

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэлигто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.06.2025 12:05:21
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»
Технологический факультет**

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
ТППССП

К.Т.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.
Дагбаева Т.Ц.

ФИО

подпись
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

К.С-Х.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.
Ачитуев В.А.

ФИО

подпись
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.02(У) Технологическая практика

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

**Направленность профиль Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства**

бакалавр

**Обеспечивающая проведение
практики кафедра**

**Технология производства, переработки и
стандартизации с.-х. продукции**

Разработчик (и)

подпись

К.Т.Н., доцент
уч. ст., уч. зв.

Н.В. Доржиева
И.О.Фамилия

**Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии Технологического
факультета**

подпись

уч. ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

**Заведующий методическим
кабинетом УМУ**

подпись

И.О.Фамилия

Директор библиотеки

подпись

И.О.Фамилия

Улан-Удэ, 2025

Программа практики обсуждена на заседании кафедры Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции от « 07 » апреля 2025 г, протокол № 10

Зав. кафедрой Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

подпись

К.Т.Н., доцент
уч.ст., уч. зв.

Т.Ц Дагбаева
И.О.Фамилия

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета от « 21 » апреля 2025 г., протокол № 8.

Председатель методической комиссии технологического факультета

подпись

К.Т.Н., доцент
уч.ст., уч. зв.

Е.Г. Семенова
И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) Заместитель председателя комитета, начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ

подпись

Л.Е. Селицкая
И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой _____ (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__г.г.	№____	«__»__20__г		«__»__20__г
2	20__/20__г.г.	№____	«__»__20__г		«__»__20__г
3	20__/20__г.г.	№____	«__»__20__г		«__»__20__г
4	20__/20__г.г.	№____	«__»__20__г		«__»__20__г
5	20__/20__г.г.	№____	«__»__20__г		«__»__20__г

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения	4
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения (прохождения) технологической практики:	5
3. Место и объем практики в структуре образовательной программы	12
4. Объем практики и ее продолжительность	13
6. Формы отчетности по практике	14
7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	15
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	15
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	16
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	17
11. Изменения и дополнения	18

1. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения

Вид практики – учебная

Тип практики – технологическая практика

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.

Способы проведения практики: стационарная; выездная

Цель практики: закрепление и углубление теоретических знаний, применение их при решении производственных задач, практическое изучение различных технологических методов производства и первичной переработки сельскохозяйственной продукции, приобретение и развитие начальных профессиональных навыков, знаний и умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности бакалавра.

Задачи практики: приобретение практических навыков по работе с различными видами животных в животноводческих помещениях и на пастбищах, навыков организаторской работы, оформления документов первичного зоотехнического учета, изучение основ технологии производства и первичной переработки сельскохозяйственной продукции на примере сельскохозяйственных предприятий, сбор и обработка материалов, вопросами разведения животных, технологиями ведения животноводства в условиях хозяйств разных форм собственности (содержание животных, техника кормления, организация доения, организация летнего пастбищного содержания животных, вопросы технологии скотоводства).

Требования к организации производственной практики определены следующими нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Трудовой кодекс Российской Федерации;
3. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.04.2021 №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
5. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции уровень бакалавриата, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 17 » июля 2017 г. №669;
6. Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н ;
7. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602 н ;
8. Положение о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА;
9. Локальные нормативные акты Академии

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю. Учебная технологическая практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА. Продолжительность рабочего дня при прохождении учебной технологической практики в организациях для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

Профессиональная деятельность выпускников, освоивших образовательную программу по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, соответствует профессиональному стандарту «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «14» июля 2020 г. № 423 н.; профессиональному стандарту «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602 н.

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по зоотехнии», утверждённый

приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н.

Трудовые функции:

1. Управление технологическими процессами содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных (код - В/01.6)

Трудовые действия:

- Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных;

- Способен организовать контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных.

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602н.

Трудовые функции:

1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (код - D/01.6).

