

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«КАЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Агрономический факультет

**ПРОГРАММА И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ БАКАЛАВРИАТА**

по направлению подготовки
«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

профиль подготовки
«Технология производства и переработки продукции
животноводства»

Составитель: Шайдуллин Р.Р. и др.

Рецензенты:

профессор кафедры агрохимии и почвоведения Казанского ГАУ, доктор с.-х.

наук **Каримов Х.З.**;

профессор кафедры технологии животноводства Казанской государственной академии ветеринарной медицины, доктор биол. наук **Ахметов Т.М.**;

Методические указания обсуждены, одобрены и рекомендованы к печати на заседании учебно-методической комиссии агрономического факультета Казанского ГАУ 02 марта 2015 г., протокол № 7.

Методические указания рассмотрены и рекомендованы к печати на заседании кафедры «Биотехнология, животноводство и химия» Казанского ГАУ 24.02.2014 г., протокол № 7

Программа и методические указания по учебной практике бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции животноводства») / Р.Р. Шайдуллин и др. - Казань: Изд-во Казанского ГАУ, 2015. - 28 с.

Издание содержит программу и методические указания по прохождению учебной практики: цель и задачи, организация, тематика, трудоемкость, содержание практики и порядок приемки-сдачи работ. Программа и методические указания составлены на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования третьего поколения по направлению подготовки 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «16» сентября 2011 г. № 2308) доцентом Шайдуллиным Р.Р. (главы 1, 2, 3, 4.4, 4.5, 5.2, 5.4, 6), профессорами Владимировым В.И. (1, 2, 3, 4.3, 5.1, 6), Гилязовым М.Ю. (1, 2, 6), Шарафутдиновым Г.С. (4.4), Сибагатуллин Ф.С. (5.3), Шайхутдиновым Ф.Ш. (4.2), доцентами Москвичевой А.Б. (5.4), Сайфиевой Г.С. (3), Даминовой А.И. (4.1), Хайруллиным А.Р. (4.3), старшими преподавателями Егоровым Л.М. (5.1), Ивановым Б.Л. (5.5).

Предназначено для студентов очного отделения агрономического факультета, обучающихся по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции животноводства») (квалификация «бакалавр»).

Оглавление

	Стр.
1. Цель и задачи учебной практики.....	4
2. Организация учебной практики.....	5
3. Распределение учебного времени практики по разделам.....	5
4. Тематика и содержание учебной практики на 1 ^{ом} курсе.....	6
4.1. Ботаника.....	6
4.2. Производство продукции растениеводства.....	6
4.3. Технология хранения, переработка продукции растениеводства.....	9
4.4. Производство продукции животноводства	9
4.5. Научно-исследовательская работа.....	13
5. Тематика и содержание учебной практики на 2 ^{ом} курсе.....	14
5.1. Технология хранения, переработка продукции растениеводства.....	14
5.2. Технология хранения, переработка продукции животноводства.....	16
5.3. Основы ветеринарии и биотехника размножении животных.....	20
5.4. Кормление сельскохозяйственных животных.....	21
5.5. Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства.....	22
6. Отчет о практике.....	24
Список использованной литературы.....	25
Приложения.....	26

1. Цель и задачи учебной практики

Цель практики – ознакомление студентов с характером и особенностями их будущей профессии, основными объектами и явлениями, изучаемыми дисциплинами профессионального цикла, и закрепление теоретических знаний по изученным дисциплинам.

Задачи учебной практика бакалавров по направлению 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (Профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции животноводства») направлены на формирование элементов следующих общекультурных и профессиональных **компетенций** выпускника:

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применением методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1);
- готовность к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-2);
- готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ПК-3);
- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способы ее хранения и переработки (ПК-5);
- способностью охарактеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике (ПК-6);
- способностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать ветеринарную помощь (ПК-7);
- готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);
- готовность реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);
- готовность оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продукции его переработки в соответствии с требованиями ГОСТов (ПК-12);
- готовностью разрабатывать схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определить дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК-14);
- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-15);
- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-16);
- способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве и животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления (ПК-17);
- способность применять современные методы научных исследований при переработке продукции животноводства согласно утвержденным программам; (ПК-22);
- готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области переработки продукции животноводства (ПК-23);
- способность к лабораторному анализу образцов продукции животного происхождения (ПК-24);

2. Организация учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-опытном хозяйстве, лабораториях кафедр, учебном саду, учебно-демонстративном центре Казанского ГАУ, ветеринарной клиники Казанского ГАВМ, перерабатывающих предприятиях и передовых хозяйствах республики, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Учебная практика проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и графиком учебного процесса.

