



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)**

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины
им. Н.Э.Баумана»
Кафедра технологии производства и переработки сельхозпродукции

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00861D77F7F654DB91BE53EB1C33DC7D39
Владелец: Дмитриев Андрей Владимирович
Действителен: с 16.07.2026 до 09.10.2027

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Дмитриев
«___» _____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.В.01(П) Производственная технологическая практика

Направление подготовки
**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения
очная

Казань-2026 г.

Составитель:

доцент, к. с.-х. н.
Должность, ученая степень, ученое звание

Саляхов А.Ш.
Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «9» апреля 2026 года (протокол № 13)

Заведующий кафедрой:

к. б. н., доцент
Должность, ученая степень, ученое звание

Каюмов Р.Р.
Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана» «14» апреля 2026 года (протокол № 10)

Председатель методической комиссии:

д. вет. н., профессор
Должность, ученая степень, ученое звание

Асрутдинова Р.А.
Ф.И.О.

Согласовано:

Врио директора

Загидуллин Л.Р.

Протокол Ученого совета института № 21 от «18» апреля 2026 года

1 Указание вида, типа практики, способа и формы ее проведения

Вид практики: производственная

Тип практики: технологическая

Способ проведения практики: стационарная, выездная

Производственная технологическая практика проводится в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом, осуществляется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и организована в форме практической подготовки.

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

В результате освоения ОПОП бакалавры по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения при прохождении производственной технологической практики:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по практике
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Знать: технологии поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности Уметь: пользоваться информационно-коммуникационными технологиями для поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности Владеть: навыками критического анализа информации, необходимыми для решения поставленной задачи.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		
УК-3.1	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	Знать: эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. Уметь: эффективно использовать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде. Владеть: способами эффективного сотрудничества в коллективе для достижения поставленной цели.
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе		

знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно коммуникационных технологий		
ОПК.1.1	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: - физические и биохимические основы технологических процессов области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; - основы построения современных технологических процессов производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. Уметь: - выполнять подбор и расчет технологического оборудования для предприятия по производству, переработке и хранению сельскохозяйственной продукции; - использовать законы и методы естественных наук при решении профессиональных задач. Владеть: - современными методами сбора, обработки и анализа информации, необходимой для решения профессиональных задач; - методами контроля и оценки качества исходного сырья и готовой продукции.
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности		
ОПК-2.1	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: основные формы учетных документов, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. Уметь: использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. Владеть: навыками оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов		

ОПК-3.1	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	Знать: условия труда, основные методы защиты производственного персонала от травматизма и профессиональных заболеваний. Уметь: - распознавать источники опасностей; - обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Владеть: навыками использования основных методов защиты производственного персонала.
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		
ОПК-4.1	Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Знать: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции Уметь: обосновывать применение конкретных технологий при производстве сельскохозяйственной продукции. Владеть: способностью реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности		
ОПК-5.1	Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: основные методы экспериментальных исследований и возможности их применения в области производства и переработки с.-х. продукции Уметь: применять современные методы экспериментальных исследований при планировании и разработке технологических процессов производства и переработки с.-х. продукции Владеть: навыком разработки методики исследований для разработки рецептуры и технологического процесса производства и переработки нового вида продукции.
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности		
ОПК-6.1	Определяет экономическую	Знать: основные экономические показатели оценки эффективности

	эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	производственного процесса. Уметь: определять экономическую эффективность технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Владеть: методиками расчета экономической эффективности технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в профессиональной деятельности		
ОПК-7.1	Реализует современные информационные технологии и использует их для решения задач в профессиональной деятельности	Знать: современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности Уметь: применять современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности Владеть: навыками применения современных информационных технологий в профессиональной деятельности
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства		
ПК-3.1	Реализует технологии производства продукции растениеводства	Знать: - значение и роль продукции растениеводства в народном хозяйстве; - основные факторы жизни растений, определяющие урожайность сельскохозяйственных культур; - биологические особенности сельскохозяйственных культур и особенности их роста и развития; - закономерности формирования продуктивности сельскохозяйственных растений; - законы земледелия и особенности регулирования факторов и условий жизни сельскохозяйственных культур; - этапы и особенности современных технологий производства продукции растениеводства; Уметь: - подбирать сорта и реализовывать технологии возделывания сельскохозяйственных культур;

