

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

Декан агроинженерного факультета

_____/ М.А.Хашагульгова
от «14» марта 2025 г.

_____/ М.И. Ужахов
от « 20 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б2. В.02 (У) Технологическая практика №1

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Профиль программы
**«Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Квалификация выпускника
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Магас, 2025

1. Цель учебной практики Технологическая практика №1

Целью практики «Учебная практика: технологическая практика №1 является: получение первичных профессиональных умений и навыков области производства и переработки продукции сельского хозяйства.

Задачи практики:

- приобретение умений и навыков в профессиональных видах деятельности; • применение полученных теоретических знаний на практике;
- планирование и организация эффективного использования животных, растений материалов, оборудования;
- приобретение практических навыков реализации технологии хранения и переработки продукции сельского хозяйства;
- приобретение практических навыков: по организации производства и его управлению • приобретения навыков проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.
- Формирование активной социальной позиции будущего специалиста и организатора с\х производства в условиях рыночной экономики.

3. Место технологической практики в структуре ОПОП бакалавриата

Технологическая практика №1 входит в Б2.В.02(У) «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки с\х продукции

Для студентов очной формы обучения технологическая практика проводится в 4 учебном семестре. Она организуется на базе лучших сельскохозяйственных предприятий Республики Ингушетия. Для прохождения данной практики требуются компетенции, полученные ранее при изучении таких дисциплин, как биология, анатомия, физиология, генетика, разведение с\х животных, зоогигиена, основы ветеринарии и биотехника размножения с\х животных. Кроме этого при освоении данной практики в качестве «входных» знаний, умений и компетенций студентов выступают представления о роли воздушной среды, факторов кормления в функционировании животного организма, особенности пищеварения, метаболизма и этологии у животных разных видов, методы оценки качества кормовых средств, технологические процессы в кормопроизводстве и обслуживании животных. В связи с этим предшествующими дисциплинами практики являются «Кормление животных», «Физиология животных», «Механизация и автоматизация животноводства», «Основы ветеринарии», «Разведение с\х животных» «Безопасность жизнедеятельности». Полученные в ходе практики результаты могут быть использованы при изучении таких дисциплин как «Технология молока и молочных продуктов», «Технология производства продуктов животноводства», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологии первичной переработки продукции животноводства», подготовке курсовой работы, технологической и преддипломной практики и выпускной квалификационной работы.

Задачи изучения дисциплины, которые должны быть реализованы по завершению ее изучения, конкретизируются в форме знаний, умений и навыков, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Знать	<ul style="list-style-type: none"> • технологии производства продукции животноводства и птицеводства; • существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции; • современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; • основные правила организации безопасных условий выполнения производственных процессов • современные технологии хранения и переработки продукции сельского хозяйства; • источники отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> • применять современные методы научных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции; • распознавать виды растений и породы животных; • оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве; • использовать основные технологии и средства механизации, для содержания, кормления, разведения, селекции и эффективного использования животных; • применять существующие технологии в приготовлении удобрений и кормов; • реализовывать технологии хранения и переработки продукции сельского хозяйства; • проводить научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; • анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции.
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> • современными методами определения физиологического состояния и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; • навыками распознавания видов растений и пород животных, используемых в сельскохозяйственном производстве; • основами технологий производства продукции растениеводства и животноводства; • навыками работы с механическими и автоматическими устройствами при производстве продукции растениеводства и животноводства; • методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; • методиками анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции.

4. Место и время проведения учебной технологической практики

Для прохождения технологической практики обучающиеся направляются в профильные организации, деятельность которых соответствует области профессиональной

деятельности в соответствии с ОПОП по направлению бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки с/х продукции

В качестве баз практик могут выступать научно-исследовательские и другие подразделения Университета, осуществляющие деятельность, соответствующую области профессиональной подготовки бакалавров, и имеющие лабораторную или опытно-производственную базу, а также сторонние предприятия и организации АПК, расположенные на территории РФ, желательно в РИ, независимо от организационно-правовой формы, вида и финансовых результатов предпринимательской деятельности, Государственные унитарные предприятия с высокой культурой производства системы МСХ и П Республики Ингушетия. Область профессиональной деятельности обучающихся включает животноводческие организации различных отраслей и форм собственности.