Кафедры должны своевременно приготовить материалы, инвентарь, приборы, оборудования и машины, необходимые для проведения учебной практики. В случае необходимости заблаговременно заказать автобус для выезда на место практики.

На учебную практику студенты должны выходить в соответствующей одежде, обуви и головном уборе.

Каждое занятие учебной практики состоит из подготовительной, основной и заключительной части. В подготовительной части преподаватель объясняет студентам цель и задачи практики и дает инструктаж по технике безопасности. В основной части преподаватель дает студентам конкретные задания, объясняет последовательность их выполнения, организует и контролирует безопасное проведение работ. В заключительной части преподаватель на основе устного опроса, проверки соответствующих расчетов, качества выполненной работы или собранной коллекции ставит зачет (незачет).

В течение практики студент должен аккуратно вести дневник учебной практики. Форма дневника дана в приложениях 1 и 2. В нем ежедневно необходимо описать ход учебной практики, указывая, где и какую работу выполнил, какую информацию собирал. Дневник является основным документом для составления отчета по практике, и прилагается к отчету. Отчет без дневника, аккуратно заполненного и содержащего записи преподавателей о выполнении учебной практики в полном объеме, к защите не допускается.

Студенты, не выполнившие программу учебной практики по уважительной причине, должны её проходить в индивидуальном порядке по усмотрению кафедры. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку (незачет), отчисляются из университета как имеющие академическую задолженность в соответствии с Уставом Казанского ГАУ.

3. Распределение учебного времени практики по разделам

	Дисциплина (разделы учебной практики)	Трудоемкость			СРС
		зач. ед.	часы	дни	
1 курс	Ботаника	0,50	12	2	6
	Производство продукции растениеводства	1,50	36	6	18
	Технология хранения, переработка продукции растениеводства	0,50	12	2	6
	Производство продукции животноводства	2,50	60	10	30
	Научно-исследовательская практика	1,0	24	4	12
	Итого	6	144	24	72
2 курс	Технология хранения, переработка продукции растениеводства	1,0	24	4	12
	Технология хранения, переработка продукции животноводства	3	72	12	36
	Основы ветеринарии и биотехника размножении животных	0,50	12	2	6
	Кормление сельскохозяйственных животных	0,50	12	2	6
	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	0,50	12	2	6
	Научно-исследовательская практика	0,50	12	2	6
	Итого	6	144	24	72

4. ТЕМАТИКА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ НА 1^{ОМ} КУРСЕ

4.1. Ботаника

Тема: Луговая растительность (12 ч.)	
Сроки и место проведения	Июнь. Кафедра «Биотехнология, животноводство и химия», учебный городок Казанского ГАУ
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Тетрадь; карандаш, привязанный на шнуре; бумажные этикетки; ботаническая железная копалка; лупа; экскурсионная папка на тесьме через плечо; запас гербарной бумаги
Содержание практики	Подготовительная часть: знакомство с луговой растительностью. Основная часть: сбор растений для гербария. Определение растений с помощью определителя Заключительная часть: оформление этикеток
Порядок приемки-сдачи работ	Сдача дневника с записями, контрольное определение, сдача гербария (название семейств и видов на латинском и русском языках)
Итого 12 часов	

4.2. Производство продукции растениеводства

Тема: Оценка перезимовки озимых культур (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Конец апреля. Поля учхоза Казанского ГАУ, опытное поле, Учебно-демонстрационный центр ИМиТС
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Посевы озимых зерновых культур (озимая рожь и пшеница). Рулетка, рамки, штыковые лопаты, препаровальные иглы, лезвия, лупы, пакеты, линейки, пинцеты, автобус
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с правилами отбора растительных образцов и методикой оценки перезимовки озимых культур. Основная часть: определение состояния озимых культур в полевых условиях по внешним признакам. Подсчет общего количества и процента выживаемости растений на данном поле. Установление причин изреживания и гибели озимых культур (вымерзание, вымокание, выпирание, выпревание, снежная плесень). Заключительная часть: выбор мер по уходу за озимыми культурами. Решение вопроса о целесообразности подсева или пересева данного поля другой культурой. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Проверка записей в дневнике и устный опрос
Тема: Фенологические наблюдения (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Май-август. Коллекционный питомник
Используемые объекты, мате-	Полный набор видов и разновидностей учебных коллекций растений