		- составлять схемы севооборотов; - осуществлять технологический контроль и оценивать качество проводимых полевых работ; - оценивать состояние сельскохозяйственных культур в конкретные фазы развития; - производить расчет доз удобрений и выбирать способы внесения различных удобрений на планируемый урожай сельскохозяйственных культур; - организовать обоснованные мероприятия по борьбе с сорняками, болезнями и вредителями сельскохозяйственных культур; - адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства к условиям конкретного агроландшафта; - проводить учет урожая и определять его качество. Владеть: - навыками реализации производства продукции растениеводства на основе современных технологий; - методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства; - методами оценки продуктивности возделываемых культур; - методами контроля и оценки качества продукции растениеводства.
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства		
ПК-4.1	Реализует технологии производства продукции животноводства	Знать: - значение и роль продукции животноводства в народном хозяйстве; - закономерности формирования продуктивности сельскохозяйственных животных; - особенности кормления животных и птицы различных производственных групп в зависимости от принятой технологии; - основные системы и способы

		содержания и рационального использования различных видов сельскохозяйственных животных и птиц; - основные процессы производства продукции животноводства и методы оценки качества продукции животноводства. Уметь: - осуществлять комплексную оценку животных и птиц и определять их назначение; - составлять рационы и организовать бесперебойное полноценное и экономичное кормление животных разных видов; - регулировать качественные показатели животноводческой продукции, используя современные технологические приемы содержания, кормления и разведения животных; - осуществлять сдачу-приемку продукции животноводства, квалифицированно учитывать факторы, влияющие на продуктивность животных; - адаптировать базовые технологии производства продукции животноводства к современным требованиям переработчиков. Владеть: - навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий; - методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства; - методами оценки продуктивности животных; - методами контроля и оценки качества продукции животноводства.
ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции		
ПК-5.1	Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: - факторы, влияющие на сохранность, а также на потери массы и качества

		сельскохозяйственной продукции при хранении; - принципы хранения сельскохозяйственной продукции; - основные типы и виды хранилищ, их устройство и правила эксплуатации; - основное оборудование, используемое при хранении сельскохозяйственной продукции; - технологии хранения продукции растениеводства и животноводства; - пути сокращения потерь массы и качества продукции растениеводства и животноводства при хранении; Уметь: - подбирать оптимальные параметры процессов хранения сельскохозяйственной продукции; - организовывать и проводить процессы хранения сельскохозяйственной продукции; Владеть: - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении сельскохозяйственной продукции; - навыками хранения и переработки продукции растениеводства и животноводств.
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства		
ПК-6.1	Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства	Знать: - факторы, влияющие на качество переработки продукции животноводства и растениеводства; - основное оборудование, используемое при переработки продукции животноводства и растениеводства; - критерии оценки технологической эффективности переработки животноводческой и растениеводческой продукции; - технологии переработки сырья животного и растительного происхождения в продукцию различного ассортимента. Уметь: - подбирать оптимальные

		параметры процессов переработки продукции животноводства и растениеводства; - организовывать и проводить процессы переработки продукции животноводства и растениеводства; Владеть: - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения; - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при переработке животноводческой и растениеводческой продукции; - навыками переработки продукции животноводства и растениеводства.
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
ПК-7.1	Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: - нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья; - основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья; - основные понятия по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции; - факторы, влияющие на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях; Уметь: - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; - отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности; - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и

		продуктов его переработки; - производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию. Владеть: - уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции; - методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа; - базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов, его переработки.
--	--	--

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Технологическая практика относится к блоку Б2 – Практики. Проводится на 3 курсе.

«Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства», «Производство продукции животноводства», «Технология переработки и хранения продукции животноводства», «Технология переработки и хранения продукции растениеводства», «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы», «Растениеводство», «Безопасность жизнедеятельности», «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции», «Производство продукции животноводства».

