

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

Трубчевский филиал



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Производство и первичная переработка

продукции животноводства

Специальность 36.02.02 Зоотехния

Брянская область,

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	28
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения 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 животно-

водства;

- 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего по учебной практике - 36 часа

Реализация рабочей программы предусматривает в целях реализации компетентностного подхода:

-использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся;

-выполнение обучающимися определенных видов работ с использованием персональных компьютеров;

-четкое формулирование требований к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому первоначальному практическому опыту, знаниям и умениям.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной практики 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 личного 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем учебной 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	МДК. 02.01 Технологии производства продукции животноводства	18						18	
	МДК. 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства	12						12	
	МДК. 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства	6						6	
	Всего	36						36	

3.2. Тематический план учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание выполняемых работ	Объем часов	Уровень освоения
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства		36	
МДК. 02.01 Технологии производства продукции		18	
Тема 1. Технология производства продукции скотоводства	Содержание	8	3
	1. Оценка экстерьера и определение конституции крупного рогатого скота	2	
	2. Учет и оценка молочной и мясной продуктивности крупного рогатого скота.	2	
	3. Определение и изучение категорий упитанности убойных животных.	2	
	4. Определение норм кормления для крупного рогатого скота.	2	
		2	
		2	
		2	
		2	
		2	
Тема 2. Технология производства продукции свиноводства		6	3
	1. Оценка экстерьера и определение конституции свиней	2	
	2. Учет и оценка мясной продуктивности свиней.	2	
	3. Определение и изучение категорий упитанности убойных животных.	2	
		2	
		2	
Тема 4. Технология производства продукции овцеводства	Содержание	4	2
	1. Изучение приемов обработки и выделки шкур и овчин.	2	
	2. Организация стрижки.	2	

МДК. 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства			12	
Тема 2. Основы стандартизации	Содержание		2	2
	1.	Изучить нормативные документы по стандартизации. Стандартизация молока. 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. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»	2	
Тема 3. Биологические, химические, свойства молока	Содержание		2	3
	1.	Отбор проб, изучение требований к качеству молока . Органолептическая оценка молока. Определение Проводить органолептическую оценку мяса и мясных продуктов. Контроль молока на санитарно-гигиеническое состояние	2	
	2.	Провести органолептическую оценку мяса и мясных продуктов. Контроль мяса на санитарно-гигиеническое Состояние. Определение плотности и термостойчивости молока.		
Тема 5. Режимы и способы хранения молока и молочного	Содержание		2	2
	1.	Определение чистоты молока. Определение микробной обсемененности молока. Определение в молоке нейтрализующих веществ, ингибиторов и фальсифицирующих добавок		
Тема 6. Молоко как сырье для молочной промышленности	Содержание		2	
	1.	Определение содержания жира в молоке кислотным способом	2	
Тема 9. Первичная переработка скота,	Содержание		2	2
	1.	Учет мясной продуктивности. ГОСТ Р 53221-2008 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах.	2	
Тема 11. Яйцо. Требования к качеству пищевых яиц	Содержание		2	3
	1.	Сортировка и санитарная оценка яиц. Требования к качеству пищевых яиц.		

				2
МДК. 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства			6	
Тема 2. Порядок приема и сдачи с.-х. животных	Содержание		2	2
	1.	Изучение порядка сдачи и приемки скота и птицы на перерабатывающих предприятиях.	2	
	2.	Составление планов реализации продукции животноводства		
	3.	Определение категории упитанности животных и птицы. Определение убойной массы и убойного выхода		
Тема 3. Первичная переработка убойных животных	Содержание		2	2
	1.	Составление технологических схем и проведение расчетов по первичной переработке продуктов животноводства	2	
	2.	Изучение технологии первичной переработки убойных животных и птицы.		
	3.	Ведение учета на перерабатывающих предприятиях.		
Тема 5. Консервирование, хранение и переработка мяса	Содержание		2	2
	1.	Изучение технологии консервирования мяса и мясных продуктов	2	
Всего:			36	

2
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация МДК 02.01; МДК 02.02, МДК 02.03 обеспечивается:

Учебный корпус ветеринарный
Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства № 62

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- плакаты;
- стенды настенные;
- муляжи, макеты;
- раздаточный материал;
- таблицы;
- схемы;
- методические рекомендации;
- Аква дистиллятор ДЭ-4;
- весы лабораторные;
- микроскоп;
- мясорубка механическая.

Учебный корпус ветеринарный
Лаборатория технологии первичной переработки продукции животноводства № 62

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- плакаты;
- стенды настенные;
- муляжи, макеты;
- раздаточный материал;
- таблицы;
- схемы;
- методические рекомендации;
- Аква дистиллятор ДЭ-4;
- весы лабораторные;
- микроскоп;
- мясорубка механическая.

Учебный корпус ветеринарный
Лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества № 62

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- плакаты;
- стенды настенные;
- муляжи, макеты;
- раздаточный материал;
- таблицы;
- схемы;
- методические рекомендации;
- Аква дистиллятор ДЭ-4;
- весы лабораторные;
- микроскоп;
- мясорубка механическая.

Учебный корпус ветеринарный
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 45

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- методическими указаниями по внеаудиторной самостоятельной работе;
- контрольно-измерительные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- плакаты;
- презентации;
- лабораторное оборудование (микроскопы, влажные препараты, питательные среды, микропрепараты, автоклав, термостат, приборы, центрифуга, холодильник, дистиллятор, красители, моющие дезинфицирующие средства, лабораторная посуда).