Практика проводится в соответствии с программой практики и рабочим графиком (планом) прохождения практики, составленным совместно руководителем практики от Университета и руководителем практики от организации. Для студентов очной формы обучения технологическая практика проводится на 2 курсе в 4 семестре.

5. Форма проведения производственной практики –выездная и стационарная.

6.Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной технологической практики №1, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения данной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавриата с учетом следующих ОТФ/ТФ (*код ТФ*) профессионального стандарта ПС (*код, реквизиты ПС*), к выполнению которых в ходе производственной практики готовится обучающийся: Профессиональный [стандарт](#) 13.017 "Агроном", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014 г. N 875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014 г., регистрационный N 35088), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. N 727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный N 45230)

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: Виды профессиональной деятельности: – реализация технологий производства продукции животноводства; – реализация технологий переработки продукции животноводства; – эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; – организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Таблица 1 –Компетенции обучающихся и индикаторы их достижения

Коды компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции
УК-4	Способен осуществлять	УК-4.1 Выбирает стиль общения на русском

	деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;</p> <p>УК – 4.2 Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем;</p> <p>УК-4.3.Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий;</p> <p>УК-4.4.Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный;</p> <p>УК-4.5 Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения;</p> <p>УК-4.6 Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.</p>
УК-5.	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития;</p> <p>УК-5.2 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;</p> <p>УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Компетенции ПК		
ПК-2.	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	<p>ПК-2.1. Реализует технологии производства продукции животноводства</p> <p>Проводит анатомический и функциональный анализ органов и тканей организма животных</p>
ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	<p>ПК-5.1. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-5.2 Рационально эксплуатирует современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-5.3 Реализует биотехнологические процессы при переработке и хранении сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-5.4 Реализует технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции;</p>

		ПК-5.5 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители;
		ПК-5.6 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, участвуя в проектировании и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий;
		ПК-5.7 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, выбирая способы управления и средства автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда.
		ПК-5.8 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания процессов и проводит расчеты основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов.
		ПК-5.9 Реализует технологии переработки и хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции
ПК-6	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.1. Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при проведении товароведной оценки продовольственных товаров;
		ПК-6.2 Осуществляет современные методы исследования сырья и продуктов, проводит контроль качества технологических процессов;
		ПК-6.3 Осуществляет контроль качества на различных этапах производства, владеет современными методами анализа полуфабрикатов и готовой продукции;
		ПК-6.4 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство;
		ПК-6.5 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, проводя микробиологические исследования

7. Объем и содержание производственной практики – «Технологическая практика №1»

В соответствии с учебным планом общая трудоемкость технологической практики №1 составляет 3 з.е./, 108 часов, продолжительность практики 2 недели, проводится на 2 курсе в 4 семестре.

Вид работ и содержание учебной практики

Разделы практики	Виды производственной работы на практике и трудоемкость (в часах)	Количество часов	Формы текущего контроля
1.Подготовит	Установочная лекция и инструктаж по	6	Инструктаж по

ельный этап	технике безопасности на производстве		прохождению практики и технике безопасности
2.Производственный этап	Знакомство, организационной и управленческой структурой организации, уставом, учредительными документами, правилами внутреннего распорядка, производственной деятельностью ; определение обязанностей специалиста отдела, где осуществляется практика, краткая характеристика видов деятельности. Экономическая эффективность отраслей животноводства	12	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
	Изучение первичного учета продуктивности, влияния возраста животных на величину и продуктивность. Организация и проведение оценки животных по экстерьеру, конституции и интерьера. Учет роста и развития молодняка крупного рогатого скота. Учет производства молочной и мясной продуктивности. Технологии производства молока и говядины. и Технология производства мяса индейки и мяса птицы. Технология приготовления колбасных изделий	60	Сбор и анализ материалов. Ведение дневника практики и работа над отчетом
3.Заключительный этап	Подготовка и представление результатов практики. Анализ собранных данных . Подготовка отчета и дневника по технологической практике №1.	24	Ведение дневника практики и работа над отчетом
	Сдача зачета	6	Всего -108 ч.

