

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

**Учебная практика. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства**  
**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	<b>цикловая комиссия ветеринарии и кинологии</b>		
Учебный план	36.02.02_2023_313.plx 36.02.02 ЗООТЕХНИЯ Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественнонаучный		
Квалификация	<b>Зоотехник</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость	<b>0 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 8	
аудиторные занятия	108		
самостоятельная работа	0		

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	108	108	108	108
Итого ауд.	108	108	108	108
Контактная работа	108	108	108	108
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

*преподаватель, Сметанников Артур Артурович*



Рабочая программа дисциплины

**Учебная практика. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования - по специальности 36.02.02 ЗООТЕХНИЯ (приказ Минобрнауки России от 12.05.2014 г. № 505)

составлена на основании учебного плана:

36.02.02 ЗООТЕХНИЯ

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественнонаучный

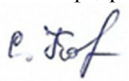
утвержденного учёным советом вуза от 27.04.2023 протокол № 7.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

**цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от 08.06.2023 протокол № 13

Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна



---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	<i>Цели:</i> - приобретение первоначального практического опыта в осуществлении работ по хранению, транспортировке и реализации продукции животноводства, закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, комплексное освоение студентами видов профессиональной деятельности.
1.2	<i>Задачи:</i> - приобретение навыков и умений стандартизации и подтверждении качества продукции животноводства технологии ее хранения; - навыков применения требований к режимам и срокам хранения продукции животноводства; - характеристика объектов и оборудования для хранения продукции животноводства; - условия транспортировки продукции животноводства; - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; - порядок реализации продукции животноводства; - требования к оформлению документов на продукцию животноводства.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
2.1.2	Правовые основы профессиональной деятельности
2.1.3	Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Подготовка к демонстрационному экзамену
2.2.3	Подготовка выпускной квалификационной работы

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК 01:	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02:	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03:	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04:	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05:	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06:	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07:	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08:	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09:	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 3.1.: Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение
ПК 3.2.: Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации
ПК 3.3.: Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения
ПК 3.4.: Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку
ПК 3.5.: Реализовывать продукцию животноводства
ЛР 15: Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации
ЛР 16: Демонстрирующий навыки противодействия коррупции
ЛР 19: Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1. I. Подготовительный</b>						
1.1	Организационные работы. Изучение ТБ и правил поведения на практике. Обзорная лекция. /Пр/	8	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ЛР 15 ЛР 16 ЛР 19	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2		
	<b>Раздел 2. II. Основной этап</b>						
2.1	Выбор сроков и режимов хранения молока и молочных продуктов. /Пр/	8	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ЛР 15 ЛР 16 ЛР 19	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	дневник-отчет	

2.2	Выбор сроков и режимов хранения сыров, творога и творожных продуктов. /Пр/	8	12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ЛР 15 ЛР 16 ЛР 19	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	дневник-отчет	
2.3	Выбор сроков и режимов хранения сливочного масла. /Пр/	8	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ЛР 15 ЛР 16 ЛР 19	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	дневник-отчет	
2.4	Выбор сроков и режимов хранения мяса и мясных продуктов /Пр/	8	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ЛР 15 ЛР 16 ЛР 19	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	дневник-отчет	
2.5	Изучение оборудования по переработке и хранению молока на молочном заводе. /Пр/	8	12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ЛР 15 ЛР 16 ЛР 19	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	дневник-отчет	
2.6	Технологические расчеты оборудования для первичной обработки молока. /Пр/	8	12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ЛР 15 ЛР 16 ЛР 19	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	дневник-отчет	

2.7	Технологические расчеты оборудования для производства сливочного масла и сыра. /Пр/	8	12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ЛР 15 ЛР 16 ЛР 19	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	дневник-отчет	
2.8	Технологические расчеты оборудования для производства кисломолочной продукции. /Пр/	8	12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ЛР 15 ЛР 16 ЛР 19	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	дневник-отчет	
2.9	Технологические расчеты оборудования для первичной обработки мяса и его переработке. /Пр/	8	18	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ЛР 15 ЛР 16 ЛР 19	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	дневник-отчет	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики Хранение транспортировка и реализация продукции животноводства
  2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме собеседования, индивидуальных заданий, дневника-отчета.  
Контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации (дифференцированный зачет) в форме: собеседования и предоставление дневника-отчета.
  3. Структура и содержание заданий разработаны в соответствии с рабочей программой учебной практики
  4. Перечень компетенций и личностных результатов, формируемых учебной практикой
- ОК 01: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- ОК 02: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
- ОК 04: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 05: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК 07: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 08: Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК 09: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ПК 3.1.: Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение

ПК 3.2.: Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации  
 ПК 3.3.: Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения  
 ПК 3.4.: Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку  
 ПК 3.5.: Реализовывать продукцию животноводства  
 ЛР 15: Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации  
 ЛР 16: Демонстрирующий навыки противодействия коррупции  
 ЛР 19: Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику  
 5. Проверка и оценка результатов выполнения заданий  
 При оценке собеседования, используется 4-х балльная шкала:  
 По окончанию учебной практике руководителю сдается дневник-отчет установленной формы.

### 5.2. Оценочные средства для текущего контроля

не предусмотрено

### 5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

не предусмотрено

### 5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Собеседование

Дневник-отчет

В процессе прохождения практики студент оформляет письменный дневник-отчет, в котором отражается: дата работы, тема, цели, применяемые материалы и инструменты, ход работы. В процессе выполнения студенты должны сформулировать вывод по каждой работе.

Защита практики производится в виде индивидуальных отчетов с обсуждением практической значимости полученных результатов.

Итогом практики является дифференцированный зачет, который выставляется студенту на основании текущего контроля его работы в период практики и оформления письменного отчета. По итогам практики заполняется аттестационный лист

Титульный лист дневника-отчета

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Горно-Алтайский государственный университет»

Аграрный колледж

ДНЕВНИК-ОТЧЕТ

по учебной практике

-----  
 специальности -----

Студента \_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_  
 Ф.И.О.

Горно-Алтайск 201\_г

Содержание дневника:

Дата: \_\_\_\_\_

Тема: \_\_\_\_\_

Цель: \_\_\_\_\_

Норма времени: \_\_\_\_\_

Материалы и оборудование: \_\_\_\_\_

Место прохождения: \_\_\_\_\_

Ход работы:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Заключение: <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
--

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Зимняков В. М., Палийчук А. С.	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для СПО	Пенза: ПГАУ, 2021	<a href="https://e.lanbook.com/book/270953">https://e.lanbook.com/book/270953</a>
Л1.2	Асминкина Т. Н., Суржанская И. Ю., Богатырев С. А.	Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства: учебное пособие для СПО	Саратов: Профобразование; Ай Пи Ар Медиа, 2019	<a href="https://www.iprbookshop.ru/105175.html">https://www.iprbookshop.ru/105175.html</a>

#### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Асминкина Т. Н., Суржанская И. Ю., Богатырев С. А.	Технологии хранения сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для СПО	Саратов: Профобразование; Ай Пи Эр Медиа, 2021	<a href="https://www.iprbookshop.ru/106016.html">https://www.iprbookshop.ru/106016.html</a>
Л2.2	Хайрtdинова Н. А., Андреев Н. Н., Мударисов Ф. А.	Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для СПО	Ульяновск: УлГАУ, 2020	<a href="https://e.lanbook.com/book/207278">https://e.lanbook.com/book/207278</a>

#### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	7-Zip
6.3.1.2	
6.3.1.3	Google Chrome
6.3.1.4	MS WINDOWS
6.3.1.5	Яндекс.Браузер
6.3.1.6	Moodle

#### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	КонсультантПлюс
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
113 В1	Лаборатория общей технологии мяса и мясopодуKтов. Лаборатория для проведения практических занятий курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Холодильная установка, морозильник, разделочная пила, пресс для механической обвалки птицы, волчок, мясорубка, фаршемешалка, куттер, робот куттер, шприц для изготовления колбас, вакуумный упаковщик весы (на 50кг и 2,5 кг) тестомес, аппарат для изготовления полуфабрикатов теста, мойки, аппарат для изготовления котлет, шприц для посола, фритюрница, вакуумный массажер, коптильная установка, автоклав, разделочно-обвалочно-желочные столики, разделочное оборудование, кондиционер, кварцевые лампы, стеллажи металлические

201 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры с доступом в Интернет
--------	--	--

**9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

На учебную практику допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план и не имеющие задолженности. Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение учебного материала изучаемой дисциплины для получения первичных, профессиональных умений и навыков, освоенных профессиональных и общих компетенций, в рамках профессионального модуля.