Учебный корпус ветеринарный
Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства № 62
Тренажер машинного доения

Мобильный проекционный комплект: Ноутбук Samsung ND-RC710 Мультимедийный проектор RoverLight DVS 850

Экран переносной

Операционная система Windows 7 Home Prem 64 bit

Microsoft Office 2010 Standard

360 Total Security Essential

7zip, Aimp, Audacity, Auslogics Disk Defrag, CCleaner, CDBurnerXP, Double Commander,

FastStone Image Viewer

Google Chrome, LibreOffice, Microsoft Visual C++ 2005-2019

Microsoft.NET Framework, PDF-XChange Viewer, PotPlaye

Shark007 ADVANCED Codecs.

3.2.С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на лабораторных занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения дисциплины используется кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности

Компьютерный класс с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором №10

- технические средства обучения:

Системный блок (10 шт.): Intel Core 2 Duo 2.6 Ghz (E 5300), 2048 Mb DDR2, HDD 250 Gb, DVD/RW

Монитор (10 шт.): LG Flatron W1943C

Системный блок: Intel Core 2 Duo 2.6 Ghz (E 5300), 2048 Mb DDR2, HDD 250 Gb, DVD/RW

Монитор: LG Flatron W1943C

Принтер Samsung ML-1640

Сканер HP Scanjet G2410

Аудио колонки

Операционная система Windows XP Pro 32 bit

Microsoft Office 2010 Standard

Microsoft Access 2010

Microsoft Project 2010

1С: Бухгалтерия 8 учебная версия

1С: Бухгалтерия 8.1 учебная версия

1С: Бухгалтерия 8.2 учебная версия

Visual Studio 2005

Net Cracker Pro 4.1

Microsoft SQL Server 2005

КОМПАС-3D V15.2

360 Total Security Essential

7zip, AIMP, Audacity, Auslogics Disk Defrag, CCleaner, CDBurnerXP, Double, Commander, FastStone Image Viewer,

Freemake Video Converter, GIMP, Java, K-Lite, Codec Pack, LibreOffice, MedialInfo, Microsoft .NET Framework, Microsoft Silverlight

Microsoft Visual C++ 2005-2019, Mozilla Firefox, MPC-BE, Notepad++, Paint.NET, Python, Ramus, Revo Uninstaller Free, Stamina, SumatraPDF, WinDjView

Помещение для самостоятельной работы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет)

Системный блок(6шт.): Intel Core 2 Duo 2.5 Ghz (E 5200), 2048 Mb DDR2, HDD 250 Gb, DVD/RW

Монитор(6 шт.): BENQ E910

Системный блок: Intel Core 2 Duo 2.53 Ghz (E 7200), 2048 Mb DDR2, HDD 120 Gb, DVD/RW

Монитор: Acer V226HQL

МФУ: Canon IR 2520

Системный блок: Intel Core 2 Duo 3.00 Ghz (E 8400), 2048 Mb DDR2, HDD 120 Gb, DVD/RW

Монитор: Acer V2003W

Сканер Canon CanoScan LIDE 25

Телевизор SUPRA 42 дюйма

Аудио колонки

Операционная система Windows 7 Pro 32 bit

Microsoft Office 2010 Standard

7zip, Aimp, Audacity, 360 Total Security Essential, CCleaner

CDBurnerXP, PDF-XChange Viewe, PotPlaye, JRE, LibreOffice,

Microsoft.NET Framework, Google Chrome, Firefox,Paint.NET,

The GIMP,Double Commander.

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. –Ткст: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 .Механизация и технология 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>

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий
В целях реализации компетентного подхода, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в процессе учебной практики используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий: дискуссии, круглый стол, проблемные лекции, анализ конкретных ситуаций, решение ситуационных и производственных задач, лабораторные опыты, презентации

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика планируется в соответствии с учебным планом, расписанием. Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков в рамках преподаваемого модуля проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Условием допуска к учебной практике профессионального модуля является освоение теоретического и практического материала изучаемого модуля.

Дисциплинами, предшествующими изучению данного модуля являются: «Основы зоотехнии», «Биология», «Химия», «Анатомия и физиология животных», «Охрана труда»,

«Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения работ по учебной практике, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий и составления отчета по практике.

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

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

* В соответствии с учебным планом, по итогам прохождения учебной 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).

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

Министерство сельского хозяйства
Трубчевский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Специальность 36.02.02 Зоотехния

Отчет

по учебной практике

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

Выполнила:
Обучающийся (аяся) группы ____
ФИО _____

Проверил(а)
преподаватель: _____
Оценка _____
Подпись _____

Брянская область 2022

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 учебную практику

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 36.02.02 Зоотехния

курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

Место прохождения практики: учебные кабинеты Трубчевского филиала соответствующего профиля подготовки

Объем часов: 736 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 овецья немытая 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)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф. И. О. обучающегося	
Учебное заведение	Трубчевский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	36.02.02 Зоотехния
Профессиональный модуль	Профессиональный модуль: ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
Место практики	Трубчевский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 36 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: _____ В. М. Кондратова
подпись

ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения
учебной практики

(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 обучающимся (если таковы имеются):

4. Рекомендация по результатам прохождения практики (оценка):

Руководитель практики от образовательной организации: _____

Ф. И. О.

(подпись)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Трубчевский филиал

ДНЕВНИК
прохождения учебной практики

по профессиональному модулю

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 образовательной организации

_____ (фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: _____

Брянская область

2023

ДНЕВНИК

прохождения учебной 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 образовательной организации

_____ *должность*

_____ *(подпись)*

_____ *(Фамилия, инициалы)*