

**Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Бирючанский техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Специальность 36.02.02 Зоотехния

Квалификация выпускника Зоотехник

Форма обучения очная

**Бирюч, 2021 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>Стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	<b>4</b>
<b>2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	<b>17</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>	<b>19</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

## **1.1. Область применения программы**

Практика имеет целью обеспечение комплексного освоения студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.02. Зоотехния.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

## **1.2. Цели и задачи практики.**

Целью производственной практики является приобретение обучающимися опыта практической работы, а также формирование общих и профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 других 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), 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.

Результатом практики является приобретение обучающимися практического опыта по виду профессиональной деятельности: производство и первичная переработка продукции животноводства, а так же формирование вышеперечисленных компетенций.

## 2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### Тематический план профессионального модуля

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. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 –2.3.	Раздел 1. Технологии производства продукции животноводства	200	46	10	14	150	-	-	-
	Раздел 2. Оценка и контроль качества продукции животноводства	200	34	10	-	162	-	-	-
	Раздел 3. Технологии первичной переработки продукции животноводства	200	34	10	-	162	-	-	-
	Учебная практика, часов	72						72	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144
	Всего:	816	126	30	14	474	-	72	144
<b>Форма аттестации обучающихся по ПМ. 02 – экзамен квалификационный</b>									

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

#### 3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Производственная практика ПП.02.01

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Ознакомление с программой производственной практики и условиями её проведения на якорном предприятии.	6
2	Закрепление приобретенного практического опыта работы по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и др.; оценки качества продукции животноводства	6
3	Закрепление приобретенного практического опыта работы по в цехе приемки молока и в лаборатории оценки его качества	6
4	Закрепление приобретенного практического опыта работы в аппаратном цехе, изучение оборудования по механической и тепловой обработке молока; заполнение документов	6
5	Закрепление приобретенного практического опыта работы в аппаратном цехе, изучение оборудования по механической и тепловой обработке молока;заполнение документов	6
6	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе производства цельномолочной продукции и первичные навыки работы с оборудованием ;оценка качества продукции	6
7	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе производства цельномолочной продукции и знакомство с	6

	работой технологического оборудования.	
8	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе производства цельномолочной продукции и знакомство с работой технологического оборудования; оценка качества продукции	6
9	Закрепление приобретенного практического опыта работы в сыродельном цехе, знакомство с технологией производства различных видов сыра и технологическим оборудованием	6
10	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе по производству сухого молока, знакомство с работой технологического оборудования; оценка качества продукции	6
11	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе по производству сливочного масла; оценка качества продукции	6
12	Закрепление приобретенного практического опыта работы в лабораториях по оценке качества сырья и готовой продукции (по видам) ;оценка качества продукции	6
13	Закрепление приобретенного практического опыта работы оценки качества и определение градаций качества продукции животноводства (молока, мяса, яиц и др.)	6
14	Закрепление приобретенного практического опыта работы оценки качества и определение градаций качества продукции животноводства (молока, мяса, яиц и др.)	6
15	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе предубойного содержания скота; знакомство с основным технологическим оборудованием	6
16	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе предубойного содержания скота; знакомство с основным технологическим оборудованием	6
17	Закрепление приобретенного практического	6

	опыта работы в убойном цехе знакомство с основным технологическим оборудованием	
18	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе обвалки и жиловки	6
19	Закрепление приобретенного практического опыта работы в колбасном цехе Знакомство с работой и устройством технологического оборудования (куттеры, волчки и т.д.); оценка качества продукции	6
20	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе производства полуфабрикатов; оценка качества продукции	6
21	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе обработки практики кишечного сырья	6
22	Закрепление приобретенного практического опыта работы в лаборатории оценки качества сырья и готовой продукции	6
23	Закрепление приобретенного практического опыта работы в лаборатории оценки качества сырья и готовой продукции	6
24	Закрепление приобретенного практического опыта работы в лаборатории оценки качества сырья и готовой продукции .Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	6
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>