риалы, приборы, машины и т. д.	
Содержание практики	Подготовительная часть: ознакомление с методикой проведения фенологических наблюдений за ростом и развитием растений Основная часть: определение фенологических фаз развития разных групп сельскохозяйственных культур. Установление межфазных периодов и продолжительности вегетационного периода полевых культур. Заключительная часть: подведение итогов выполненных наблюдений и измерений растений
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности выполненных заданий
Тема: Уборочная спелость полевых культур (6 ч)	
Сроки и место проведения	Конец июля. Опытное поле, поля учхоза Казанского ГАУ, Учебно-демонстрационный центр ИМиТС
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Посевы зерновых культур, сельскохозяйственные машины, справочные материалы и сетевые графики
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Определение спелости плодов и семян растений. Основная часть: определение уборочной спелости полевых культур по морфологическим признакам. Определение полегания и поникания соцветий. Отбор растений и анализ образцов. Выбор сроков и способов уборки. Заключительная часть: подведение итогов определения уборочной спелости. Составление сетевого графика уборки
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности выполненных заданий и расчетов
Тема: Посев зерновых культур (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Конец апреля -начало мая. Учебный полигон Казанского ГАУ, Учебно-демонстрационный центр ИМиТС
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Машины для протравливания семян (Мобитокс, ПС-10), посевной комплекс (трактор, СЗ-3,6), автотранспорт, семенной материал, весы, мешки, полог, колышки, набор гаечных ключей, агрохимикаты
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Подготовка семенного материала к посеву (кали-бровка). Регулировка и настройка машин посевных агрегатов к посеву. Расчет нормы высева семян и удобрений. Основная часть: предпосевная культивация почвы. Установка сеялки на норму высева и глубину заделки семян. Посев с внесением удобрений и

	прикатывание почвы. Оценка качество посева после каждого прохода сеялки. Заключительная часть: очистка сеялки от остатков семян и удобрений
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос на месте и проверка дневников по практике
Тема: Уборка полевых культур (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Конец июля - середина августа. Опытное поле, поля учхоза Казанского ГАУ, Учебно-демонстрационный центр ИМ и ТС
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Посевы зерновых культур, комплекс машин для уборки полевых культур, набор полевых инструментов (пинцеты, линейки, рамки, рулетка, пакеты, весы, мешки), автобус
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Регулировки основных узлов и рабочих органов СХМ. Основная часть: регулировка и настройка машин к работе. Контрольный обмолот и уборка посевов. Определение потерь при уборке и меры по их устранению. Заключительная часть: определение качества уборочных работ
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности выполненных заданий и расчетов
Тема: Продуктивность полевых культур (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Май-август. Коллекционный питомник
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Учебная коллекция растений, этикетки, шпагат, рулетка, линейки, лопаты, полиэтиленовая пленка
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Ознакомление методикой определения продуктивности растений. Основная часть: отбор растительных образцов. Сноповой анализ. Определение элементов структуры урожая и биологической урожайности полевых культур. Заключительная часть: подведение итогов определения структуры урожая
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности выполненных заданий и расчетов
Итого 36 ч.	

4.3. Технология хранения, переработка продукции растениеводства

Тема: Послеуборочная обработка зерна (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Зернохранилище хозяйства «Кукмороагрохимсервис»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Машины для предварительной, первичной и вторичной обработки зерна, зерносушилки.
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Ознакомление машинами для послеуборочной обработки зерна. Основная часть: Изучение подработки и хранения зерна. Наблюдение за работой машин для предварительной, первичной, вторичной обработки и активного вентилирования и сушки зерна. Заключительная часть: подведение итогов выполненных работ.
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос и проверка дневников по практике.
Тема: Основы хранения зерна на элеваторах (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Элеватор
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Рабочее здание элеватора, норий, весы, зерноочистительное оборудование, зерносушилки, силосные корпуса, приемное устройство элеваторов, отпускные устройства элеватора
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Ознакомление технологической схемой элеватора. Основная часть: Изучение размещения транспортного и технологического оборудования, приемным и отпускным устройствами элеватора, устройством зерносушилки, силосными корпусами. Заключительная часть: подведение итогов выполненных работ.
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос на месте и проверка дневников о практике.
Итого: 12 часов	

4.4. Производство продукции животноводства

Тема: Оценка экстерьера животных (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Хозяйство, кафедра «Биотехнология, животноводство и химия»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Измерительная палка, циркуль, лента
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики, инструктаж по технике

