

**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.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность 36.02.02 Зоотехния

Брянская область,

2022 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 - 72 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 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Объем учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			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	36						36	
	МДК. 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства	18						18	
	МДК. 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства	18						18	
	<b>Всего</b>	<b>72</b>						<b>72</b>	

### 3.2. Тематический план учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	<b>Содержание выполняемых работ</b>	Объем часов	Уровень освоения
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства		72	
МДК. 02.01 Технологии производства продукции		36	
Тема 1. Технология производства продукции скотоводства	Содержание	18	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	
	5. Составление и анализ рационов для дойных коров	2	
	6. Составление и анализ рационов для сухостойных коров. Анализ схем выпойки телят	2	
	7. Организация учета продуктивности с/х животных	2	
	8. Анализ способов содержания крупного рогатого скота. Обоснование выбора способа содержания животных	2	
	9. Санитарно-гигиеническая оценка условий содержания, кормления и ухода за крупным рогатым скотом.	2	
Тема 2. Технология производства продукции свиноводства	Содержание	12	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	
	4. Определение норм кормления для свиней различных половозрастных групп.. Составление и анализ рационов	2	
	5. Выявление заболевших животных; проводить ветеринарные профилактические мероприятия	2	
Тема 4. Технология производства продукции овцеводства	Содержание	6	2
	1. Изучение приемов обработки и выделки шкур и овчин.	2	
	2. Организация стрижки.	2	
	3. Мечение овец, зоотехнический и племенной учет	2	

МДК. 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства			18	
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		4	3
	1.	Отбор проб, изучение требований к качеству молока . Органолептическая оценка молока. Определение Проводить органолептическую оценку мяса и мясных продуктов.	2	
	2.	Контроль молока на санитарно-гигиеническое состояние	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	2	
Тема 6. Молоко как сырье для молочной промышленности	Содержание		4	
	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
Тема 12. Шерсть. Требования предъявляемые качеству продукции овцеводства	Содержание		2	
	1.	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.		
МДК. 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства			18	
Тема 2. Порядок приема и сдачи с.-х. животных	Содержание		6	2
	1.	Изучение порядка сдачи и приемки скота и птицы на перерабатывающих предприятиях.	2	
	2.	Составление планов реализации продукции животноводства	2	
	3.		Определение категории упитанности животных и птицы. Определение убойной массы и убойного выхода	
Тема 3. Первичная переработка убойных животных	Содержание		6	2
	1.	Составление технологических схем и проведение расчетов по первичной переработке продуктов животноводства	2	
	2.	Изучение технологии первичной переработки убойных животных и птицы.	2	
	3	Ведение учета на перерабатывающих предприятиях.	2	
Тема 5. Консервирование, хранение и переработка мяса	Содержание		2	2
	1.	Изучение технологии консервирования мяса и мясных продуктов	2	
Тема 7. Переработка продуктов птицеводства, Пчеловодства и рыбоводства	Содержание		4	2
	1.	Определение сортности и доброкачественности яиц	2	
	2.	Определение доброкачественности меда	2	
Всего:			72	

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. 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. –ISBN 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> /51725
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. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 417 с. <https://urait.ru/bcode/456403>
- 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>
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 продуктово животноводства: учеб. пособие – 2-е изд., стер. –СПб: Лань, 2018.-176с. –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>

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
<b>Практический опыт:</b>	
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
<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;	

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>	
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: 72 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 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 72 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

2022

## 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)*