

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Трубчевский филиал



**ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

(по профилю специальности)

**Профессионального модуля**  
**ПМ.02. Производство и первичная переработка**  
**продукции животноводства**

Специальность 36.02.02 Зоотехния


Брянская область,

2023 год

СОГЛАСОВАНО:

Общество с ограниченной ответственностью "Красный Октябрь"

Заместитель генерального директора

  
М. М. Каструба



СОГЛАСОВАНО:

Общество с ограниченной ответственностью «Смоленское поле»

Генеральный директор


  
М.П. А.Н. Шибанов



СОГЛАСОВАНО:

Общество с ограниченной ответственностью «Русское молоко»

Генеральный директор

  
М.П. А.В. Кравченко



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>11</b>
<b>5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>17</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.02 «Зоотехния» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 2.1** - Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.

**ПК 2.2** - Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.

**ПК 2.3** - Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

Программа производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по специальности-36.02.02 «Зоотехния».

#### **Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля **должен иметь практический опыт:**

- по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции;

- оценки качества продукции животноводства;

#### **уметь:**

- выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства;

- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;

- выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства;

- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;

- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

**знать:**

- виды, технологические процессы производства продукции животноводства;
- методику расчета основных технологических параметров производства;
- технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам);
- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**  
Всего - производственная практика - 396 ч.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): производство и первичная переработка продукции животноводства, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 2.1	Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.
ПК 2.2	Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Объем производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	396								396
	<b>Всего</b>	396								396

### 3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции</b>		396	
<b>МДК. 02.01 Технологии производства продукции</b>		156	
Тема 1. Технология производства продукции скотоводства	Содержание	60	3
	1. <u>Вводный инструктаж</u> . Составление технологических схем и проведение расчетов по производству продуктов	6	
	2. Выполнение технологических операций по производству и первичной переработке продукции скотоводства.	6	
	3. Учет и оценка молочной и мясной продуктивности крупного рогатого скота.	6	
	4. Определение и изучение категорий упитанности убойных животных.	6	
	5. Анализ технологии производства продукции скотоводства в производственных условиях	6	
	6. Изучение технологии производства продукции скотоводства.	6	
	7. Подготовка и раздача кормов, уборка навоза, доение коров, работа с маточным поголовьем: отбор и подбор пар, проведение случки и т.д.)	6	
	8. Организация учета продуктивности с/х животных. Оценка продукции молока-сырья, его качественные характеристики	6	
	9. Анализ способов содержания крупного рогатого скота. Обоснование выбора способа содержания животных	6	
	10. Санитарно-гигиеническая оценка условий содержания, кормления и ухода за крупным рогатым скотом.	6	
Тема 2. Технология производства продукции свиноводства	Содержание	42	3
	1. <u>Определение и изучение категорий упитанности убойных животных.</u>	6	
	2. Выполнение технологических операций по производству и первичной переработке продукции свиноводства.	6	
	3. <u>Изучение типа кормления животных в хозяйстве. Составление и анализ рационов для свиней</u>	6	
	4. Подготовка и раздача кормов, уборка навоза в свиноводстве. , Работа с маточным поголовьем: отбор и подбор пар,	6	3
	5. Организация учета продуктивности с/х животных. Оценка продуктивности свиней.	6	
	6. Анализ способов содержания свиней. Обоснование выбора способа содержания животных	6	
	7. Санитарно-гигиеническая оценка условий содержания кормления свиней.	6	