Практика является основополагающей, при изучении дисциплин и практик: «Технология молочных продуктов», «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции», «Оборудование перерабатывающих производств», «Технология мясных продуктов», «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия», «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий», «Научно-исследовательская работа».

4 Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях (в академических часах)

Объем технологической практики: 15 зачетных единиц (540 академических часов).
 Продолжительность технологической практики: 8 недель.

5 Содержание практики

Производственная технологическая практика проводится на предприятиях агропромышленного комплекса Республики Татарстан и РФ, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции,

оснащенных современной техникой, реализующих инновационные технологии производства и использующих различные формы организации труда.

6 Указание форм отчетности по практике

В период практики обучающийся ежедневно ведет дневник практики (приложение Б), а по окончании её составляет письменный отчет и сдает его вместе с дневником заведующему производственной практикой академии в 10-тидневный срок после окончания практики. К дневнику и отчету прилагаются следующие документы, подтверждающие прохождение обучающимся практики:

- командировочное удостоверение с отметкой даты прибытия и убытия с места практики и заверенное печатью предприятия;
- справки о прибытии на практику и о прохождении практики с оценкой производственной работы практиканта, подписанная руководителем практики от предприятия и заверенная печатью предприятия;
- индивидуальное задание (приложение В) и календарный план-график прохождения практики, подписанный руководителем практики от хозяйства и академии (приложение Г);

Отчеты пишутся в соответствии с программой производственной практики и индивидуальными заданиями.

Содержание отчета:

1. Введение.
2. Характеристика предприятия и экономическая эффективность производства сельскохозяйственной продукции;
3. Производство продукции растениеводства;
4. Производство продукции животноводства;
5. Охрана окружающей среды.
6. Выводы и предложения производству;
7. Список литературы;
8. Приложения

В приложении можно привести технологические схемы производственного процесса, рисунки машин и оборудования, фотографии.

Сброшюрованный отчет подписывается руководителем практики.

Дневник и отчет о практике, содержащий вышеуказанные документы, заведующий практикой академии направляет на рецензирование преподавателям кафедр, ответственных за практику.

При положительной оценке дневника и отчета рецензентом проводится защита практики обучающегося перед комиссией, утвержденной приказом ректора академии из числа ведущих преподавателей профилирующих кафедр.

Отчет и дневник должны быть подшиты в папку, иметь титульный лист, оглавление разделов с их нумерацией.

Оформление отчета о практике

Отчет о практике составляется по материалам производственной деятельности сельскохозяйственного предприятия и содержит сведения о конкретно выполненной обучающимся работе в период практики в строгом соответствии с программой практики. Образец титульного листа представлен в приложении Б, форма 5.

Отчет пишется с учетом всех требований ГОСТ, иллюстрируется таблицами, схемами, фотографиями, чертежами и рисунками, заверяется руководителем практики от

предприятия, скрепляется печатью предприятия и сдается для рецензирования заведующему отделом производственной практикой КГАВМ.

Отчет должен носить аналитический характер, а не просто констатировать производственные показатели предприятия. Обучающийся должен сопоставить эти показатели с нормативами и данными передовых хозяйств, вскрыть недостатки, которые являются причиной низких показателей в работе предприятия, проанализировать нарушения технологии производства животноводческой и растениеводческой продукции, конкретные пути их устранения.

Отчет пишется или печатается на одной стороне бумаги формата А4 (210x297 мм) черными чернилами через 1,5 межстрочных интервала, кегль 12÷14, шрифт - "Times New Roman". При написании работы допускается форматирование по ширине странички с включенной функцией переноса. Размеры полей: левое - 30 мм, правое - не менее 10 мм, верхнее и нижнее поля - не менее 20 мм каждое. Абзацы в тексте печатаются с отступом 12,5÷17,0 мм. Нумерация страниц работы сквозная арабскими цифрами, в правом верхнем углу листа без точки.

Цифровой материал отчета оформляется в виде таблиц. Содержание таблицы тщательно анализируется текстом. Список использованной литературы располагается в конце отчета после выводов и предложений. Список составляется в порядке появления ссылок на литературу в тексте в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5. На литературу и электронные ресурсы, использованные при оформлении отчета, должны быть даны ссылки в тексте отчета.