8.Формы отчетности по итогам практики «Технологическая практика №1».

Учебная технологическая практика №1 имеет лабораторную и технологическую формы. .

В ходе практики студент обязан ежедневно вести дневник, в который заносится работа, выполненная в период прохождения практики, по всем указанным темам и на основании этого составляют отчет. По окончании каждого этапа практики дневник должен проверяться преподавателем и в нем должна быть соответствующая отметка. По окончании практики, каждый студент должен представить дневник практики и письменный отчет о практике с отметкой руководителя практики, оформленный согласно требованиям. Формой промежуточной аттестации студентов по итогам учебной практики является **зачет**.

По окончании практики отчет о проделанной работе, являющийся результатом прохождения данной практики обучающегося, подлежит защите на заседании кафедры . Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии с презентацией основных положений отчета о практике.

Результаты защиты заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

Критерии выставления оценок по отчету и защите отчета по практике.

Оценка	Описание
Зачтено	<p>Студент полностью выполнил программу практики. Представил заполненный дневник, в котором отражены виды работ, выполненные студентом в течение всех дней учебной практики.</p> <p>Способен продемонстрировать умения и навыки работы с современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, освоенные им в соответствии с программой учебной практики.</p> <p>Знает методы анализа и способен к критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Излагает ключевые понятия методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, осуществляемых во время производственной практики.</p> <p>Умеет применять способы обобщения и статистической обработки результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений. Знает и умеет применять методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.</p> <p>Студент даёт правильные ответы на вопросы преподавателя. Свободно владеет материалом о предприятии, технологиями производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии, излагает в логической последовательности, грамотным языком.</p> <p>Компетенции сформированы.</p>
Не зачтено	<p>Студент не выполнил программу практики. Представил с грубыми нарушениями заполненный дневник, в котором отражены не все виды работ, им в течение всех дней учебной практики</p> <p>Не способен продемонстрировать умения и навыки работы с современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, освоенные им в соответствии с программой учебной практики.</p> <p>Не знает методы анализа и не способен к критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Не знает ключевые понятия методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, осуществляемых во время учебной практики Не знает и не умеет применять методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки. Студент не даёт правильные ответы на вопросы преподавателя. Не умение излагать материал о предприятии, технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии в логической последовательности.</p> <p>Компетенции не сформированы.</p>

9. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение производственной практики «Технологическая №1»

9.1. Учебная литература

1. Хохлов, Р.Ю. Морфология и физиология сельскохозяйственных животных / Р.Ю. Хохлов .— Пенза : РИО ПГСХА, 2016 .— 43 с. Режим доступа:

<http://lib.rucont.ru/efd/356310/info>

2. Шилов, И. А. Экология : учебник для академического бакалавриата / И. А. Шилов. — 7-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 511 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3920-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/405333>

3. Блохин, Г. И. Зоология : учебник для вузов / Г. И. Блохин, В. А. Александров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-6984-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153911>

4. Матюк, Н. С. Экологическое земледелие с основами почвоведения и агрохимии : учебник / Н. С. Матюк, А. И. Беленков, М. А. Мазиров. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1724-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211703>

5. Техника и технологии в животноводстве : учебник для вузов / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 440 с. — ISBN 978-5-8114-8706-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200342>

6. Гуляев, В. П. Сельскохозяйственные машины : учебное пособие для спо / В. П. Гуляев, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-7719-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164953>

7. Ториков, В. Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-8263-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173810>

8. 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>

9. 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>

10. Технология переработки продукции растениеводства

11. Костомахин Н.М. Скотоводство: Учебник, 2-е изд., - СПб.: Лань, 2009. -432с.