**Итоговая аттестация по ПП.02– дифференцированный зачет**



### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

#### Производственная практика ПП.02.01

№ п/п	Индекс модуля, МДК	Наименование практического опыта	Задания, направленные на выполнение определенных видов работ	Кол- во часов	Планируемые результаты освоения общих и профессиональных компетенций		Оценка полученных результатов
					ОК	ПК	
1	ПМ.03	Ознакомление с программой производственной практики и условиями её проведения на якорном предприятии.	1.1. Знакомство с содержанием производственной практики, планируемыми результатами и с условиями проведения практики на якорном предприятии. 1.2. Изучение действующего на предприятии Устава, требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами и иных локальных актов, действующих на предприятии, требований по использованию имущества.	6	ОК 1- 9	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
2	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов	2.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 2.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы по по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов	18	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3.	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы

		птицеводства и др.; оценки качества продукции животноводства	убоя животных, продуктов птицеводства и др.; оценки качества продукции животноводства.				
3	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы по в цехе приемки молока и в лаборатории оценки его качества	3.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 3.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе приемки молока и в лаборатории оценки его качества	18	ОК 1.-ОК-9	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
4	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы в аппаратном цехе, изучение оборудования по механической и тепловой обработке молока; заполнение документов	4.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 4.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы в аппаратном цехе, изучение оборудования по механической и тепловой обработке молока; заполнение документов	18	ОК 1.-9	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
5	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы в аппаратном цехе, изучение оборудования по механической и тепловой обработке молока; заполнение документов	5.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 5.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы в аппаратном цехе, изучение оборудования по механической и тепловой обработке молока; заполнение документов	24	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы

6	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе производства цельномолочной продукции и первичные навыки работы с оборудованием ;оценка качества продукции	6.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 6.2.Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе производства цельномолочной продукции и первичные навыки работы с оборудованием ;оценка качества продукции	18	ОК 1.-ОК 9	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
7	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе производства цельномолочной продукции и знакомство с работой технологического оборудования.	7.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 7.2. Закрепление приобретенного практического работы в цехе производства цельномолочной продукции и знакомство с работой технологического оборудования.	24	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3.	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
8	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе производства цельномолочной продукции и знакомство с работой технологического оборудования; оценка качества продукции	8.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 8.2. Закрепление приобретенного практического опыта производства цельномолочной продукции и знакомство с работой технологического оборудования; оценка качества продукции	12	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
9	ПМ.03	Закрепление приобретенного	9.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3.	Заполнение дневника - отчета, оценка

		практического опыта работы в сыродельном цехе, знакомство с технологией производства различных видов сыра и технологическим оборудованием	безопасности в соответствии с правилами и нормами. 9.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы в сыродельном цехе, знакомство с технологией производства различных видов сыра и технологическим оборудованием				выполненной работы
10		Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе по производству сухого молока, знакомство с работой технологического оборудования; оценка качества продукции	10.1.Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 10.2.Закрепление приобретенного практического опыта работы по производству сухого молока, знакомство с работой технологического оборудования; оценка качества продукции	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
11		Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе по производству сливочного масла; оценка качества продукции	11.1.Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 11.2.Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе по производству сливочного масла; оценка качества продукции	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
12		Закрепление приобретенного практического опыта работы в лабораториях по оценке качества сырья и готовой продукции(по видам)	12.1.Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 12.2.Закрепление приобретенного практического опыта работы в	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы

		;оценка качества продукции	лаборатории по оценке качества сырья и готовой продукции(по видам) ;оценка качества продукции				
13		Закрепление приобретенного практического опыта работы оценки качества и определение градаций качества продукции животноводства(молока, мяса, яиц и др.)	13.1.Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 13.2.Закрепление приобретенного практического опыта работы оценки качества и определение градаций качества продукции животноводства (молока, мяса, яиц и др.)	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
14		Закрепление приобретенного практического опыта работы оценки качества и определение градаций качества продукции животноводства(молока, мяса, яиц и др.)	14.1.Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 14.2.Закрепление приобретенного практического опыта работы оценки качества и определение градаций качества продукции животноводства (молока, мяса, яиц и др.)	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
15		Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе предубойного содержания скота;	15.1.Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 15.2.Закрепление приобретенного практического опыта по производству, первичной переработке и реализации продуктов убоя животных	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы

16		Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе предубойного содержания скота; знакомство с основным технологическим оборудованием	16.1.Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 16.2.Закрепление приобретенного практического опыта по производству, первичной переработке и реализации продуктов убоя животных	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
17		Закрепление приобретенного практического опыта работы в убойном цехе знакомство с основным технологическим оборудованием	17.1.Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 17.2.Закрепление приобретенного практического опыта по производству, первичной переработке и реализации продуктов убоя животных	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
18		Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе обвалки и жиловки	18.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 18.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению классификации мяса по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению,	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
19		Закрепление приобретенного практического опыта работы	19.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной

		в колбасном цехе Знакомство с работой и устройством технологического оборудования (куттеры, волчки и т.д.); оценка качества продукции	правилами и нормами. 19.2.Закрепление приобретенного практического опыта работы по действующим ГОСТам и правилам на мясо, 19.3.Закрепление приобретенного практического опыта работы в колбасном цехе Знакомство с работой и устройством технологического оборудования (куттеры, волчки и т.д.); оценка качества продукции				работы
20		Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе производства полуфабрикатов; оценка качества продукции	20.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. первичной переработке и 20.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе производства полуфабрикатов реализации продуктов убоя животных	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
21		Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе обработки практики кишечного сыря	21.1.Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 21.2.Закрепление приобретенного практического опыта работы в цехе обработки практики кишечного сыря	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
22		Закрепление приобретенного	22.1.Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка

		практического опыта работы в лаборатории оценки качества сырья и готовой продукции	безопасности в соответствии с правилами и нормами. 22.2.Закрепление приобретенного практического опыта в применении действующих ГОСТов на колбасные изделия ;мясные изделия				выполненной работы
23		Закрепление приобретенного практического опыта работы в лаборатории оценки качества сырья и готовой продукции	23.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 23.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы в лаборатории оценки качества сырья и готовой продукции	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
24		Закрепление приобретенного практического опыта работы в лаборатории оценки качества сырья и готовой продукции .Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	24.1.Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 24.2 .Закрепление приобретенного практического опыта работы в лаборатории оценки качества сырья и готовой продукции Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	6	ОК 1.-ОК 9.	ПК 2.1-2.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
<b>Всего:</b>		<b>144 часов</b>					



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа производственной практики реализуется на молочном заводе, мясокомбинате, консервном заводе, продовольственном рынке.

#### **Технические средства обучения:**

Реализация программы практики предполагает наличие информационно-коммуникационных систем.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

компьютеры, телевизор, программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект учебно-методической документации, комплект нормативно-правовых актов; СПС «Консультант Плюс».

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

17

1. Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. Производство и переработка продукции животноводства: учебник. – М.: КУРС: ИНФРА-М, 2016. – 188 с.
2. Практикум по производству продукции животноводства: учебное пособие. – СПб.: «Лань», 2014. – 192 с.
3. Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебное пособие. – 3-е изд., стер. – СПб: Издательство «Лань», 2016. - 624с.
4. Чебакова Г.В. Данилова И.А. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учеб. пособие. – М.: ИНФРА – М, 2016. - 304с.
5. Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебное пособие. – 3-е изд., стер. – СПб: Издательство «Лань», 2016. - 624с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Мусуридзе Д.Н., Легеза В.Н., Филонов Р.Ф. Технология производства продукции животноводства. – М.: КолосС, 2005. – 432 с.
2. Технология производства продуктов животноводства/ А.С. Всяких, Ю.К. Свечин, А.И. Ерохин и др.; под ред. А.С. Всяких. – М.: Агропромиздат, 1989. – 543 с.