Порядок защиты дневника и отчета

Защита дневника и отчета по практике проводится комиссией, состоящей из преподавателей кафедр, ответственных за практику. К защите допускаются положительно оцененные рецензентами дневники и отчеты. Дневники и отчеты направляются на рецензию заведующим практикой, рецензенты назначаются заведующим выпускающей кафедры. Рецензент, тщательно изучив дневник, отчет и представленные к ним документы, отмечает соответствие содержания дневника и отчета программе практики и настоящим методическим указаниям; объективно характеризует положительные стороны работы; оценивает полноценность практики, характер и объем выполненных работ, соответствие выводов представленным материалам; целесообразность и эффективность внедрения в производство практических предложений, а также отмечает недостатки в прохождении практики обучающимся, в содержании и оформлении дневника и отчета. Общее заключение по практике дается с обязательным указанием оценки в баллах. Рецензия на дневник и отчет пишется по форме 8. Рецензент знакомит обучающегося с рецензией, обсуждает с ним недостатки, допущенные при оформлении дневника и отчета, и добивается устранения их.

Обучающийся для защиты дневника и отчета готовит доклад продолжительностью до 7-8 минут. В своем докладе он сообщает место практики, производственное направление предприятия, экономические показатели, оценивает технологию производства сельскохозяйственной продукции. Отдельно излагает приобретенные им практические навыки по специальности, характер и объем выполненных работ. В конце доклада делает выводы, практические предложения и заключение о полноте выполнения программы практики. После окончания доклада члены комиссии, предварительно ознакомившись с дневником и отчетом обучающегося, задают ему вопросы по практике. На вопросы обучающийся должен отвечать кратко и по существу. После ответов оглашается рецензия. Обучающийся дает полные ответы на замечания и пожелания рецензента. Затем члены комиссии оценивают достоинства практики, отмечают недостатки, высказывают пожелания и предложения.

Комиссия оценивает практику обучающегося, его дневник и отчет о практике комплексно, исходя из следующих положений:

- заключение рецензента;

- полноценность практики;
- содержание дневника и отчета, его соответствие требованиям ФГОС ВО, программе практики и настоящим методическим указаниям;
- качество оформления, грамотность, аккуратность и ясность изложения материала;
- правильность ответов на вопросы;
- дневник и отчет после защиты хранятся в архиве до окончания учебы в академии.

В тех случаях, когда защита практики, дневника и отчета по ней признается неудовлетворительной, обучающийся подлежит исключению из числа обучающихся, как не выполнивший учебный план по образовательной программе.

6.1. Тематический план технологической практики

Таблица 1 - Тематический план производственной практики

Разделы (этапы практики)	Краткое содержание	Формы контроля
Введение (Подготовительный этап)	Организационные вопросы производственной практики. Порядок сбора и обработки информации, анализ результатов и структура оформления дневника и отчёта. Инструктаж по технике безопасности при прохождении практики.	План прохождения практики
Характеристика предприятия и экономическая эффективность производства сельскохозяйственной продукции (Вводный этап)	Природные и экономические условия предприятия, его специализация и организационная структура; Состав и структура земельных ресурсов, площадь и урожайность сельскохозяйственных культур; Основные производственно-экономические показатели развития предприятия; Предложения по повышению эффективности предприятия.	
Производство продукции растениеводства (Основной этап)	Почвенно-климатические условия сельскохозяйственного предприятия; Происхождение, состав, свойства основных типов почв хозяйства; Структура посевных площадей за последние 2 года; Урожайность сельскохозяйственных культур за последние 2 года, возделываемые сорта в хозяйстве; Типы и виды севооборотов, применяемые в хозяйстве, роль севооборотов в интенсивном земледелии; Система обработки почвы; Система удобрений в интенсивном растениеводстве; Подготовка семенного и посадочного материала; Посев (посадка) и уход за посевами; Технология возделывания зерновых и пропашных культур; Технология уборки, послеуборочной доработки и хранения урожая сельскохозяйственных культур; Резервы повышения эффективности производства	Заполненный дневник прохождения практики. Проект отчета по практике

	продукции растениеводства.	
Производство продукции животноводства (Основной этап)	Характеристика породы крупного рогатого скота, (свиней, птиц, овец, коз и др.), структура стада в хозяйстве; Методы учета и оценки, формы учета продуктивности; Технологическая схема производства продукции животноводства; Воспроизводство стада, выращивание и доразведение ремонтного и свёрхремонтного молодняка; Получение и первичная обработка продукции (конструкции помещений, способы и параметры содержания животных (птиц), уборка навоза (помета), техника кормления, состав и питательность рационов в различные физиологические периоды и сезоны года; Характеристика доильной установки и доильного аппарата, технология доения коров (коз), перечень основных нарушений технологии доения; Технология первичной обработки молока (механическое очищение, охлаждение, продолжительность хранения и подготовка молока для реализации). Номенклатура и техническое описание применяемого оборудования; Технология убой животных (птиц); Требования НТД к готовой продукции; Резервы повышения эффективности производства продукции животноводства (птицеводства).	
Охрана окружающей среды (Основной этап)	Экологическое состояние предприятия; Генеральный план хозяйства, соответствие расположения животноводческих и перерабатывающих предприятий, складских помещений и других объектов зоогигиеническим нормам; Состояние атмосферного воздуха и источники его загрязнения; Состояние водных ресурсов и источники их загрязнения, способы очистки сточных вод; Состояние почвенного покрова и источники его загрязнения; Состояние складских помещений для хранения минеральных удобрений и пестицидов с точки зрения соблюдения экологических норм; Меры по предотвращению загрязнения воздуха, водных ресурсов и почвы.	
Оформление дневника-отчета (Заключительный этап)	1) Характеристика предприятия и экономическая эффективность производства сельскохозяйственной продукции; 2) Производство продукции растениеводства; 3) Производство продукции животноводства; 4) Охрана окружающей среды.	Защита отчета по практике

	5) Выводы и предложения производству; 6) Список литературы; 7) Приложения	
--	---	--

6.2. Содержание отдельных разделов и тем

Раздел 1. Подготовительный этап

На данном этапе производственной практики студенты в аудитории знакомятся с порядком прохождения производственной практики, правилами заполнения дневника и оформления отчета, получают задание на практику от научного руководителя от института. Проходят инструктаж по технике безопасности и на предприятии

Раздел 2. Производственная работа

Данный этап работы студенты проходят на предприятии под руководством специалиста предприятия. Студент проводит сбор, обработку и систематизация фактического материала по каждому из видов работ: Ознакомление с планировкой и структурой управления предприятием Ознакомление с организацией производства и работой основных производственных цехов Изучение системы учета и отчетности в основном производстве. Изучение технологии производства основных видов продукции растениеводства. Изучение технологии производства молока, говядины, яиц. Изучение технологии переработки зерна, картофеля, масличных культур, молока, мяса. Изучение структуру и функции службы охраны труда и пожарной безопасности Ознакомление с мероприятиями по охране природы Экспериментальные исследования для выполнения выпускной квалификационной работы. После выполнения каждого вида работ руководитель практики от предприятия делает отметку в дневнике о выполненной работе.

В процессе прохождения производственной практики студент должен овладеть практическими навыками:

На животноводческих предприятиях:

- по технологии бонитировки сельскохозяйственных животных разных видов, разного направления продуктивности
- технологии производства молока
- технологии производства говядины
- технологии производства свинины
- технологии производства шерсти и баранины
- технологии производства продукции кролиководства
- технологии производства яиц и мяса сельскохозяйственной птицы
- технологии производства продукции пчеловодства

На предприятиях по производству и переработке молока:

- приемки молока (отбор средних проб, анализ качественных показателей молока, порядок заполнения документов по сдаче-приемке).
- по тепловой обработке молока (охлаждение, пастеризация, стерилизация).
- производства сливочного масла (подготовительные операции и выработка сливочного масла).
- производства творога (получение и обработка сгустка, охлаждение, перетирание и перемешивание творожной массы).
- производства сыра (выработка сырного зерна, формирование и прессование сырной массы, созревание, хранение).
- производства кисломолочных напитков (заквашивание, сквашивание, розлив, упаковка, хранение).
- оценки качества и хранения готовых продуктов.