12. Соколов А.А., Павлов Д.В. и др. Технология мяса и мясопродуктов. Изд. 2-е. М., «Пищевая промышленность», 2017г.

9.2. Интернет-ресурсы:

<http://fizrast.ru/sitemap.html>

<http://www.don-agro.ru>

<http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/>

<http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)

<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека

<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

<http://primo.nl.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека Российской государственной библиотеки

Наряду с традиционными изданиями студенты и сотрудники имеют возможность пользоваться электронными полнотекстовыми базами данных:

Название ресурса	Ссылка/доступ
------------------	---------------

Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru
«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru -
ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -
Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –
Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –
Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm
Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -
Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -
Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информиио»	http://www.informio.ru
Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru

ое обеспечение

1.1.MicrosoftWindows 7

Программный комплекс ММИС “Деканат”

1.2.Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия «Тестирования»

1.3.1С Зарплата и Кадры

1.4.Антивирусное ПО Eset Nod32

1.5.Справочно-правовая система “Консультант”

1.6.Справочно-правовая система “Гарант”

1.7.1С Бухгалтерия

9.4. Материально-техническое обеспечение практики.

Лаборатория кафедры кормления с.-х. животных и зоогигиены Агроинженерного факультета, компьютер с выходом в интернет, методические указания по разведению, кормлению и зоогигиене, мерная палка Лидткина, мерный циркуль Вилькенса, мерная лента, стенды, плакаты, таблицы, формы зоотехнического учета ,муляжи;

Рабочая программа учебной практики "Технологическая практика №1
составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации от «17» июля 2017 г. № 669.

Программу составили:

1. канд с.-х. наук, доцент кафедры «Зоотехния» Долгиева З.М.
2. д-р с.-х. наук, профессор кафедры «Зоотехния» Ужахов М.И.

Программа одобрена на заседании кафедры «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»

Протокол № 7 от «14» марта 2025 года

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного
факультета

Протокол № 3 от «20» марта 2025 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА №1»

направления подготовки 35.03.07.Технология производства и переработки с/х продукции
/бакалавриат/

Вопросы для оценки знаний:

1. Современные технологии производства продукции животноводства и птицеводства.
2. Методы обращения с сельскохозяйственными животными.
3. Влияние комплекса факторов внешней среды на естественную резистентность организма и продуктивные качества сельскохозяйственных животных.
4. Основные методы, приемы ведения животноводства и птицеводства

Вопросы для оценки умений:

5. Применение современных технологий и средств механизации, для содержания, кормления, разведения, селекции и эффективного использования животных, а также использований современных средств и систем контроля и управления качеством продукции животноводства.
6. Применять знания по морфологии животных, биологии, экологии и зоологии в работе.

Сдача навыков (владение):

6. Методами возделывания сельскохозяйственных культур, инвентаризации природных кормовых угодий и технологии заготовки кормов;
7. навыками общения с животными и описание характеристик анатомических структур их организмов;
8. навыками ведения селекционно-племенной работы в животноводстве;
9. технологиями ведения животноводства в условиях хозяйств различных форм собственности по использованию современной технологии приготовления кормов (силоса, сенажа, сена, травяной муки), оценки качества комбикормов, организация кормления сельскохозяйственных животных;
10. навыками обращения с сельскохозяйственными животными и закрепление теоретических знаний, необходимых для научного обоснования мероприятий, связанных с созданием оптимальных условий производства и реализации продукции животноводства;
11. навыками по измерению параметров микроклимата;
12. навыками по откачке меда и ремонту рамок
13. навыками по выращиванию и убою птицы
14. навыками ведения научно-исследовательской работы.

2. Вопросы для зачета

1. Проведение оценки животных по конституции и экстерьеру.
2. Взятие промеров.
3. Определение живой массы.
4. Проведение мечения животных. Заполнение документации.
5. Определение кондиции крупного рогатого скота.
6. Оценка и отбор животных по происхождению.
7. Общие принципы оценки племенных производителей по потомству.

8..Классификация пород по различным признакам.