Трудовые действия:

- Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;

- Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

- Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

- Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения (прохождения) технологической практики:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1.	ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	1 этап	Б1.О.06 Химия Б1.О.07 Математика Б1.О.13 Общая биология Б1.О.17 Физика
		2 этап	Б1.О.06 Химия Б1.О.12 Микробиология Б1.О.13 Общая биология Б1.О.18 Введение в профессиональную деятельность Б1.О.27 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		3 этап	Б1.О.14 Биохимия сельскохозяйственной продукции Б1.О.30.01 Физиология животных
		4 этап	Б1.О.14 Биохимия сельскохозяйственной продукции Б2.О.01.02(У) Учебная практика: Технологическая практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.	ПКС-1. Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.12 Производство продукции коневодства
		3 этап	Б1.В.01.06 Кормопроизводство Б1.В.01.07 Технология производства продукции скотоводства
		4 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.	ПКС-2. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		4 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза

			сельскохозяйственного сырья
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

В результате освоения (прохождения) технологической практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 _{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ИД-2 _{ОПК-1} Демонстрирует знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ИД-3 _{ОПК-1} Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применение информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применение информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеть: навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-1	Способен реализовывать технологии производства	ПКС-1.1. ИД-1.1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	Знает способы реализовывать технологии	Умеет реализовывать технологии производства	Владеет способами реализовывать технологии

	продукции растениеводства и животноводства	ПКС-1.2 ИД-1.2 Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	производства продукции растениеводства, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	продукции растениеводства, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	производства продукции растениеводства, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных
ПКС-2.	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПКС-1.1 Способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур ИД-2 ПКС-1.1 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знает способы разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Умеет разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Владеет способами разработки режимов хранения сельскохозяйственных культур, разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций

Код компетенции	Название компетенции	Показатель освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								

[illegible]

[illegible]

		м)	культур, разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	культур, разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	йственных культур, разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	культур, разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	сельскохозяйственных культур, разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
--	--	----	--	--	--	--	---	--

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен:

Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Умеет демонстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Владеет навыками применения информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

3. Место и объем практики в структуре образовательной программы

Технологическая практика Б2.О.01.02. (У) входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства.

Прохождение технологической практики предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана:

Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)
Б1.О.02	Иностранный язык
Б1.О.04	Русский язык и культура речи
Б1.О.06	Химия
Б1.О.07	Математика
Б1.О.09	Физическая культура и спорт
Б1.О.10.01	Информатика
Б1.О.12	Микробиология
Б1.О.13	Общая биология
Б1.О.17	Физика
Б1.О.18	Введение в профессиональную деятельность
Б1.О.27	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
Б1.В.01.11	Основы технологии пищевых производств
Б1.В.02.01	Базовая физическая культура
Б1.В.02.02	Базовые виды спорта
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
Б1.О.03	Философия

B1.O.05	Правоведение
B1.O.14	Биохимия сельскохозяйственной продукции
B1.O.24	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
B1.O.26	Основы научных исследований
B1.O.28	Растениеводство
B1.O.29	Основы ветеринарии
B1.O.30.01	Физиология животных
B1.O.30.02	Производство продукции животноводства
B1.O.30.03	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
B1.O.30.05	Птицеводство
B1.B.01.03	Генетика и разведение животных
B1.B.01.12	Производство продукции коневодства

4. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость технологической практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительность - 4 недели. Время прохождения практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

5. Структура и трудоемкость практики

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма	заочная форма
	4 сем.	3 курс
1	2	3
Контактная работа обучающихся с преподавателем	2	2
1. Аудиторные занятия, всего	2	2
- занятия лекционного типа/ практическая подготовка	2/2	2/2
2. Самостоятельная работа	214	214
выполнение обучающимися индивидуальных и групповых заданий	214	214
3. Вид итогового контроля	Зачет	Зачет
ОБЩАЯ трудоемкость практики:	Часы	216
	Зачетные единицы	6

Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Кол-во часов	Формы текущего контроля
1	1.1 Организационный этап (в академии)	Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности. Изучение методических указаний и программы учебной практики	4	Проверка знаний по технике безопасности
	1.2 Организационный этап (на рабочем месте)	Знакомство с руководителем практики от предприятия и согласование плана учебной практики. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	6	Устный опрос
2	Основной	Ознакомление с технологиями содержания и кормления с/х животных в данном хозяйстве.	28	Устный опрос
		Ознакомление методами разведения с/х животных в данном хозяйстве (чистопородное разведение, виды скрещивания)	28	Устный опрос
		Ознакомление с технологией производства молока. Участие в проведении контрольных доек. Учет и оценка молочной продуктивности	40	Устный опрос
		Ознакомление с технологией производства говядины. Участие в взвешивании молодняка. Учет и оценка мясной продуктивности	40	Устный опрос
		Ознакомление с документами первично-зоотехнического и племенного учета. Проведения оценки экстерьера и конституции с/х животных и заполнение некоторых форм	20	Устный опрос