На предприятиях по переработке мяса:

- технологии убоя скота и птицы

- переработки мяса, производства мясопродуктов (измельчение, посол, перемешивание, формование, тепловая и холодильная обработка мяса и упаковка).
- переработки продуктов убоя разных видов сельскохозяйственных животных.

На растениеводческих предприятиях:

- технологии производства зерна

На предприятиях по производству и переработке зерна:

- приемки зерна (отбор средних проб, анализ качественных показателей качества зерна, порядок заполнения документов по сдаче-приемке).
- по этапам переработки зерна.
- производства круп (подготовительные операции).
- оценки качества и хранения готовых продуктов.

На предприятиях по производству масла:

- прием подсолнечника и рапса, этапы производства растительного масла (измельчение, тепловая и холодильная обработка, отжим масла и упаковка).

На предприятиях по производству хлеба:

- изучить технологические этапы производства хлебобулочных изделий.

Учебно-методическое руководство производственной практикой осуществляют кафедры факультета и научные руководители бакалаврских (квалификационных) работ.

Перед выездом на практику студенты получают пакет документов, в числе которых имеется направление на практику и командировочное удостоверение.

Непосредственно руководство практикой студентов в хозяйстве или на предприятии осуществляет руководитель практики от предприятия - главный (старший) специалист в соответствии с приказом директора предприятия.

Руководитель практики от выпускающей кафедры должен:

До начала практики: провести инструктаж студентов, дать методические указания по выполнению программы практики в соответствии с требованиями, разъяснить специфику проведения практики; ознакомить руководителей практики от организации с программой и методикой проведения практики.

В период практики: осуществлять контроль за выполнением студентами программы практики и индивидуальных заданий; оказывать студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики, индивидуальных заданий, и сборе материалов и написании отчетов.

В конце практики: проверить отчеты студентов по практике, которые представляются вместе с отзывом-характеристикой руководителя практики от организации; провести защиту отчетов; обобщить результаты прохождения студентами практики, выработать рекомендации по повышению качества практической подготовки студентов и представить их на заседание кафедры.

Организации, предоставляющие базу обучающимся для прохождения практики:

- заключают договора на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики;
- назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в процедуре оценивания результатов освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи с практикантами в период прохождения практики);

- контролировать соблюдение обучающимся производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от академии о всех случаях нарушения им правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканиях;
- проверить отчет и дать оценку работы практиканта, отразив это в производственной характеристике (отзыве).

В период прохождения практики **студент обязан**:

1. Полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики.
2. Подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка.
3. Изучить и строго соблюдать требования охраны труда, правила техники безопасности и производственной санитарии.
4. Участвовать в научно-исследовательской, рационализаторской и изобретательской работе по заданию соответствующих кафедр.
5. Активно участвовать в общественной жизни коллектива предприятия.
6. Нести ответственность за выполненную работу и её результаты наравне со штатными работниками.
7. Вести дневник, в который записывать весь первичный материал по содержанию проделанной работы, делать эскизы, схемы, таблицы и т.д.
8. Представить преподавателю - руководителю практики письменный отчет о выполнении всех заданий, дневник и характеристику от предприятия, заверенные подписями руководителя предприятия (хозяйства) с печатью.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации представлен в приложении к рабочей программе практики «Производственная технологическая практика».

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети "интернет", необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Бабайлова, Г. П. Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии: учебное пособие для вузов / Г. П. Бабайлова, Е. С. Симбирских, Ю. С. Овсянников. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8738-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система, раздел «Ветеринария и
2. Буяров, А. В. Экономика и организация сельскохозяйственного производства на предприятиях АПК: учебное пособие / А. В. Буяров, Л. А. Третьякова. — Орел: ОрелГАУ, 2016. — 309 с. <https://e.lanbook.com/book/91687>
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. <https://e.lanbook.com/book/129225>
4. Животноводство: учебник / Г. В. Родионов, А. Н. Арилов, Ю. Н. Арылов, Ц. Б. Тюрбеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 640 с. — ISBN 978-5-8114-1568-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211508>