	безопасности работы с животными, разбивка студентов на группы по 6 человек, получение измерительных инструментов. Основная часть. Выбор группы коров, взятие промеров с животных, глазомерная оценка экстерьера, расчет индексов телосложения, обработка и анализ полученных данных, определение экстерьера коров, определение живой массы по промерам. Заключительная часть. Заполнение дневника.
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности оценки экстерьера
Тема: Содержание крупного рогатого скота (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Хозяйство
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Животноводческий комплекс (коровник, родильное отделение, телятник).
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики, инструктаж по технике безопасности. Основная часть. Ознакомление со способами и системами содержания коров, расчет технологических групп коров. Технологическое оборудование в коровниках. Гигиена содержания, кормления, уборки навоза. Заключительная часть. Заполнение дневника.
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологий.
Тема: Выращивание молодняка крупного рогатого скота (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Хозяйство, кафедра «Биотехнология, животноводство и химия»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Животноводческий комплекс
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Основная часть. Ознакомление с технологией выращивания телят, изучение способов содержания молодняка, изучение кормления молодняка, выпойка телят. Заключительная часть. Заполнение дневника.
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологий
Тема: Кормление крупного рогатого скота (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Хозяйство, кафедра «Биотехнология, животноводство и химия»
Используемые объекты,	Животноводческий комплекс

материалы, приборы, машины и т. д.	
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Основная часть. Ознакомление с кормораздачей, изучение мобильных кормораздатчиков, изучение кормления КРС, ознакомление с хранением кормов, ознакомление с поением коров. Анализ рационов. Заключительная часть. Заполнение дневника.
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологий
Тема: Изучения молокообразования и молоковыведения (6 час)	
Сроки и место проведения	Лето. Хозяйство, кафедра «Биотехнология, животноводство и химия»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Животноводческий комплекс.
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности. Основная часть. изучение физиологии молокообразования; изучение физиологии молоковыделения; изучение строения вымени коровы; определение пригодности коров к машинному доению; определение факторов, влияющих на молочную продуктивность коров. Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности освоения
Тема: Доильные установки (6 ч.)	
Сроки и место проведения	УДЦ Казанского ГАУ, хозяйство
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Доильная установка. Доильные аппараты и оборудование. Молочно-товарная ферма
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности, изучение теоретического материала Основная часть. Проведение доения коров с учетом физиологических особенностей животных; Ознакомление с профилактикой маститов; Изучение санитарно-гигиенических мероприятий в улучшении качества молока; Органолептическая оценка молока; Проведение анализа качества молока на содержание жира, белка, плотности; Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала Заключительная часть. Заполнение дневника

Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии машинного доения коров и первичной обработки молока
Тема: Изучения качества молока (6 час)	
Сроки и место проведения	Лето. Лаборатории кафедры «Биотехнология, животноводство и химия»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Приборы и реактивы для определения качества продукции
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности; Основная часть. Определение содержания жира, белка, СОМО в молоке; Определение плотности и кислотности молока; Определение степени частоты и загрязненности молока Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности оценки качества молока
Тема: Первичная обработка молока (6 час)	
Сроки и место проведения	Лето. Хозяйство
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Животноводческий комплекс. Молочный блок
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности Основная часть. Ознакомление с строением и работой оборудования для первичной обработки молока; Промывка оборудования; Определение факторов, влияющих на сохранность молока; Изучение санитарно-гигиенических мероприятий в улучшении качества молока. Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения первичной обработки молока
Тема: Технология производства свинины (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Хозяйство
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Свиноводческий комплекс
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики, инструктаж по технике безопасности.

	Основная часть. Ознакомление с способами содержания свиней, кормораздачей, кормлением, ознакомление с технологией выращивания поросят, исследования микроклимата животноводческих помещений. Заключительная часть. Заполнение дневника.
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологий
Тема: Технология производства пищевых яиц и мяса птицы (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Хозяйство
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Птицефабрика
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности; Основная часть. Ознакомление с способами содержания птицы, кормораздачей, кормлением; ознакомление с технологией выращивания молодняка; исследования микроклимата животноводческих помещений Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологий Подведение итогов практики; выставление зачета.
Итого: 60 часа	

4.5. Научно-исследовательская работа

Сроки, виды и объемы работ по научно-исследовательской работе определяет научный руководитель выпускной работы бакалавра. Во время данной практики студент под его руководством должен изучать программу исследования, проводимой на закрепленной кафедре, ознакомиться со схемой опыта, понять и описать актуальность темы исследования.

В течение практики студент обязан принимать непосредственное участие:

- в закладке научно-хозяйственного опыта (выбор стада животных, распределение на опытные группы);
- в наблюдении за животными (поведение, здоровье, кормление);
- в отборе проб животного происхождения для последующих анализов;
- в получении продукции животноводства;
- в анализе качества сырья и продуктов животного происхождения.