3. Чебакова Г.В. Данилова И.А. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учеб. пособие. – М.: ИНФРА – М, 2016. – 304с.
4. Пигарев Н.В. и др. Технология производства продуктов птицеводства, и их переработка/ Пигарев Н.В., Столляр, Т.А., Шумков Е.Г. – 3-е изд., перераб. И доп. –М.: Агропромиздат, 1991. – 343 с.
5. Родионов Г.В., Табакова Л.П., Табаков Г.П. Технология производства и переработки животноводческой продукции. – М.: КолосС, 2005. – 512 с.
6. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / А.Е. Интизарова [и др.]. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 168 с. — 978-5-4486-0382-2, 978-5-4488-0211-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77002.html>
7. Асминкина Т.Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 266 с. — 978-5-4488-0160-0, 978-5-4486-0392-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73759.html>
8. Федорова М.И. Свиноводство. Технология производства свинины и селекция свиней [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся очного и заочного отделения ФВМ и ТЖ по направлению 36.03.02 - «Зоотехния» / М.И. Федорова, В.Н. Шаталов, О.В. Ларина. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2017. — 142 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72838.html>
9. Асминкина Т.Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 266 с. — 978-5-4488-0160-0, 978-5-4486-0392-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73759.html>
10. Асминкина Т.Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 190 с. — 978-5-4486-0383-9, 978-5-4488-0212-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77005.html>
11. Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Л.Б. Леонтьев. —

Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2018. — 207 с. — 978-5-906371-63-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79874.html>

#### **Интернет - ресурсы:**

1. <http://www.agronationale.ru/> Национальный агропортал (20.08.18)
2. <http://www.agroportal.ru/> Агропортал. Информационно-поисковая система АПК. (20.08.18)
3. <http://www.belapk.ru/> Официальный интернет-портал Департамента АПК Белгородской области (20.08.18)
4. <http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (20.08.18)
5. <http://www.fermer.ru/> ФЕРМЕР.RU – главный фермерский портал (20.08.18)
6. <http://www.rsl.ru/> Российская государственная библиотека (20.08.18)
7. <http://www.vniigen.ru/> Официальный интернет-портал ВНИИГРЖ (20.08.18)

#### **4.3. Общие требования к организации практики:**

##### **- производственной**

Производственная практика должна проводиться концентрировано на завершающем этапе освоения модуля в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. Руководителем практики от организации составляется характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео - материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

#### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий, при проверке дневников - отчетов, проведении зачета по практике.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность при выборе эффективных способов производства продукции животноводства;</li> <li>- точность при первичной переработке продукции животноводства.</li> </ul>	текущий контроль в форме оценки выполнения практических работ: - оценки при выполнении работ по учебной и производственной практике; анализ предусмотренных форм отчетности, зачет по практике
ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность в разработке мероприятий по увеличению удоев;</li> <li>- эффективность в увеличении производственных показателей животноводства.</li> </ul>	Текущий контроль в форме- защиты практических работ; тестирования; устного опроса; защиты докладов и рефератов. Зачеты по учебной практике и по разделу профессионального модуля.
ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность при выборе правильных методов оценки и контроля количества и качества сырья;</li> <li>- грамотность при использовании различных методов оценки и контроля полуфабрикатов и готовой продукции животноводства.</li> </ul>	Текущий контроль в форме защиты практических работ; тестирования; устного опроса; защиты докладов и рефератов. Зачеты по учебной практике и по разделу профессионального модуля.

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
---	--	---

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологий производства продукции животноводства; – объективная оценка эффективности и качества выполнения.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологий производства продукции животноводства.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	– степень использования ИКТ при решении профессиональных задач в рамках аудиторной и самостоятельной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– уровень взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ответственность за свои решения и действия, за действия группы, коллектива</li> <li>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы коллектива</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	– стремление к своевременному анализу изменений действующего законодательства.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы