводства (ПК-4)</p>	<p>ства продукции животноводства Этап 2 знать современные технологии производства продукции и животноводства</p>	<p>гии производства продукции животноводства Этап 2 уметь применять современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства.</p>	<p>ные технологии производства продукции животноводства Этап 2 владеть навыками применения современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-2)</p>	<p>Этап 1: базовые основы содержания, кормления, разведения и использования с.-х. животных и птицы; Этап 2: готов применять передовые методы кормления и содержания с.-х. животных и птицы разных половозрастных групп.</p>	<p>Этап 1: применять изученные методы и приёмы отбора, подбора и разведения с.-х. животных и птицы; применять современные методы исследований в животноводстве и птицеводстве в совершенствовании профессиональной деятельности; Этап 2: провести зоотехнический контроль качества кормления; прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности с точки зрения селекционно-генетических процессов.</p>	<p>Этап 1: современными методами исследований в животноводстве и птицеводстве; владеть методикой корректировки рационов на основе данных биохимии кормов и крови; Этап 2: знать требования по составлению статьи и научного отчета по результатам исследований; уметь составить резюме и аннотацию по результатам исследований.</p>
<p>способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-14)</p>	<p>Этап 1 причины и источники возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствия; Этап 2 методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>	<p>Этап 1 распознавать источники, причины аварий, катастроф, стихийных бедствий оценивать и предотвращать их развитие; Этап 2 выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катаст-</p>	<p>Этап 1 владение навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развитие; Этап 2 владение основными методами защиты производственного персонала и населения от воз-</p>

		роф, стихийных бедствий.	можных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6)	Этап 1 знать виды плодов и овощей, используемых в животноводстве. Этап 2 знать способы использования плодов и овощей в животноводстве.	Этап 1 уметь определять качество плодов и овощей, используемых в животноводстве. Этап 2 уметь использовать технологии хранения и переработки плодов и овощей для животноводства.	Этап 1 владеть навыками определения качества плодов и овощей, используемых в животноводстве. Этап 2 Владеть навыками технологии хранения и переработки плодов и овощей для животноводства.

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является основополагающей, представлен в табл. 3.

Таблица 2 – Требования к пререквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
ПК-4	Технология производства молока Технология производства продукции свиноводства Технология производства продукции птицеводства Технология производства продукции рыбоводства
ПК-2	Производство продукции животноводства
ПК-14	Санитария и гигиена перерабатывающих производств
ПК-6	Введение в специальность

Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
ПК-4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку в процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ПК-2	Производственная (преддипломная) практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку в процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ПК-14	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку в процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ПК-6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку в процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)

5. ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 2 недели.

5.3 Общая трудоёмкость производственной практики составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Распределение по этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4.

Таблица 4. Распределение по этапам практики, видам работ, форм текущего контроля

Этапы практики	Трудоёмкость					Результаты	
	Зач. Ед.	Часов*			Кол-во дней	форма текущего контроля	№ осваиваемой компетенции и по ОПОП
		всего	контактная работа	выполнение инд. задания			
1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоёмкость	3,0	108	72	36	12	-	-
1. Подготовительный этап. Прохождением инструктажей по технике безопасности; получение у руководителя практики задания на практику; изучение программы практики и учебно-методической документации по практике	0,25	9	6	3	1	Получение документов на практику	ПК-4, ПК-2, ПК-14, ПК-6
2. Производственный этап. Выполнения заданий, предусмотренных производственной практикой. Ведение дневника	2,0	72	48	24	8	Запись в рабочем дневнике, отметка специалиста предприятия	ПК-4, ПК-2, ПК-14, ПК-6
3. Сбор информации для написания отчета	0,5	18	12	6	2	Заключение руководителя места прохождения практики	ПК-4, ПК-2, ПК-14, ПК-6
4. Оформление и защита отчета	0,25	9	6	3	1	Зачет с оценкой	ПК-4, ПК-2, ПК-14, ПК-6
Вид контроля	дифференцированный зачет						

5.3 Самостоятельная работа студентов на практике.