Тема 4. Технология производства продукции свиноводства	Содержание		6	
	1.	Составление технологических схем и проведение расчетов по производству продуктов овцеводства. Выполнение технологических операций по производству и первичной переработке продукции животноводства. Мониторинг состояния кормовой базы, с учетом площади естественных кормовых угодий, а также пашни выделяемой в хозяйстве для производства кормов. Определение норм кормления овец. Организация учета продуктивности овец. Составление рационов для овец и коз		
Тема 5. Технология производства продукции птицеводства	Содержание		18 6	3
	2.	Составление технологических схем и проведение расчетов по производству продуктов птицеводства. Оценка продукции производимой в хозяйстве, например молока-сырья, его качественные характеристики. Определение норм кормления птицы.		
	2.	Выполнение технологических операций по производству и первичной переработке продукции птицеводства. Определение норм кормления птицы.		
	3	Организация учета продуктивности птицы. Составление рационов для птицы.	6	
<b>МДК. 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства</b>			192	
Тема 2. Основы стандартизации	Содержание		12 6	3
	1.	Разработка и внедрение в производство современной технологии производства продукции животноводства. ГОСТ Р 52090-2003 Молоко натуральное коровье сырье. Технические условия. Оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства. ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Нормализация молока. Стандартизация молока. ГОСТ Р 52090-2003 Молоко натуральное коровье сырье. Технические условия.		
	2.	Обеспечение сохранение и поддержание необходимого уровня качества сырья и продукции животного. Оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства. ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя». Стандартизация шерсти. ГОСТ 28491-90: Шерсть овечья невымытая с отделением частей руна. Требования к качеству меда ГОСТ 19792-2001 "Мед натуральный. Технические условия". Стандартизация продукции пчеловодства.		
			6	

3	Тема 3. Биологические, химические, физические свойства молока	Содержание	42		
	1.	Планирование организация, оценка и контроль качества продуктов животноводства	6		
	2.	Оценка и контроль производства продукции молока	6		
	3.	Оценка и контроль производства продукции мяса в разных отраслях сельского хозяйства: скотоводство, свиноводство, птицеводство, овцеводство и т.д.	6		2
	4.	Оценка и контроль производства продукции птицеводства.	6		2
	5.	Оценка и контроль производства продукции овцеводства.	6		2
	6.	Оценка и контроль производства продукции мяса в разных отраслях сельского хозяйства.	6		3
	7.	Работа на предприятии по оценке качества продукции животноводства.	6		
	Тема 4. Условия получения высококачественного молока	Содержание	18		2
	1.	Обеспечение сохранение и поддержание необходимого уровня качества сырья и продукции животного происхождения на всех стадиях производства Источники загрязнения молока микроорганизмами. Санитарно-гигиенические правила получения молока	6		
	2.	Выявлять заболевших животных; проводить ветеринарные профилактические мероприятия. Оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства. Давать органолептическую оценку мяса и мясных продуктов. состояние. Контроль состояния здоровья коров	6		
	3.	Контроль молока на санитарно-гигиеническое . Ветеринарно-санитарная оценка молока больных животных	6		
	Тема 5. Режимы и способы хранения молока и молочного сырья	Содержание	18		
	1.	Первичная обработка молока: очистка, охлаждение, хранение. Изменение составных частей молока в процессе хранения и переработки.	6		
	2.	Определение чистоты молока. Определение микробной обсемененности молока. Определение в молоке нейтрализующих веществ, ингибиторов и фальсифицирующих добавок	6		3

	3.	Выявление пороков молока, возникающие при хранении, переработке.	6	
Тема 6. Молоко как сырье для молочной промышленности	Содержание		12	3
	1.	Определение товарных свойств молока. Требования, предъявляемые к качеству молока и молочного сырья. Очистка молока. Пастеризация. Стерилизация. Влияние тепловой обработки на свойства молока. Стерилизация молока	6	
	2	Характеристика мяса отдельных видов убойных животных (говядина, свинина, птица)	6	
Тема 8. Приемка и содержание скота на предприятиях мясной промышленности	Содержание		12	3
	1	Приемка и условия предубойного содержания. Система сдачи-приемки	6	
	2.	Требования к качеству убойных животных Определение упитанности крупного рогатого скота и свиней.	6	
Тема 9. Первичная переработка скота, птицы, кроликов	Содержание		18	3
	1.	Эколого-сельскохозяйственные мероприятия по производству высококачественной продукции животноводства	6	
	2.		6	
	2.	Технология производства кормов животного происхождения	6	
3.	Технология первичной переработки убойных животных и птицы	6		
Тема 10. Стандартизация мяса	Содержание		30	3
	1.	Мясо крупного рогатого скота. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»	6	
	2.	ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»	6	
	3.	Характеристика мяса свинины. ГОСТ Р 53221-2008 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия»	6	
	4.	ГОСТ Р 52837-2007 - Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия.	6	
	5.	Характеристика мяса баранины.	6	
Тема 11. Яйцо. Требования к качеству пищевых яиц	Содержание		12	3
	1.	Сортировка и санитарная оценка яиц. Требования к качеству пищевых яиц. Исследования качества яиц.	6	
	2	Закупка яиц. Хранение яиц и изменения в них при хранении. ГОСТ Р 52121-2003. Государственный стандарт	6	