11.Влияние различных факторов среды на физиологическое состояние, продуктивность и приспособленность к ним животных.

12.Проблема сохранения генофонда редких и исчезающих пород.

13.Понятие о конституции сельскохозяйственных животных и ее составных частях - экстерьере и интерьере.

14.Методы изучения конституции, экстерьера и интерьера.

15.Признаки ослабления конституции, их причины и меры предупреждения.

16.Методы оценки животных по экстерьеру и конституции: общая глазомерная, пунктирная, бальная, измерение животных, индексы телосложения, экстерьерные и линейные профили, фотографирование и видеосъемка животных.

17.Методы изучения роста и развития: абсолютная и относительная скорость роста.

18.Основные закономерности роста и развития: неравномерность, периодичность, ритмичность, падение энергии роста с возрастом, половая и хозяйственная зрелость животных..

19.Виды продуктивности сельскохозяйственных животных и их значение (молочная, мясная, шерстная, яичная, рабочая и плодовитость животных).

20.Методы учета разных видов продуктивности.

21.Методы оценки животных по фенотипу при выборе их для племенных целей.

22.Учет происхождения животных: типы родословных; мечение животных и присвоение кличек, иммуногенетические тесты для подтверждения достоверности происхождения животных.

23.Классификация форм и методы отбора Признаки и показатели отбора.

24.Влияние на результаты отбора различных факторов: наследственности, изменчивости, наследуемости, интенсивности отбора, количества признаков и корреляций между ними, условий среды и других

25.Типы подбора однородный (гомогенный) и разнородный (гетерогенный) подбор, относительность их понятий.

26.Факторы, влияющие на результаты подбора наследственность, условия среды, целеустремленность, возраст спариваемых животных, их физиологическое состояние .

27.Формы подбора: индивидуальный, групповой, индивидуально-групповой и семейно-групповой. Основные принципы подбора.

28.Формы проявления гетерозиса Гипотезы, объясняющие явление гетерозиса и инбредной депрессии.

29.Понятие о методах разведения. Классификация методов разведения.

30.Чистопородное разведение, его значение. Задачи, решаемые при его применении и условия, обеспечивающие их реализацию.

31.Подготовка полнорационных комбикормов, БВМД, для различных видов животных. Линии по производству кормов ЦПС и расчеты ввода некоторых ингредиентов в состав полноценного корма.

32. Подготовка кормов технология подготовки, механизмы обеспечения этой технологии

33. Зоотехническая и хозяйственная оценка грубых и сочных кормов заготовленных на предстоящую зимовку.

34.Режим и техника кормления. Кормление птицы разных возрастов. Тип кормления, подготовка кормов и техника кормления.

35.Интенсивный откорм в условиях хозяйства.

36. Методы контроля и откорма птицы. (контрольные клетки, группы). Оплата корма и конверсия пит. в-в задаваемых в рационе.
37. Зоотехнический контроль качества кормления.
38. Специфические требования к животным, используемые на животноводческих предприятиях промышленного типа.
39. Виды племенных и товарных хозяйств разных форм собственности.
40. Планирование племенной работы со стадами.
41. Перечислить физических факторов воздушной среды, влияющих на животных
42. Технология выращивания молодняка индейки
43. Организация убойного цеха
44. Технология производства молока
45. Технология производства мяса птицы
46. Технология производства колбасных изделий

К программе практики прилагается план (график) проведения практики.

Требования техники безопасности.

Предприятия пищевой промышленности отличаются большим разнообразием производств, каждое из которых имеет специфические технологию, оборудование, сырьё, готовую продукцию и трудовые операции, образующие систему человек – трудовая операция – производственная среда – средства производства – предметы труда, безопасность которой должна обеспечивать охрана труда.

Производственное оборудование должно быть безопасным при монтаже, эксплуатации и ремонте.

Оборудование в зависимости от назначения, конструкции, характеристики рабочей среды, а также условий протекания технологического процесса подразделяется на оборудование повышенной опасности и неопасное.