В обязанности студента также входит самостоятельное изучение специальной литературы по изучаемой теме, рекомендованной научным руководителем.

5. ТЕМАТИКА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ НА 2^{ОМ} КУРСЕ

5.1. Технология хранения, переработка продукции растениеводства

Тема: Технология производства муки (6ч.)	
Сроки и место проведения	Хозяйство «Кукморагрохимсервис»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Мельница, зерно и продукты его переработки
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Изучение основных технических данных мельницы. Основная часть: ознакомление процессами очистки зерна от примесей, подготовкой зерна к помолу, измельчения зерна, сортированием продуктов измельчения, просеивание в расeseах, оценка качества вырабатываемой муки. Заключительная часть: подведение итогов выполненных работ.
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос на месте и проверка дневников о практике.
Тема: Технология производства крупы (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Хозяйство «Кукморагрохимсервис»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Зерноочистительные машины, крупорушка, зерно и продукты его переработки
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Ознакомление машинами для производства круп. Основная часть: Изучение основных технических данных крупорушки. Ознакомление работой зерноочистительных машин, гидротермической обработки зерна крупяных культур, калибрования и шелушения, сортировки продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы. Заключительная часть: подведение итогов выполненных работ.
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос на месте и проверка дневников о практике.
Тема: Технология хлебопечения (3 ч.)	
Сроки и место проведения	Хозяйство «Кукморагрохимсервис»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Пекарня, основное сырье, дополнительное сырье, тесто, форма для выпечки хлеба, тестомесительная машина, тестоделительная машина, расстойный шкаф.
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Технологическая схема производства хлеба и хлебобулочных изделий.

	Основная часть: Ознакомление с устройством хлебопекарной печи и режимами выпечки. Подготовка основного и дополнительного сырья, приготовление закваски, приготовление теста, обминка теста, разделка и формовка, расстойка теста, выпечка хлеба. Заключительная часть: подведение итогов выполненных работ.
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос на месте и проверка дневников о практике.
Тема: Технология производства растительных масел (3 ч)	
Сроки и место проведения	Казанский маслоэкстракционный завод.
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Завод по производству растительных масел. Рушка центробежная РЗ-МОС, аспирационная семенвейка Р1-МСТ, плюшильно-валцовый станок ФВ-600, шнековый пресс, дистиллятор экстракционный.
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Изучение технологической схемы производства растительного масла. Основная часть: Основные процессы получения растительных масел. Ознакомление производством растительного масла: хранением масличного сырья, обрушиванием семян, измельчением семян, извлечением масла. Заключительная часть: подведение итогов выполненных работ.
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос на месте и проверка дневников о практике
Тема: Переработка плодов, овощей и картофеля (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Тепличный комбинат «Майский»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Плоды, овощи, картофель, сахар, соль, тара, сушилка,
Содержание практики	Подготовительная часть: инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с технологией плодов, овощей и картофеля. Основная часть: производство соков, диспергированных продуктов. Консервирование плодов, овощей и картофеля, сушка плодов и овощей, замораживание, маринование плодов и овощей, соление огурцов, томатов, квашение капусты. Заключительная часть: подведение итогов выполненных работ.
Порядок приемки-сдачи работ	Опрос на месте и проверка дневников о практике
Итого: 24 часа	

5.2. Технология хранения, переработка продукции животноводства

Тема: Структура предприятия по переработке молока (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Цеха, участки предприятия
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности; Основная часть. Ознакомление с историей предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и объём вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников. Ознакомление с техническими службами завода: котельная, компрессорная, механическая мастерская, санитарно-техническая служба, контрольно-измерительные приборы и автоматика (КИПиА). Изучение основных технических средств, используемых для организации хранения готовой продукции на предприятии. Назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, вместимость и т.д.) Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения структуры предприятия
Тема: Приемка молока (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Пункт приемки молока
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с оборудованием. Основная часть. Изучение санитарных и ветеринарных требований к молоку-сырью, изучения ГОСТа и требований при приемке молока; ознакомление с производственной санитарии, правила личной гигиены работающих; участие в приемке молока, проведение лабораторного контроля молока-сырья, проведение анализов, изучение документов при сдаче молока; ознакомление с перекачкой, очисткой и хранением молока Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения техники приемки молока