		Ознакомление кормовой базой хозяйства. Заготовка кормов, рацион кормления, расход кормов (баланс кормов).	20	Устный опрос
		Зооигиеническая оценка помещений: показатели микроклимата. Дезинфекция помещения и оборудование дезбарьеров.	10	Устный опрос
		Систематизация собранной информации и оформление отчета по учебной практике	10	Устный опрос
3	Заключительный	защита отчета на кафедре	10	Проверка записей в дневнике практики Проверка наличия отчета, в том числе и наличия в отчете предварительных результатов эксперимента
4	Итого		216	Зачет

Содержание разделов практики

Раздел 1. Организационный этап:

1.1 Организационный этап (в академии)

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, беседа о нормах поведения и необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к обучающемуся, разъяснение прав и обязанностей обучающегося во время прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности: соблюдение правил техники безопасности в пути на учебную практику и непосредственно в условиях предприятия. Изучение методических указаний и программы учебной практики.

1.2 Организационный этап (на рабочем месте)

Знакомство с руководителем практики от предприятия и согласование плана учебной практики. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии. Знакомство с предприятием: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, кормовая база, технические средства (оборудование), продукция первичной переработки.

Раздел 2. Основной этап:

Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия.

Ознакомление с технологиями содержания и кормления с/х животных в данном хозяйстве.

Ознакомление методами разведения с/х животных в данном хозяйстве (чистопородное разведение, виды скрещивания).

Ознакомление с технологией производства молока. Участие в проведении контрольных доек. Учет и оценка молочной продуктивности.

Ознакомление с технологией производства говядины. Участие в процессе взвешивание молодняка. Учет и оценка мясной продуктивности.

Ознакомление с документами первично-зоотехнического и племенного учета. Проведения оценки экстерьера и конституции с/х животных и заполнение некоторых форм.

Ознакомление кормовой базой хозяйства. Заготовка кормов, рацион кормления, расход кормов (баланс кормов).

Зооигиеническая оценка помещений: показатели микроклимата. Дезинфекция помещения и оборудование дезбарьеров.

Систематизация собранной информации и оформление отчета по учебной практике
Написание основных разделов отчета по учебной практике, в соответствии с содержанием практики.

Утверждение отчета руководителем практики от предприятия. Оформление руководителем практики от предприятия характеристики на обучающегося.

Раздел 3. Заключительный этап:

После окончания практики зав. выпускающей кафедрой составляет график защиты отчетов обучающимися на кафедрах. Обучающиеся в 10-дневный срок (после начала занятий) сдают отчеты и дневники руководителю практики для проверки. Защита отчетов проводится в течение недели после сдачи отчетов и по итогам защиты выставляется зачет с оценкой, который вносится в ведомость по практике.

5. Формы отчетности по практике

Для всех категорий обучающихся прохождение учебной практики является обязательным.

Форма аттестации обучающихся по результатам практики определяется программой практики, ОПОП по направлению подготовки и с Положением о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА.

Контроль результатов практики обучающегося проходит в форме зачета с защитой отчета по практике. Зачет вносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

По результатам практики обучающийся оформляет отчет и сдает руководителю практики. Руководитель практики проверяет правильность выполнения задания и оформления отчета.

По результатам практики обучающийся обязан предоставить:

- Индивидуальное задание
- Отзыв-характеристика
- Дневник
- Отчет о практике

Структура отчета по практике:

- 1) Титульный лист
- 2) Содержание
- 3) Введение
- 4) Основная часть
- 5) Заключение
- 6) Список использованных источников
- 7) Приложения

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вопросы промежуточного контроля:

1. Классификация пород крупного рогатого скота, овец, лошадей, свиней, птиц (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
2. Методы оценки экстерьера (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
3. Виды и методы случки с.-х. животных (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
4. Правила взятия промеров, точки их взятия (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
5. Характеристика мастей (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
6. Методы оценки и учета продуктивности (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
7. Методы оценки роста и развития молодняка (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
8. Классификация кормовых средств (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
9. Отбор средних проб кормов (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
10. Оценка качества зеленых кормов, сена, соломы, зерновых и комбинированных кормов, силоса, сенажа (ПКС-1, ПКС-2)
11. Сущность нормированного и сбалансированного кормления (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
12. Виды минеральных, белковых, углеводных, витаминных добавок разного происхождения (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
13. В чем заключается техника и технология кормления (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
14. Методы заготовки, консервирования, подготовки кормов (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
15. Определение потребности кормов для разных видов, половозрастных групп животных в зависимости от направления использования и величины продуктивности (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
16. Принцип работы приборов для изменения параметров микроклимата (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
17. Нормативы параметров микроклимата для разных видов и возрастных групп животных (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
18. Нормы площади и кубатуры на голову в животноводческих помещениях для разных видов и возрастных групп животных (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)
19. Назовите основные ограждающие конструкции в животноводческих помещениях (ОПК-1, ПКС-1, ПКС-2)