Повышенная опасность оборудования определяется наличием вредных и опасных факторов, при нарушении тех или иных правил техники безопасности они могут привести к аварии или несчастному случаю.

Повышенная опасность технологического оборудования в значительной степени зависит от свойств перерабатываемых им веществ. Первостепенная роль в обеспечении безопасной эксплуатации оборудования принадлежит его безопасной конструкции, оснащенной необходимой контрольно-измерительной

аппаратурой, приборами безопасности, блокировочными устройствами, автоматическими средствами сигнализации и защиты, которые контролируют соблюдение нормальных режимов работы оборудования, а также исключают возможность возникновения аварий и несчастных случаев.

Устройство, монтаж, обслуживание и эксплуатация оборудования должны отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003 «ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности», ГОСТ 12.2.12.4 «ССБТ. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», а также отраслевых стандартов.

Согласно этим стандартам производственное оборудование оснащается встроенными устройствами для удаления выделяющихся в процессе работы вредных, взрыво- и пожароопасных веществ непосредственно в местах их образования и скопления. Встроенные вентиляционные системы должны быть сблокированы с пусковым устройством технологического оборудования, обеспечивающим их одновременный запуск.

Конструкция производственного оборудования должна быть выполнена так, чтобы исключить возможность случайного соприкосновения работающих с горячими частями и тем самым защитить их от ожогов.

Для обеспечения безопасности конструкция производственного оборудования предусматривает защиту обслуживающего персонала от поражения электрическим током, включая случаи ошибочных действий.

Рабочие органы машин, которые совершают опасное инерционное движение, во всех случаях отключения оборудования должны работать в режиме автоматического торможения.

Конструкция оборудования не должна затруднять загрузку, полное удаление продукта и санитарную обработку оборудования, должна обеспечивать безразборную мойку и исключать образование заторных зон.

Все операции по обработке, мойке и чистке оборудования должны быть механизированы и безопасны для обслуживающего персонала.

Монтажные, демонтажные и ремонтные работы на предприятиях мясной промышленности осуществляют в соответствии с действующими стандартами, нормами и правилами.

К производству работ по монтажу и демонтажу оборудования и конструкций допускаются рабочие не моложе 18 лет, прошедшие вводный инструктаж по технике безопасности, специальный технический минимум, курсовое обучение правилам техники безопасности и получившие удостоверение на право производства указанных работ.

Конструкции и оборудование перед подъемом очищают от грязи и ржавчины. Отдельные детали во избежание их падения при подъеме предварительно закрепляют.

При выполнении монтажных работ применяют стальные канаты крестовой свивки с органическим сердечником. Нельзя применять бракованный канат (трос) для выполнения монтажных работ. Монтажник обязан хорошо знать нормы браковки канатов из-за износа и коррозии. При обнаружении в канате оборванной пряди канат к дальнейшей эксплуатации не допускается. Перед началом работ следует сообщать машинисту крана о массах поднимаемых конструкций и элементов. Нельзя допускать пересечения и соприкосновения стальных канатов с электрокабелями и электропроводами.

При монтаже оборудования и конструкций монтажнику запрещается: поднимать конструкции, вес которых превышает грузоподъемность крана или лебедки; поднимать конструкции, засыпанные землей, заложенные другими предметами, примерзшие к земле; поправлять ударами молота или лома чалочные канаты и загонять стропы в зев крюка; удерживать руками или клещами соскальзывающие с оборудования (конструкции) при их подъеме чалочные канаты (при соскальзывании канатов рабочий должен немедленно дать сигнал об опускании конструкции на землю и лишь после этого исправить канатную обвязку); находиться на оборудовании (конструкции) во время его подъема; находиться под поднимаемым грузом, а также в непосредственной близости от него; оттягивать груз в косом направлении во время его подъема, перемещения и

опускания; освобождать краном или подъемным механизмом защемленные конструкциями канаты; оставлять грузы подвешенными на время перерыва в работе.