Тема: Лабораторный контроль качества молочной продукции (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Лаборатория качества продукции
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности Основная часть. Ознакомление с контролем производства продукции на предприятии. Изучение организации работы лабораторий на предприятии. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения контроля качества молочной продукции
Тема: Технология производства питьевого молока и сливок (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке молока
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с оборудованием; Основная часть. Ознакомление с нормализацией, гомогенизацией, пастеризацией, розливом, укупоркой молока. Изучение технологии производства питьевого молока и сливок. Исследования качества питьевого молока и сливок Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологий
Тема: Технология производства кисломолочных напитков и сметаны (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке молока
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с оборудованием; Основная часть. Ознакомление с гомогенизацией, пастеризацией,

	розливом, укупоркой кисломолочных напитков и сметаны. Изучение технологии производства кисломолочных напитков и сметаны. Исследования качества кисломолочных напитков и сметаны; Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии
Тема: Технология производства творога (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке молока
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с оборудованием; Основная часть. Ознакомление с гомогенизацией, пастеризацией, розливом, укупоркой творога. Изучение технологии производства творога. Исследования качества творога; Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии
Тема: Технология производства сливочного масла (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке молока
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; ознакомление с оборудованием; Основная часть. Ознакомление с нормализацией, гомогенизацией, пастеризацией, сбиванием сливок; изучение технологии производства сливочного масла; исследования качества масла Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии
Тема: Технология производства сыра (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Молокоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке молока

Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; ознакомление с оборудованием; Основная часть. Ознакомление с нормализацией, гомогенизацией, пастеризацией, созревaniem сыра; изучение технологии производства сыра; исследования качества и сыра Заключительная часть. Заполнение дневника. Проверка умений и навыков по местам учебной практики для получения рабочих навыков по специальности
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии
Тема: Структура предприятия по переработке мяса (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Мясоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Цеха, участки предприятия
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; Основная часть. Ознакомление с историей предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и объём вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников. Ознакомление с техническими службами завода: котельная, компрессорная, механическая мастерская, санитарно-техническая служба, контрольно-измерительные приборы и автоматика (КИПиА), изучение производственной санитарии, правил личной гигиены работающих на мясокомбинате. Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения структуры предприятия
Тема: Прием-сдача убойных животных (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Мясоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке мяса
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; ознакомление с оборудованием; Основная часть. Приемка скота; изучение документации при сдаче-приемке скота; ознакомление с содержанием животных на предприятии; определение упитанности убойных животных; изучения ГОСТа на убойных животных; Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения приема-сдачи

сдачи работ	
Тема: Технология убоя и первичной обработки (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Мясоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке мяса
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; ознакомление с оборудованием; Основная часть. ознакомление с технологией убоя и первичной обработки туш; ветсанэкспертиза туш; определение упитанности туш; ознакомление с холодильной обработкой туш, мяса и мясопродуктов; изучение холодильной и морозильной камеры для хранения и заморозки мяса и мясопродуктов
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии
Тема: Технология производства колбасных изделий (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Мясоперерабатывающее предприятие
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Агрегаты и оборудование по переработке мяса
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; ознакомление с оборудованием; Основная часть. ознакомление с процессами обвалки, измельчения мяса, варки, копчения колбас; изучения технологии производства колбасных изделий; составления рецептуры колбас Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии
Итого: 72 ч.	

5.3. Основы ветеринарии и биотехника размножении животных

Тема: Правила работы с животными. Диагностика, лечение и профилактика болезней животных (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Ветеринарная клиника КГАВМ
Используемые объекты, материалы,	Фонендоскоп, перкуссионный молоточек и плессиметр. Станки для фиксации животных. Шприцы, перевязочные материалы, лекарственные средства. Набор хирургических инструментов

приборы, машины и т. д.	
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности работы с животными; ознакомление с оборудованием и приборами. Основная часть. Способы и методы фиксации животных; определения состояния здоровья животного путем осмотра, пальпации, перкуссии, аускультации, исследования рефлексов; взятие проб крови; получение рубцового содержимого. ознакомление с правилами и способами обработки ран, язв и др. расчистка и обработка копыт. Заключительная часть. Заполнение дневника ветеринарных наблюдений и исследований
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности выполнения ветеринарных исследований
Тема: Акушерство и гинекологии с.-х. животных. Искусственное осеменение (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. Ветеринарная клиника КГАВМ
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Набор инструментов для искусственного осеменения и родовспоможения. Муляжи половой системы самок с.-х. животных. Сосуд Дьюора. Микроскопы. Оборудование для микроскопического анализа
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности работы с животными; ознакомление с оборудованием и приборами. Основная часть. Микроскопический анализ спермы и мазка; ознакомление с техникой искусственного осеменения; ректальное исследования коровы; исследования молока на наличие мастита, освоение техники введения противомаститных препаратов в сосковый канал вымени; освоение техники родовспоможения Заключительная часть. Заполнение дневника по результатам гинекологических исследований
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности выполнения ветеринарных исследований, подведение итогов практики. Выставление зачета.
Итого: 12 ч.	

5.4. Кормление сельскохозяйственных животных

Тема: Кормовые травы (6 ч.)

Сроки и место проведения	Лето. Территория Фермы-2. Учебно-опытное хозяйство КГАУ. Лаборатория кафедры «Биотехнология, животноводство и химия»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Кормовые травы. Образцы кормов.
Содержание	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и

практики	регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности; разбивка студентов на группы по 6 человек; Основная часть. Инвентаризация природных кормовых угодий; знакомство с естественными пастбищами; сбор и изучение злаковых кормовых трав; сбор и изучение бобовых кормовых трав; сбор и изучение ядовитых растений; изучение отличие злаковых и бобовых многолетних трав по вегетативным признакам. Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности сбора кормовых трав
Тема: Заготовка и хранение кормов (6 ч)	
Сроки и место проведения	Лето. Хозяйство. Лаборатория кафедры «Биотехнология, животноводство и химия»
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Хранилище сена, соломы, зерновых кормов. Силосная траншея.
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности Основная часть. Освоение технологии приготовления сена; определение сроков скашивания трав на сено; определение влажности сена по шкале глазомерной оценки с использованием жгута и с помощью влагомера; учет сена и соломы; ознакомление с сенохранилищем; знакомство с технологиями заготовки сенажа, силоса; ознакомление с способами хранения сенажа и силоса; знакомство с концентрированными кормами, состав зернофуража; изучение способов подготовки зерновых кормов к скармливанию; ознакомление с хранением концентрированных кормов; изучение приготовления монокорма; раздача монокорма с помощью мобильного смесителя-кормораздатчика Заключительная часть. Заполнение дневника. Сдача гербарий.
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности изучения технологии заготовки и хранения кормов
Итого: 12	

5.5. Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства

Тема: Механизация растениеводства (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. ИМиТС кафедра машин и оборудования в агробизнесе, УДЦ Казанского ГАУ
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Сельскохозяйственные машины и оборудование, используемые в растениеводстве, плакаты, инструкции к машинам и оборудованию, видеоролики и методические пособия.
Содержание	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и

практики	регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности работы с техникой. Основная часть. Изучение устройства, принципа работы и регулировки базовых машин и технологических комплексов сектора растениеводства, основы электрификации и автоматизации объектов растениеводства; приемов рациональной эксплуатации МТП; вопросы автоматизации отрасли растениеводства. Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности освоения машин и оборудования
Тема: Механизация животноводства (6 ч.)	
Сроки и место проведения	Лето. ИМиТС кафедра машин и оборудования в агробизнесе, УДЦ Казанского ГАУ
Используемые объекты, материалы, приборы, машины и т. д.	Машины и оборудование используемые в животноводстве, плакаты, инструкции к машинам и оборудованию, видеоролики и методические пособия.
Содержание практики	Подготовительная часть. Ознакомление с программой и регламентом прохождения практики; инструктаж по технике безопасности работы с техникой Основная часть. Изучение устройства, принципа работы и регулировки базовых машин и технологических комплексов для животноводства, основы электрификации и автоматизации технологических процессов в животноводстве; вопросы автоматизации отрасли животноводства. Заключительная часть. Заполнение дневника
Порядок приемки-сдачи работ	Устный опрос, проверка правильности освоения машин и оборудования
Итого: 12 ч.	

6. Отчет о практике

Оценка учебной практики проводится на основании письменного отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями, и его публичной защиты перед комиссией, созданной распоряжением заведующего выпускающей кафедрой. Оформление отчета о практике студент должен завершить в течение 3-х дней после окончания учебной практики во 2-ом и 4-ом семестрах. Отчет должен быть составлен на основе записей в дневнике, собранных материалов и свежих впечатлений. До защиты один из членов комиссии проверяет отчет, дневник и дает письменную рецензию на них. Итоговая оценка за учебную практику складывается из следующих показателей: качество отчета, дневника, доклада и ответов на вопросы. Оценка учебной практики приравнивается к экзамену и записывается в зачетную книжку.

