

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:11:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»

Факультет среднего профессионального образования

«Утверждаю»

Декан



Бражник Г.В.

« 9 » июля 2020 года

## ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

Специальность 36.02.02 Зоотехния (базовый уровень)

п. Майский, 2020

Программа разработана в соответствии с законом РФ «Об образовании», с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04. 2013 № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающие основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности **36.02.02 Зоотехния (базовый уровень)**, Положения об учебной, производственной и преддипломной практике студентов факультета СПО ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

**Организация - разработчик:** ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

**Разработчик(и):** Попова О.А., кандидат сельскохозяйственных наук, преподаватель кафедры общей и частной зоотехнии;  
Кренева Т.В., преподаватель кафедры общей и частной зоотехнии.

**Рассмотрена** на заседании кафедры общей и частной зоотехнии  
« 2 » 07 2020 г., протокол № 26.

Зав. кафедрой  О.Е. Татьяничева

**Одобрена** методической комиссией технологического факультета  
« 3 » 07 2020 г., протокол № 3

Председатель методической комиссии  
технологического факультета  Сорокина Н.Н.

Руководитель ППССЗ  Попова О.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ .....	4
2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. ТРЕБОВАНИЯ К СТУДЕНТУ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ .....	6
4. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ.....	6
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
6. СОСТАВЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.....	10
7. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	11

# 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

«Производство и первичная переработка продукции животноводства»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики (далее - программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.02 Зоотехния в составе профессионального модуля ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Производство и первичная переработка продукции животноводства 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. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля
- ПК 2.3. количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам учебной практики:

*Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений:*

- 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;

*приобретение первоначального практического опыта:*

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

*для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.*

### 1.3. Результаты учебной практики

Результатом учебной практики является получение первоначального практического опыта в овладении обучающимися вида профессиональной деятельности Обработка отраслевой информации, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата 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.

## **2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика проводится на базе Белгородского ГАУ в соответствии с учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной практики 6 недель (216 часов).

Ответственность за организацию и проведение учебной практики несет выпускающая кафедра.

За неделю до начала практики проводится собрание студентов, на котором студентам разъясняются цели и задачи практики, даются методические советы по выполнению программы практики, обращается внимание на содержание и форму отчетной документации, представляемой студентами на защиту практики.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К СТУДЕНТУ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

**До начала практики студент обязан:**

- ознакомиться с методическими и инструктивными материалами о практике и пройти собеседование у руководителя практики;
- принять участие в собрании студентов;

**Во время прохождения практики студент обязан:**

- максимально использовать отведенное для практики время, в установленные сроки, в полном объеме и с высоким качеством выполнять все задания предусмотренные программой практики;
- вести дневник практики, в котором ежедневно кратко записывать определенные сведения о проделанной в течение дня работе;
- рационально распределить время для своевременной подготовки отчета о прохождении практики.

**По окончании практики студент обязан:**

- своевременно представить руководителю практики отчетную документацию о практике.

## **4. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ**

Руководителем практики назначается преподаватель, ведущий МДК в составе соответствующего профессионального модуля.

**Руководитель практики обязан:**

- разработать программу практики и обеспечить её выполнение;
- провести организационное собрание со студентами;
- провести инструктаж студентов по технике безопасности;
- контролировать посещаемость студентов;

- оказывать студентам методическую помощь по выполнению программы практики.
- изучить отчетную документацию студента о практике и принять решение о допуске (или не допуске) студента к защите отчета по практике;
- организовать и провести процедуру защиты отчета;
- представить в деканат факультета отчет об итогах прохождения студентами учебной практики.

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Учебная практика (72 часа)** по профессиональному модулю 02 проводится после изучения МДК 02.01 «Технологии производства продукции животноводства». В процессе прохождения практики студент осваивает виды работ, которые практикант непосредственно выполняет на своем рабочем месте:

Код компетенции	Вид работы	Содержание работы	Объем часов
ПК 2.1; ОК 1-9	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства	составление планы реализации технологии производства продукции животноводства	24
	Выбирать способы содержания с/х животных	обоснование выбора способа содержания животных	
	Оценивать санитарно-гигиеническая оценка условий содержания, кормления и ухода за животными	составление алгоритма процедуры санитарно-гигиенической оценки условий содержания	
	Определять питательность разных видов кормов по результатам анализа и справочным материалам	выполнение анализа питательности разных видов кормов	
ПК 2.2; ОК 1-9	Составлять технологические схемы и проведение расчетов по первичной переработке продуктов животноводства	выполнение технологических схем и расчетов по первичной переработке продукции	24
	Проводить учет продуктивности с/х животных	составление алгоритма процедуры учета продуктивности животных	
ПК 2.3; ОК 1-9	Изучить методы контроля качества животноводческого сырья и продуктов его переработки	изучение показателей качества молока, мяса и продуктов их переработки; методики определения качества, используемые технические средства и приборы; стандарты, регламентирующие методику определения качества	24

		животноводческой продукции. Изучение технологий переработки сырья животного происхождения, качество исходного сырья и продуктов его переработки, технологические режимы работы оборудования и результаты переработки.	
	Оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства	демонстрация отдельных элементов оценки качества продукции животноводства	
	Давать органолептическую оценку мяса и мясных продуктов	демонстрация отдельных элементов органолептической оценки мяса	
	Контроль молока на санитарно-гигиеническое состояние	составление алгоритма операций для контроля молока на санитарно-гигиеническое состояние	