Монтажные (демонтажные) и ремонтные работы на территории и в цехах действующих и реконструируемых предприятий требуют особого внимания с точки зрения техники безопасности. При этом учитывают условия действующего или реконструируемого предприятия, которые чаще всего характеризуются повышенной опасностью со стороны действующего оборудования и транспорта, стесненностью площадок и рабочих мест монтажников, а также значительным ограничением зоны действия монтажных механизмов. Перед началом работ на территории или в цехе действующего предприятия начальник цеха или участка и представитель монтажной организации, ответственный за производство работ, оформляют акт-допуск, в котором указывают место, наименование и время производства работ, а также перечисляют мероприятия, обеспечивающие безопасность проведения работ, которые должны быть выполнены до начала монтажа. Перед началом работ в местах, где имеется или может возникнуть производственная опасность вне связи с характером выполняемых работ, перед их выполнением ответственному исполнителю выдается наряд-допуск на производство работ повышенной опасности.

Машины, аппараты, электродвигатели и приборы управления должны быть тщательно заземлены. Состояние заземляющих устройств следует систематически проверять.

Все вращающиеся части надо снабжать защитными и оградительными устройствами. До начала работы оборудование и рабочий инструмент промывают раствором хлорной извести и ополаскивают теплой водой.

Все опасные зоны (приводные, передаточные, исполнительные механизмы) ограждают. Ограждения должны быть легкими, прочными, надежно закрепленными, а во время ремонта, чистки и осмотра оборудования должны легко сниматься. Отверстия в станинах машин, через которые руки рабочих или их одежда могут попасть в движущиеся части механизма, также ограждают.

Как отдельные узлы, так и машины в целом, не должны создавать при работе шума и вибраций выше уровня, допустимого нормами.

Горячие поверхности оборудования, кроме разъемных и подвергающихся частой мойке, должны быть изолированы, чтобы температура на поверхности изоляции не превышала 35°C. Наружная поверхность изоляции должна быть гладкой, устойчивой к влаге и механическим повреждениям

Для смазки шарикоподшипников, валов и осей следует применять консистентную смазку УС и Л, а червячной пары редуктора – жидкую смазку - машинное масло Л. Смазочные материалы рекомендуется сменять в роликовых подшипниках через 3 месяца; в червячном редукторе – через 3–4 месяца; в осях колес через 6 месяцев.

Расположение и конструкция узлов и механизмов машин, пусковых и тормозных устройств должны обеспечивать свободный и удобный доступ к ним, безопасность при монтаже, эксплуатации и ремонте. Элементы управления сконструированы так, чтобы исключалось их случайное или произвольное включение и выключение.

**Индивидуальные задания для студентов 1 курса по
направлению подготовки 35.03.07. ТППСХП по
технологической практике.**

(реферативная часть)

1. Современные технологии производства продукции животноводства
2. Современные технологии производства продукции птицеводства.
3. Методы обращения с сельскохозяйственными животными.
4. Влияние комплекса факторов внешней среды на естественную резистентность организма и продуктивные качества сельскохозяйственных животных.
5. Основные методы, приемы ведения животноводства и птицеводства
6. Применение современных технологий и средств механизации, для содержания, кормления, разведения, селекции и эффективного использования животных.
7. Современные средства и системы контроля и управления качеством продукции животноводства.
8. Морфологические особенности крупного рогатого скота и птицы
9. Морфологические особенности крупного рогатого скота и птицы
10. Описание статей животных и характеристик анатомических структур их организмов;
11. Селекционно-племенная работа в животноводстве;
12. Технологии ведения животноводства в условиях хозяйств различных форм собственности по использованию современной технологии приготовления кормов (силоса, сенажа, сена, травяной муки), оценки качества комбикормов, организация кормления сельскохозяйственных животных;
13. Зоогигиенические параметры микроклимата;
12. Производство и откачка меда, ремонт рамок и ульев.
13. Технология выращивания и убоя птицы
14. Первичные навыки ведения научно-исследовательской работы.
15. Система содержания лошадей
17. Масти и отметины лошадей
18. Производство колбасных изделий
19. Производство молока на промышленной основе
20. Измерение животных, вычисление индексов
21. Производство мяса индейки