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

8.1 Перечень литературы, рекомендуемой для прохождения практики

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
Родионов, Г. В. Основы животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Ю. А. Юлдашбаев, Л. П. Табакова. - 1-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 564 с. - ISBN 978-5-8114-3824-2 : ~Б. ц.	https://e.lanbook.com/book/113391

Чикалев, Александр Иванович. Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2019. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат) - Текст : электронный.	http://znanium.com/catalog/product/1003256
Чикалев, Александр Иванович. Овцеводство : Учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - 1. - Москва : ООО "КУРС" ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 200 с. - ISBN 978-5-905554-72-8 : ~Б. ц.	http://znanium.com/go.php?id=1002660
Бекенев, Виталий Алексеевич. Технология разведения и содержания свиней : учеб. пособие : [для студентов, обучающихся по направлениям "Зоотехния" и "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / В. А. Бекенев. - Москва : Лань, 2012. - 414, [1] с. [1] с. : ил., табл. ; 21. - ISBN 978-5-8114-1257-0.	https://e.lanbook.com/book/3194
Дополнительная литература	
Родионов, Г. В. Животноводство / Г. В. Родионов. - Москва : Лань", 2014. - ISBN 978-5-8114-1568-7.	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44762
Коневодство [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак.; сост. Ж.Р. Степаненко, С.П. Князев. - Новосибирск, 2012. - 100 с.	http://znanium.com/go.php?id=516685
Кирсанов, Владимир Вячеславович. Механизация и технология животноводства : Учебник / В. В. Кирсанов, Д. Н. Мурусидзе. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 585 с. - ISBN 978-5-16-005704-0 : ~Б. ц.	http://znanium.com/go.php?id=974226
Терентьев, В. В. Домашнее овцеводство и козоводство : учебное пособие / В. В. Терентьев, М. В. Терентьева, О. В. Максимова. - 1-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 192 с. - ISBN 978-5-8114-3554-8 : ~Б. ц.	https://e.lanbook.com/book/113925
Родионов, Г. В. Технология производства молока и говядины : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. - 1-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 304 с. - ISBN 978-5-8114-3480-0 : ~Б. ц.	https://e.lanbook.com/book/115505
Хазиахметов, Ф.С. Рациональное кормление животных : учебное пособие / Ф.С. Хазиахметов. — Санкт-Петербург: Лань, 2011. — 368 с.	https://e.lanbook.com/book/695

8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей академии, необходимых для освоения практики

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	http://znanium.com
Национальная электронная библиотека Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	https://biblio-online.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Справочно-правовая система ГАРАНТ	https://www.garant.ru/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Учебная технологическая практика [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»/ Сост.: О. Г. Тыхенова – Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. – 48 с.	Библиотека БГСХА
Мясное скотоводство Бурятии: монография / Д.Ц. Гармаев, Г.П. Легошин; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова". - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В.Р. Филиппова, 2013. - 271с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2934

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

1. Программные продукты, необходимые для освоения практики	
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
1	2
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор No ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Самостоятельная работа
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор No ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов	Самостоятельная работа

от 9 декабря 2015 года		
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level. Государственный контракт No 25 от 1 апреля 2008 года		Самостоятельная работа
Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Государственный контракт No 25 от 1 апреля 2008 года		Самостоятельная работа
Система дифференцированного интернет-обучения CMS «Moodle»		Самостоятельная работа
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
1		2
«Гарант»		в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276)
«Консультант Плюс»		http://www.consultant.ru/
1. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Образовательная среда академии Moodle	http://moodle.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://irbis.bgsha.ru/	Самостоятельная работа

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес.	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1	Договор № ТФ-1 от 01.12.2020 с ГУП РТ Мараловодческое хозяйство "Туран", Республика Тыва, Пий-Хемский район, г. Туран, ул. Кочетова, д. 11	ГУП РТ Мараловодческое хозяйство "Туран"
2	Договор № ТФ-9 от 22.01.2021 с ООО "Победа", 670034, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Терешкова 2в, оф.405	ООО "Победа"
3	Договор № ТФ-16 от 22.01.2021 с ООО "Ехор", 670049, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Домостроительная, д.16	ООО "Ехор"
4	Договор № 15 от 22.01.2021 с ООО "Буян", 671831, Республика Бурятия, г.Кяхта, ул. Ленина д.33	ООО "Буян"

11. Изменения и дополнения
к рабочей программе технологической практики в составе ОПОП 35.03.07 Технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			