

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

Трубчевский филиал

УТВЕРЖДАЮ
Директор центра СПО

_____ **А.Н. Суконкин**
«18» мая 2023 г.

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 - 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	
	Всего	72						72	

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		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	
6. Ведение учета на свиноводческих фермах. Мечение свиней.	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
	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
	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
	2.	Провести органолептическую оценку мяса и мясных продуктов. Контроль мяса на санитарно-гигиеническое Состояние. Определение плотности и термостойчивости молока.	2
Тема 5. Режимы и способы хранения молока и молочного	Содержание		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
	1.	Определение степени пастеризации молока	2
Тема 11. Яйцо. Требования к качеству пищевых яиц	Содержание		2
	1.	Учет мясной продуктивности. ГОСТ Р 53221-2008 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах.	2
	1.	Сортировка и санитарная оценка яиц. Требования к качеству пищевых яиц.	3

				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	2	
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
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: 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)*