Отчет по результатам учебной практики на 1-ом курсе предлагается составить следующим образом:

1. Титульный лист
2. Содержание отчета
3. Введение
4. Основная часть
 - 4.1. Учебная практика по ботанике
 - 4.2. Учебная практика по производству продукции растениеводства
 - 4.3. Учебная практика по технологии хранения, переработки продукции растениеводства
 - 4.4. Учебная практика по производству продукции животноводства
 - 4.5. Научно-исследовательская работа
5. Заключение
6. Список использованной литературы
7. Приложения.

По результатам учебной практики на 2-ом курсе отчет должен быть составлен по следующему плану:

1. Титульный лист
2. Содержание отчета
3. Введение
4. Основная часть
 - 5.1. Учебная практика по технологии хранения, переработки продукции растениеводства
 - 5.2. Учебная практика по технологии хранения, переработки продукции животноводства
 - 5.3. Учебная практика по основам ветеринарии и биотехники размножения животных
 - 5.4. Учебная практика по кормлению сельскохозяйственных животных
 - 5.5. Учебная практика по механизации и автоматизации технологических процессов растениеводства и животноводства
6. Заключение
7. Список использованной литературы
8. Приложения.

Форма титульного листа отчета о практике дана в приложении 3.

Оглавление включает наименование всех разделов и подразделов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов (подразделов).

Во введении следует указать цели и задачи учебной практики.

Основная часть должна содержать информацию о тематике учебной практике, сроках её прохождения, изученных объектах, явлениях, материалах, приборах и машинах. Следует подробно описать содержание практики, то есть последовательность выполнения тех или иных работ, привести проделанные измерения, расчеты и практические выводы. Особо следует отметить свое личное участие в той или иной работе и необходимые меры

предосторожности при выполнении любых работ. Имеющиеся в отчете материалы таблиц должны быть проанализированы и завершены соответствующими выводами. Основные этапы и процессы выполнения полевых и иных работ учебной практики желательно проиллюстрировать соответствующими фотоснимками.

Заключение должно содержать основные выводы и результаты проделанных работ, знания, умения и навыки, приобретенные во время учебной практики.

Список литературы должен составляться в соответствии с требованиями ГОСТ. Ссылки на литературу следует оформлять в квадратных скобках, с указанием номера источника в списке литературы и страницы, например: [4, с. 28].

В приложениях можно привести информацию, дополняющую основное содержание отчета, в виде фотоснимков, таблиц, картограмм и т. д.

Отчет о практике оформляется на листах формата А4. Содержание излагается грамотно, четко и логически последовательно. Работа пишется от руки или машинописным способом с соблюдением полей: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Шрифт – Times New Roman, кегль – 14, межстрочный интервал – 1,5. Общий объем отчета по практике – 20-30 страниц. Все страницы нумеруются, начиная с титульного листа (номер страницы на нем не проставляется), арабскими цифрами вверху справа. Каждый раздел отчета начинается с новой страницы.

Текст делят на разделы, подразделы, пункты в соответствии с планом отчета. Заголовки разделов пишут симметрично тексту прописными буквами. Заголовки подразделов и пункты печатают с абзаца строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Разделы, подразделы и пункты нумеруют арабскими цифрами. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего отчета. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Каждая таблица должна иметь название (заголовок). Таблицы следует нумеровать последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета. В правом верхнем углу, над соответствующим заголовком помещают надпись «Таблица» с указанием номера таблицы. При переносе таблицы на другую страницу слов «таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Уравнения и формулы следует выделять из текста свободными строками. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной строки. Пояснение значений символом и числовых коэффициентов приводят непосредственно под формулой в той же последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки. Первую строку объяснения начинают со слов «где» без двоеточия.

Список использованной литературы

1. ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. – М. : Изд-во стандартов, 2004. – 48 с.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация «бакалавр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «16» сентября 2011 г. № 2308.
3. Методические указания по прохождению производственной практики студентами очного отделения агрономического факультета (специальность 310100 - агрохимия и агропочвоведение). Сост.: Гилязов М. Ю., Амиров М. Ф. - Казань: КГСХА, 2002. - 14 с.
4. Программа и методические указания по учебной практике бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль ТПППР). Сост. Владимиров В.П. и др. – Казань: КГАУ, 2013. – 32 с.

Форма титульного листа дневника

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«КАЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Агрономический факультет

ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Студента _____
группы ____ курса ____

Направление подготовки _____
Профиль _____

Казань - 201_

Тема	
------	--

Wageningen State Agrarian University

Форма титульного листа отчета учебной практики

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«КАЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Агрономический факультет

ОТЧЕТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Студента _____
группы ____ курса ____

Направление подготовки _____
Профиль _____

Казань - 201_