5. Медведский, В. А. Сельскохозяйственная экология / В. А. Медведский, Т. В. Медведская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 280 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198485>
6. Минаков, И. А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК: учебник / И. А. Минаков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 404 с. <https://e.lanbook.com/book/136186>
7. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и Практикум по производству продукции животноводства : учебное пособие / А. И. Любимов, Г. В. Родионов, Ю. С. Изилов, С. Д. Батанов. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1597-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211679>
8. Наумкин, В. Н. Технология растениеводства / В. Н. Наумкин, А. С. Ступин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 592 с.
9. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 448 с.
10. Практикум по производству продукции животноводства: учебное пособие / А. И. Любимов, Г. В. Родионов, Ю. С. Изилов, С. Д. Батанов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 192 с.
11. Растениеводство: учебник / В. А. Федотов, С. В. Кадыров, Д. И. Щедрина, О. В. Столяров. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 336 с.
12. Технология производства продукции животноводства. Практикум учебное пособие для вузов / В. Г. Кахикало, С. А. Гриценко, О. В. Назарченко, А. А. Зайдуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-7745-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180793>.
13. Экономика сельского хозяйства: учебник / В. Т. Водяников, Е. Г. Лысенко, Е. В. Худякова [и др.]; под редакцией В. Т. Водяникова. — 2-е изд., доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 544 с. <https://e.lanbook.com/book/211997>

Дополнительная литература

1. Растениеводство: научное издание / Г.С. Посыпанов, В.Е. Долгодворов. - Москва: КолосС, 2006. - 612 с.
2. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства: / В. И. Филатов [и др.]; ред. В. И. Филатов. - Москва: КолосС, 2004. - 624 с.
3. Практикум по растениеводству: учебное пособие / Г. Г. Гатаулина, М. Г. Обьедков. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: КолосС, 2005. - 304 с.
4. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / ред.: Ф. С. Сибагатуллин, Г. С. Шарафутдинов. - 2-е изд. перераб. и доп. - Казань: Идел-Пресс, 2010. - 672 с
5. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. — Казань. - 2006. - 528 с.

6. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства / ред.: В. И. Фисинин, Н. Г. Макарецев. - Москва: Издательство МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003. – 808 с.

7. Бродский, А.К. Общая экология: учебник / А.К. Бродский. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2009. – 256 с.

8. Павлова, Е. И. Общая экология: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. - Москва: Юрайт, 2018. - 190 с.

Ресурсы сети интернет

1. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства РФ (Минсельхоз России). <http://www.mcx.ru/>
2. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан. <http://agro.tatarstan.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» URL: <http://e.lanbook.com>.
4. Информационные ресурсы Госстандарта в области технического нормирования, стандартизации и оценки соответствия. - Режим доступа: <http://docplayer.ru/45280161Informacionnye-resursy-gosstandarta-v-oblastitehnikeskogonormirovaniya-standartizacii-iocenki-sootvetstviya.html>
5. АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК. <http://www.agroportal.ru> 7. Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги. <http://www.agro.ru/news/main.aspx>
8. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС». - Режим доступа: www.cnshb.ru/cataloga.shtm
9. База данных «Стандарты и регламенты» Росстандарта. - Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts>
10. База данных «Открытая база ГОСТов». - Режим доступа: <https://standartgost.ru/>
11. Базы данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия». - Режим доступа: <https://uisrussia.msu.ru/>
12. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>
13. Российская государственная библиотека. – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
14. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации. <http://nature.web.ru/> 15. Научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://www2.viniti.ru>
16. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний». - Режим доступа: <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykh-dokumentov-tsentralnoy-nauch/>
17. Науки, научные исследования и современные технологии <http://www.nauki-online.ru/>
18. Скотоводство: молочная и мясная индустрия: <http://fermer.ru/forum/zhivotnovodstvo/krupnyi-rogi-skot>
19. Сайт журнала «Животноводство России»: <http://www.zzzr.ru/molochnoeskovodstvo>
20. Сайт журнала «Молочное и мясное скотоводство»: <http://www.skotovodstvo.com>
21. Портал «Ежедневное аграрное обозрение»: <http://agroobzor.ru>
22. Агросайт «Мирагро»: <http://miragro.com>
23. Электронная библиотечная система «IPR SMART» <http://www.iprbookshop.ru>
24. Sfera.fm - пищевая промышленность в цифрах и фактах <http://www.sfera.fm>
25. Портал о промышленном свиноводстве: <http://pigportal.ru>
26. Сайт научно-производственного журнала «Свиноводство» <http://www.svinoprom.ru> 26. НО «Российский птицеводческий союз» Росптицесоюз - координация деятельности

