

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

Трубчевский филиал

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____ **А.Н. Суконкин**
«11» мая 2022 г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(по профилю специальности)

Профессионального модуля
ПМ.02 Производство и первичная переработка
продукции животноводства

Специальность 36.02.02 Зоотехния

Брянская область,

2022 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

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, приростов 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 - 360 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	360							360
	Всего	360							360

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
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции		360	
МДК. 02.01 Технологии производства продукции		120	
Тема 1. Технология производства продукции скотоводства	Содержание	60	3
	1. Вводный инструктаж. 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.		
	7. Подготовка и раздача кормов, уборка навоза, доение коров, работа с маточным поголовьем: отбор и подбор пар, проведение случки и т.д.)	6 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. Определение и изучение категорий упитанности убойных животных.	6	
	2. Выполнение технологических операций по производству и первичной переработке продукции свиноводства.		
	3. Изучение типа кормления животных в хозяйстве. Составление и анализ рационов для свиней	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.	6	
	3	Организация учета продуктивности птицы. Составление рационов для птицы.		
МДК. 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства			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 невытая 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

МДК. 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства		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	
Всего:		360	
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. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для СПО / А.Е. Интизарова, Е.В. Казарина, А.В. Тицкая и др. -2-е изд. –Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018.-168с –ISBN 978-5-4486-0382-2/ -Текст:электронный// ЭБС IPR BOOKS (сайт). –URL:<http://www.iprbookshop.ru/77002.html>
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. Производство и переработка продукции животноводства: учебник /А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев.-М:КУРС:ИНФРА-М, 2019.-188с. -Текст:электронный.-URL:<http://znanium.com/catalog/product/1003256>
5. Асминкина Т.А. Оценка и контроль качества продукции животноводства: учебное пособие для СПО –Саратов:Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018.-266с –ISBN 978-5-4488-0160-0. ?978-5-4486-0392-1. –Текст:электронный //ЭБС IPRBOOKS : (сайт). –URL:<http://www.iprbookshop.ru>
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продукто животноводства. Практикум (Электронный ресурс) : учебное пособие –Электрон. дан. –СПб: Лань, 2018.-240с. –Режим доступа:<https://e.lanbook.com/book/102236>.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, икры, морских млекопитающих и беспозвоночных животных : методические указания / составители И. Л. Васильева, И. С. Иванов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. — 52 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/158582>
7. Общая технология переработки сырья животного происхождения : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М.Здрабова, О.С.Киреева и др.; под ред. О.А. Ковалевой –СПб:Лань, 2019.-444с. – ISBN 978-5-8114-3304-9. –Текст:электронный –Режим доступа:ЭБС «Лань» -URL:<https://e.lanbook.com/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. З.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. — 208 с. (СПО). — Текст: электронный. — ISBN 978-5-16-013972-2 — URL: <http://znanium.com/catalog/product/1001111>
3. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / В. Г. Урбан. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/139283>
4. Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учеб. пособие — 2-е изд., стер. — СПб: Лань, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1452-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/1079556>. Технологии производства продукции животноводства (Электронный ресурс):
5. учебное пособие для СПО/А.Е. Интизарова и др. — Электронные текст. Дан. —
- 6... 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>
- Электронный ресурс
ЭБС «Лань»
ЭБС «Юрайт»
ЭБС БиблиоРоссика
ЭБС Znanium.com
ИС "Единое окно"
<http://www.bgsha.com/ru/bulletin-BGSHA>
<http://fermagid.ru/korovy/126-iskusstvennoe>
<http://sbio.info/index.php>
-

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 проведение 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)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки.
ПК 2.1 - 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
ПК 2.2 - 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
ПК 2.3 - 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.

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;	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
Знания:	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).

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

Приложение 1

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
2022

Приложение 2

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: 360 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>36</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.

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 обучающимся (если таковы имеются): _____

4. Рекомендация по результатам прохождения практики (оценка): _____

Руководитель практики от профильной организации: _____

Ф. И. О.

 (подпись)

М. П.

**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
2022

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

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

М.П.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (по профилю специальности)
по ПМ.02 Производство и первичная переработка
продукции животноводства
по специальности 36.02.02 Зоотехния

от 11.05.2022 г.

Организация – разработчик рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) на 2022-2023 учебный год, Трубчевский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

с о г л а с о в ы в а е т:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства.

2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства.

3. Задание по производственной практике производственной практики (по профилю специальности) ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства.

4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике производственной практики (по профилю специальности) ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства.

СОГЛАСОВАНО:

ГБУ Брянской области «Трубчевская районная станция по борьбе с болезнями животных»

Начальник _____ Д.Н. Фунтовой

СОГЛАСОВАНО:

Общество с ограниченной ответственностью «Русское молоко»

Генеральный директор _____ А.В. Кравченко

СОГЛАСОВАНО:

Общество с ограниченной ответственностью «Красный Октябрь»

Генеральный директор _____ Г.К. Лобус