**Учебная практика (72 часа)** по профессиональному модулю 02 проводится после изучения МДК 02.02 «Оценка и контроль качества продукции животноводства». В процессе прохождения практики студент осваивает виды работ, которые практикант непосредственно выполняет на своем рабочем месте:

Код компетенции	Вид работы	Содержание работы	Объем часов
ПК 2.1; ОК 1-9	Выполнять работы по контролю качества продукции животноводства	выполнение отдельных технологических операций по производству и переработке продукции животноводства, осуществление на предприятии контроля за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;	24
	Ознакомится с действующей нормативно-технической документацией и стандартизацией на продукцию животноводства.	оценка качества и определение градации качества продукции животноводства	
ПК 2.2; ОК 1-9	Выполнять работы по сертификации продукции животноводства.	оформление сертификатов качества на готовую продукцию.	24
ПК 2.3; ОК 1-9	Изучить методы контроля качества животноводческого сырья и продуктов его переработки.	изучение технологий переработки сырья животного происхождения, качество исходного сырья и продуктов	24

		его переработки, технологические режимы работы оборудования и результаты переработки.	
	Провести оценку качества сырья.	определение качества готовой продукции, условий хранения и реализации.	

**Учебная практика (72 часа)** по профессиональному модулю 02 проводится после изучения МДК 02.03 «Технологии первичной переработки продукции животноводства». В процессе прохождения практики студент осваивает виды работ, которые практикант непосредственно выполняет на своем рабочем месте:

Код компетенции	Вид работы	Содержание работы	Объем часов
ПК 2.1; ОК 1-9	Выполнять работы в молочной лаборатории.	отбор средних проб молока;	24
		сепарирование молока и определение жирности сливок;	
		применение моющих и дезинфицирующих растворов для обработки молочного оборудования.	
	Выполнять работы по первичной переработке убойных животных.	определение видовой принадлежности мяса по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.	
ПК 2.2; ОК 1-9	Выполнять отдельные технологические операции при убойе и первичной переработке животных.	определение упитанности животных.	24
		прием, сдача животных на боенские предприятия.	
	Составлять технологические схемы и проведение расчетов по первичной переработке продуктов животноводства	проведение расчетов отхода мяса и субпродуктов, потерь массы мяса при охлаждении, замораживании и хранении.	
ПК 2.3; ОК 1-9	Оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства	демонстрация отдельных элементов оценки качества продукции животноводства	24
	Давать органолептическую оценку мяса и мясных продуктов	демонстрация отдельных элементов органолептической оценки мяса	

## **6. СОСТАВЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Отчет о прохождении учебной практики должен соответствовать следующим требованиям:

- отчет составляется на стандартных листах формата А4 (страницы нумеруются)

- титульный лист должен содержать следующие основные сведения: наименование вуза, название отчета, ф.и.о. студента, место прохождения практики, руководитель практики от университета (Приложение 1);

- дневник прохождения учебной практики (Приложение 2).

Отчет подписывается студентом и сдается на кафедру не позднее даты утвержденной планом учебного процесса.

### **Требования к отчету о практике:**

Отчет должен быть напечатан, скреплен, страницы пронумерованы.

Параметры страниц: поля - верхнее - 2 см., нижнее, левое и правое –2,5 см, шрифт - Times New Roman, кегль шрифта –14, Формат А-4.

### **Структура отчета:**

- Титульный лист (приложение 1)

- Содержание (приложение 2)

- Введение

Во введении необходимо указать сроки практики, место прохождения практики, цели практики.

- Основной текст отчета

- Выводы

В выводах студент описывает полученные навыки, умения.

- Список литературы

Отчет подписывается практикантом.

Данные отчета должны соответствовать дневнику практики.

Защита отчетов по учебной практике проходит на выпускающей кафедре. Результатом защиты является оценка в форме зачета.

**ОТЧЕТ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Специальность \_\_\_\_\_  
Код и наименование

Код и наименование профессионального модуля

Студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы  
форма обучения \_\_\_\_\_  
(очная, заочная)

(Фамилия, имя, отчество)

Место практики

(Название организации)

Срок практики с «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_

Майский, 20\_\_ г

## СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1	Введение	.....
2	Основная часть	.....
3	Выводы	.....
4	Список литературы	.....
5	Приложения	.....

## **1. Введение**

Цели и задачи учебной практики по профессиональному модулю

---

Цели учебной практики:

- приобретение необходимых умений (*из стандарта по модулю*)
- приобретение первоначального практического опыта: (*из стандарта по модулю*)

Задачи учебной практики:

- приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности

---

*(из стандарта по модулю)*

для формирования общих компетенций: (*из стандарта по модулю*)  
и профессиональных компетенций (*из стандарта по модулю*)

## **2. Основная часть**

*Отчёт о выполнении ежедневных заданий и описание изученных и отработанных задач, включая ситуационные, связанных с освоением профессиональных компетенций, изложенных в программе практики;*

## **3. Выводы**

*Выводы должны соответствовать целям и задачам практики, сформулированы кратко и чётко.*

## **4. Список литературы**

*Начинается с перечня нормативно-правовых документов. За ними располагаются методические и учебные пособия, периодические издания, адреса веб-сайтов. Все источники перечисляются в алфавитном порядке, иностранные материалы следуют после русских. Минимальное количество источников – 5.*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О