Тема 12. Шерсть. Требования предъявляемые к качеству шерсти	Содержание		6
	1.	Классировка шерсти по заготовительным стандартам. Техника классировки шерсти. Извитость, длина и крепость шерсти. Определение качества кожевенного и шубно-мехового сырья. Пороки шкур.	
Тема 14. Основное сырье рыбной промышленности	Содержание		6
	1.	Экспертиза рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов водного промысла	6
Тема 15. Основы подтверждения соответствия	Содержание		6
	1.	Оценка и подтверждение соответствия. Система сертификации продовольственных продуктов.	6

<b>МДК. 02.03</b> <b>Технологии первичной переработки продукции животноводства</b>		48	
Тема 1. Характеристика сырья для мясной промышленности	Содержание		12
		Изучение порядка сдачи и приемки скота и птицы на перерабатывающих предприятиях. Составление планов реализации продукции животноводства	6 6
	2.	Определение категории упитанности животных и птицы. Определение убойной массы и убойного выхода	
Тема 2. Порядок приема и сдачи с.-х. животных	Содержание		12
	1.	Составление технологических схем и проведение расчетов по первичной переработке продуктов	6
	2.	Изучение технологии первичной переработки убойных животных и птицы.	6
Тема 3. Первичная переработка убойных жив-ых животных	Содержание		12
	1.	Ознакомление с первичной обработкой и переработкой сырья, санитарно-ветеринарными мероприятиями на животноводческом комплексе.	6
	2.	Изучение правил транспортировки убойных животных	6
Тема 4. Товароведение мяса	Содержание		6
	1.	Определение выхода продуктов убоя. Определение категории упитанности туш. Определение убойного выхода Товароведческая оценка кожевенного и шубно-мехового сырья	6
Тема 5. Консервирование, хранение и переработка мяса	Содержание		6
	1.	Изучение технологии консервирования мяса и мясных продуктов	6
Тема 6. Технология переработки других продуктов	Содержание		6
	1.	Определение сортности и доброкачественности яиц	6
		20	
<b>Всего:</b>		396	
Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)			

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

### (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02.

#### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Обучающиеся проходят производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.02 в сельскохозяйственных предприятиях.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места специалистов оснащены согласно проекту комплектации производства.

4.2. Практика выездная, концентрированная

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основная литература:

1.1. Технология производства продукции животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. Г. Кахикало, С. А. Гриценко, О. В. Назарченко, А. А. Зайдуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-7745-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180793>

2. Родионов Г.В. Основы животноводства:

учебник –СПб: Лань, 2019.-564с. –ISBN 978-5-8114-3824-2. –Текст:электронный // ЭБС «Лань» (сайт). –URL: <https://e.lanbook.com/book/113391>

3. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2ч. Часть 1.: учебник и практикум для СПО -2-е изд., перераб. и доп. –М:Юрайт, 2019.-249с. – ISBN 978-5-534-10348-9. –Текст:электронный //ЭБС Юрайт (сайт). –URL:<https://urait.ru/bcode/442535>

4. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135> Производство и переработка продукции животноводства: учебник /book/113377

Дополнительная литература:

1. Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. Производство и переработка продукции животноводства. Учебник –М.:КУРС:ИНФРА-М, 2021. -188с. –Режим доступа:<http://znanium.com/catalog/product/780077>

2.. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 417 с. <https://urait.ru/bcode/456403> 3.