птицеводческих хозяйств <http://www.rps.ru>

27. Птицевод.ру - портал для любителей птиц <http://www.pticevod.ru>

28. Национальная Ассоциация в области индейководческого хозяйства
<http://www.indiejka.ru>

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Операционная система Microsoft Windows 7 Enterprise для образовательных организаций.
2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office Standard 2016
3. LMS Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая среда обучения). Software free General Public License (GPL).
4. «Антиплагиат. ВУЗ». ЗАО «Анти-Плагиат»
5. Гарант-аэро (информационно-правовое обеспечение) (сетевая версия)
6. СПС Консультант Плюс: Версия Проф. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Производственная практика проводится на предприятиях агропромышленного комплекса, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, оснащенных современной техникой, реализующих инновационные технологии производства и использующих различные формы организации труда.

Образец заполнения дневника во время технологической практики

Дата	Рабочее место, где студент выполняет объем работы	Содержание выполняемой работы, ее результаты

Обучающийся _____ / _____

Руководитель практики от института _____ / _____

Руководитель практики от предприятия _____ / _____

Форма титульного листа отчета производственной практики

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана»

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ
ПРАКТИКИ**

В (место прохождения производственной практики)

Студента _____ группы ____ курса

Направление подготовки _____

Профиль _____

Казань – 20__ г

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Казанский государственный аграрный университет»

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины
им. Н.Э.Баумана»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
по преддипломной практике

Обучающемуся _____

ФИО

Форма обучения _____

Место проведения практики: _____

Тема индивидуального задания: _____

№	Этапы практики	Время, час
1	Организационные вопросы преддипломной практики.	4
2	Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии	6
3	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении	8
4	Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями	2
5	Ознакомление с технологией производства продукции	26
6	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции	12
7	Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции	14
8	Технологические операции и их характеристика	134
9	Хранение, транспортировка, реализация продукции	36
10	Постановка и выполнение эксперимента (проектной разработки)	32
11	Изучение экономической эффективности производства продукции	6
12	Охрана труда на предприятии	8
13	Оформление отчета и защита результатов практике	36
	Всего	324

Руководитель практики института _____

Руководитель практики от предприятия _____

Обучающийся _____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Казанский государственный аграрный университет»
Институт «Казанская академия ветеринарной медицины
им. Н.Э.Баумана»

**СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающегося _____
ФИО

В _____
(наименование предприятия)

№	Этапы практики	Трудоемкость в неделях/днях
1	Подготовительный этап Организационные вопросы преддипломной практики. Инструктаж по технике безопасности при прохождении практики. Консультации с руководителем практики, разработка предварительного плана мероприятий и «шагов», которые следует осуществить в рамках преддипломной практики.	1-я неделя: 1,2 дни
2	Вводный этап Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении. Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями. Ознакомление с нормативно-правовой и программно-методической документацией организации. Ознакомление с технологией производства продукции.	1-я неделя: 3,4,5 дни
3	Основной этап Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции. Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции. Технологические операции производства и переработки и их характеристика. Охрана труда на предприятии. Изучение экономической эффективности производства продукции. Хранение, транспортировка, реализация продукции. Выполнение эксперимента (проектной разработки) на предприятии	2-5 недели: все рабочие дни 6-я неделя: 1,2 дни
4	Заключительный этап: Анализ проделанной работы и подведение ее итогов. Оформление обучающимся отчета о практике, дневника практики, участие в итоговом заседании с приглашением работодателей и руководителей преддипломной практики. Подготовка презентации для доклада.	7-8 недели: 3,4,5 дни

Руководитель практики от института _____

Руководитель практики от предприятия _____

Обучающийся _____