5.3.1 Примерный перечень вариантов индивидуальных заданий:

Структура стада по возрастным и половым группам скота.

По материалам бонитировки дать характеристику коров по продуктивности, породности, классности; составить график запуска и осеменения коров и телок и определить выход телят на 100 коров.

Межотельный цикл и его периоды.

Анализ использования маточного стада, продолжительность подсосного периода, возраст осеменения телок.

Выращивание молодняка на мясо, планирование и проведение откорма, нагула.

Организация кормления и содержания ремонтного молодняка в различные возрастные периоды.

Особенности выращивания телят в подсосный период.

Сроки и порядок взвешивания молодняка и начисление оплаты телятницам.

Организация летнего кормления и содержания скота, правильное использование пастбищ и зеленой подкормки.

Способы содержания скота.

Технология приготовления и раздачи кормов, доения коров, уборки навоза.

Формирование групп коров и нетелей.

Племенная работа со стадом.
 Методы разведения.
 Анализ сводной ведомости по бонитировке и составленных на ее основе мероприятий.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 7 календарных дней с даты начала занятий .

- заполненный дневник с отзывом (оценкой работы практиканта администрацией и старшим специалистом предприятия). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации;

- отчет по практике. Отчет по практике подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике;

- индивидуальное задание.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1 Форма аттестации практики дифференцированный зачет.

7.2 Время проведения аттестации согласно календарному учебному графику

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший соответствующую документацию (например, рабочий дневник, отчет по практике, характеристику с места прохождения практики) и успешно защитивший отчет по практике.

7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, ответственной за практикой. Основные критерии:

- своевременное представление отчета, качество оформления (оформление документов – отчета и рабочего дневника) – до 20 баллов;

- практическая деятельность (полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики) – до 50 баллов;

- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

7.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

Таблица 6 - Система оценок

Диапазон оценки в баллах	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	Зачет
[95; 100]	A - (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85; 95)	B - (5)		
[70; 85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60; 70)	D– (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50; 60)	E– (3)		

[33,3; 50)	FX– (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0; 33,3)	F– (2)		

7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набранный высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

7.4.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕР-НЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.1 Основная литература:

1. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2012. - 448 с.

2. Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 336 с.

3. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст] / А. С. Шувариков, А. А. Лисенков. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательство РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2009. - 606 с.

8.1.2 Дополнительная литература и Интернет-ресурсы:

1. Антонова В.С., Топурия Г.М., Косилов В.И. Методология научных исследований в животноводстве. Оренбург: Издат. центр ОГАУ, 2011. 246 с.

2. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 176 с.

3. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения. [Электронный ресурс] / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Беспланеев. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2013. - 416 с.

4. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст] : учебное пособие в 2 ч. / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова. - Кинель : Редакционно-издательский центр СГСХА, 2014. - 347 с.

5. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2016. - 624 с.

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

7. Электронно-библиотечной системе Издательства «Лань» <http://e.lanbook.com/>

8.1.3 Методические указания и материалы по практике, в т. ч. методические материалы, в которых содержится форма отчетности по практике (указывать собственные кафедральные разработки).

1. Антонова В.С., Топурия Г.М., Косилов В.И. Основы научных исследований в животноводстве: Учебное пособие.- Оренбург.: Изд. центр ОГАУ, 2008. 218 с.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1. Программное обеспечение и информационные справочные системы
- OpenOffice

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРО-

ВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

При выезде на производственную практику студенту выдается:

1. Программа производственной практики.
2. Дневник прохождения практики.
3. Договор с предприятием для прохождения производственной практики.
4. Методические указания для проведения научных исследований в соответствии с индивидуальным заданием.

При написании отчета используется документация предприятия:

1. стандарты, технические условия и нормы на сырье, продукты и материалы;
2. производственные инструкции;
3. материалы технического проекта цеха, установки;
4. отчеты о производственной деятельности цеха, предприятия;
5. отчеты о научно-исследовательских работах, проведенные в цехе, на предприятии;
6. инструкции по технике безопасности и охране труда, гражданской обороне

Программа разработана в соответствии ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Разработал(а): доцент

Ежова О.Ю.