Ветеринарно-санитарный контроль при механизации и технологии животноводства: лабораторный практикум: учебное пособие /Ю.Г. Иванов, Р.Ф. Филонов, Д.Н. Мурусидзе. – М:ИНФРА-М, 2019.-208с. (СПО). –Текст:электронный. –ISBN 978-5-16-013972-2 -URL:<http://znanium.com/catalog/product/1001111>

Электронный ресурс

ЭБС «Лань»

ЭБС БиблиоРоссика

<http://www.bgsha.com/ru/bulletin-BGSHA>

---

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия планируются в соответствии с учебным планом, расписанием. Производственная практика для получения первичных профессиональных навыков в рамках преподаваемого модуля проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Условием допуска к производственной практике профессионального модуля является освоение теоретического и практического материала изучаемого модуля, учебной практики по модулю.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих прохождение производственной практики наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата.</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки.</b>
<b>ПК 2.1</b> - Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.	- Анализ способов производства и первичной переработки продукции животноводства. Выполнение предубойного осмотра животных; - Оформление документации.	Отчет
<b>ПК 2.2</b> - Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.	- Анализ и разработка мероприятий по производства продуктов показателей - Оформление соответствующей ветеринарной документации.	Отчет
<b>ПК 2.3</b> - Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	- Выполнение мероприятий по отбору проб продуктов и сырья животного происхождения их упаковки, транспортировки и подготовки для лабораторного исследования. ;	Отчет
		Дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения работ по производственной практике, составления отчета по практике, дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Практический опыт:</b>	
по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции;	<b>отчет</b>
оценки качества продукции животноводства	отчет
<b>Умения:</b>	



• выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства;	отчет
составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;	отчет
выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства;	отчет
осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;	отчет
оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства	отчет
выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства;	отчет
составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;	отчет
выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства;	отчет
осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;	отчет
оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства	отчет
подбирать пары производителей с учетом их достоинств и недостатков для улучшения рабочих и породных качеств;	отчет
определять сук в эструсе (охоте);	отчет
организовывать кормление производителей и уход за ними;	отчет
применять специальную технику вязки;	отчет
разрабатывать документацию по опытно-селекционной работе;	отчет
оформлять документы о происхождении собак;	отчет
<b>Знания:</b>	отчет
виды, технологические процессы производства продукции животноводства;	отчет
методику расчета основных технологических параметров производства;	отчет
технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам);	отчет
действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;	отчет
основные методы оценки качества продукции животноводства.	Дифференцированный зачет

\* В соответствии с учебным планом, по итогам прохождения производственной практики, входящей в состав профессионального модуля, промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии со шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
80 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 79	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования «Брянский государственный аграрный университет»  
Трубчевский филиал

## ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики  
(по профилю специальности)

Профессиональный модуль  
ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства  
по специальности  
36.02.02 Зоотехния

студента (ки) группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка \_\_\_\_\_

Брянская область  
2023

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего**  
**образования «Брянский государственный аграрный университет»**  
**Трубчевский филиал**

Утверждаю:

Директор

\_\_\_\_\_ Суконкин А.Н.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Задание**  
**на производственную практику (по профилю специальности)**

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 36.02.02 Зоотехния

курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ объем часов: 396 ч.

**Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):**

1	Вводный инструктаж.
2	Учет и оценка молочной и мясной продуктивности крупного рогатого скота.
3	Определение и изучение категорий упитанности убойных животных.
4	Определение норм кормления для крупного рогатого скота.
5	Составление и анализ рационов для дойных коров
6	Составление и анализ рационов для сухостойных коров. Анализ схем выпойки телят
7	Организация учета продуктивности с/х животных
8.	Оценка экстерьера и определение конституции свиней
9.	Учет и оценка мясной продуктивности свиней.
10	Определение и изучение категорий упитанности убойных животных.
11.	.Определение норм кормления для свиней различных половозрастных групп.. Составление и анализ рационов для свиноматок
12.	Выявлять заболевших животных; проводить ветеринарные профилактические мероприятия
13.	Ведение учета на свиноводческих фермах. Мечение свиней.
14.	Изучение приемов обработки и выделки шкур и овчин.
15.	Организация стрижки.
16.	Мечение овец, зоотехнический и племенной учет
17.	Отбор проб, изучение требований к качеству молока . Органолептическая оценка молока. Определение Проводить органолептическую оценку мяса и мясных продуктов. Контроль молока на санитарно-гигиеническое состояние кислотности
	Провести органолептическую оценку мяса и мясных продуктов. Контроль мяса на санитарно-гигиеническое Состояние. Определение плотности и термоустойчивости молока.
19.	Определение чистоты молока. Определение микробной обсемененности молока. Определение в молоке нейтрализующих веществ, ингибиторов и фальсифицирующих добавок

20.	Определение содержания жира в молоке кислотным способом
21.	Определение степени пастеризации молока
22.	Определение содержания жира в молоке кислотным способом
23.	Учет мясной продуктивности. ГОСТ Р 53221-2008 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах
24.	Классировка шерсти по заготовительным стандартам. Техника классировки шерсти. Извитость, длина и крепость шерсти Стандартизация шерсти. ГОСТ 28491-90: Шерсть овечья невытая с отделением частей руна.
25.	Изучение порядка сдачи и приемки скота и птицы на перерабатывающих предприятиях.
26.	Составление планов реализации продукции животноводства
27.	Изучение порядка сдачи и приемки скота и птицы на перерабатывающих предприятиях.
28.	Определение категории упитанности животных и птицы. Определение убойной массы и убойного выхода
29.	Составление технологических схем и проведение расчетов по первичной переработке продуктов животноводства
30.	Изучение технологии первичной переработки убойных животных и птицы.
31.	Ведение учета на перерабатывающих предприятиях.
32.	Изучение технологии консервирования мяса и мясных продуктов
33.	Определение сортности и доброкачественности яиц
34.	Определение доброкачественности меда

**Индивидуальное задание** (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практикоориентированных задач, и т. д.)

**За период практики студент должен:**

1. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
  - Титульный лист;
  - Задание на практику;
  - Аттестационный лист;
  - Характеристика;
  - Дневник прохождения практики;
  - Текстовая часть отчета;
  - Список литературы;
  - Фотоотчет (по возможности).

**Задание выдал руководитель практики**

**(от образовательной организации):** \_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

**Согласовано: руководитель практики от профильной организации**

\_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Ф.И.О. обучающегося	
Образовательная организация	Трубчевский аграрный колледж - филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет»
№ группы	
Специальность	<u>36.02.02 Зоотехния</u>
Профессиональный модуль	ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
Место практики	_____

Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме <u>396</u> ч.
---------------------------	---

### ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/не освоена)
ПК 2.1	Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.	
ПК 2.2	Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.	
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_

подпись

Ф. И. О.

МП.

Руководитель практики от образовательной организации: \_\_\_\_\_

подпись

Ф. И. О.

Приложение 4

### ХАРАКТЕРИСТИКА на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Специальность: 36.02.02 Зоотехния

Курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль:

ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций

		(освоена/ не освоена)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

3. Дополнительные сведения об обучающемся (если таковы имеются):

4. Рекомендация по результатам прохождения практики (оценка):

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_

Ф. И. О.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

М. П.

Приложение 5

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

**Трубчевский филиал**

**ДНЕВНИК  
прохождения производственной практики  
по профессиональному модулю**



ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства  
специальности 36.02.02 Зоотехния

студента (ки) группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Наименование организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: \_\_\_\_\_

Брянская область

2023

Приложение 6

**ДНЕВНИК**

**прохождения производственной практики**

**по профессиональному модулю**

ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства  
специальности 36.02.02 Зоотехния

с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Дата	Вид и содержание
------	------------------

	выполняемых работ
1	2

Руководитель практики  
от профильной организации,

\_\_\_\_\_

*должность*

М.П.

\_\_\_\_\_

*(подпись)*

\_\_\_\_\_

*(Фамилия, инициалы)*