

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

Специальность 36.02.02 Зоотехния

Квалификация выпускника Зоотехник

Форма обучения очная

Бирюч, 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	21

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

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

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 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 (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. 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
Форма аттестации обучающихся по ПМ. 03 – экзамен квалификационный									

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Учебная практика УП.02.01.

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Ознакомление с программой учебной практики, местом и условиями её проведения Инструктаж по технике безопасности при посещении сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.	6
2	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в выборе и применении технологии производства продукции скотоводства. Ознакомительная экскурсия в специализированные предприятия по технологии молока и молочных продуктов (выбирать и применять технологии производства продукции скотоводства). Формирование и развитие первоначального практического опыта работы первичной переработки молока. Выполнение отдельных технологические операций по производству и переработке молока; формирование и развитие первоначального практического опыта работы при составлении технологических схем и проведение расчетов по первичной переработке молока и молочных продуктов	6
3	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы на молочном предприятии. Формирование и развитие первоначального практического опыта работы приемщика-лаборанта по приемке, контролю качества молочного сырья, проведением анализов и оформлением документов Формирование и развитие первоначального практического опыта работы с технологическими линиями производства молочных продуктов;	6

	формирование и развитие первоначального практического опыта работы по контролю за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов при производстве молока и молочной продукции (питьевого молока ,сливочного масла, кисломолочных продуктов ,сыра и др.)	
4	<p>Формирование и развитие первоначального практического опыта работы первичной переработке мяса. Ознакомительная экскурсия в специализированные предприятия по технологии мяса и мясных продуктов (выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции) определять градации качества мясной продукции.</p> <p>Формирование и развитие первоначального практического опыта работы технологических процессов производства колбасных изделий и полуфабрикатов (осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов) определять градации качества продукции животноводства</p>	6
5	<p>Производство продукции овцеводства</p> <p>Формирование и развитие первоначального практического опыта работы при товароведческой оценке кожевенного и шубно- мехового сырья (выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции овцеводства)</p>	6
6	<p>Производство продукции свиноводства</p> <p>Формирование и развитие первоначального практического опыта работы выращивания, доращивания и откорма свиней; контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов</p> <p>Формирование и развитие первоначального практического опыта работы</p> <p>Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе репродукции (осеменения) осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов</p>	6
7	Формирование и развитие первоначального	6

	практического опыта работы в цехе доращивания согласно принятой технологии в хозяйстве; формирование и развитие первоначального практического опыта работы по контролю за соблюдением установленных требований , действующих норм, правил и стандартов	
8	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе выращивания(свиней) согласно принятой технологии в хозяйстве, осуществление на предприятии контроля за соблюдением установленных требований , действующих норм, правил и стандартов	6
9	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе откорма согласно принятой технологии в хозяйстве; определение градаций качества продукции ; осуществление на предприятии контроля за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов	6
10	Производство продукции птицеводства Формирование и развитие первоначального практического опыта работы на птицефабрике. Формирование и развитие первоначального практического опыта работы за организацией транспортировки, порядком приема, сдачи птицы	6
11	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе убоя, первичной обработки и хранения тушек птицы; определение градаций качества продукции птицеводства	6
12	Производство продукции рыбоводства Формирование и развитие первоначального практического опыта работы с системе прудового рыбоводства(разведение и кормлением рыб). Производство продукции пчеловодства Формирование и развитие первоначального практического опыта работы при производстве доброкачественного мёда ; определение градаций качества меда, контроль за соблюдением установленных требований ,действующих норм, правил и стандартов.	6
	Всего:	72

Итоговая аттестация по УП.02.01 – дифференцированный зачет

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Учебная практика УП.02.01.

№ п/п	Индекс модуля, МДК	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Содержание получаемых результатов	Формы и методы контроля
1	ПМ.02	Ознакомление с программой учебной практики, местом и условиями её проведения.	1.1. Знакомство с содержанием учебной 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	Формирование у обучающихся первоначального практического опыта работы на предприятии путём изучения требований, правил и норм, как одно из необходимых условий становления будущего специалиста.	Оценка в аттестационном листе, выставленная преподавателем
2	ПМ.02	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в выборе и применении технологии производства продукции скотоводства. Ознакомительная экскурсия в	2.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 2.2. Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта по приему животных, их ветеринарному осмотру, в подготовке животных к убою. 2.3. Формирование и развитие	6	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в выборе и применении технологии производства продукции скотоводства. Ознакомительная экскурсия в специализированные предприятия по технологии молока и молочных продуктов (выбирать и применять технологии	Оценка в аттестационном листе, выставленная преподавателем

		<p>специализированные предприятия по технологии молока и молочных продуктов (выбирать и применять технологии производства продукции скотоводства). Формирование и развитие первоначального практического опыта работы первичной переработки молока .Выполнение отдельных технологические операций по производству и переработке молока; формирование и развитие первоначального практического опыта работы при составлении технологических схем и проведение расчетов по первичной переработке молока и молочных продуктов</p>	<p>первоначального практического опыта работы первичной переработки молока; выполнение отдельных технологических операций по производству и переработке молока; 2.4.формирование и развитие первоначального практического опыта работы при составлении технологических схем и проведении расчетов по первичной переработке молока и молочных продуктов</p>		<p>производства продукции скотоводства). Формирование и развитие первоначального практического опыта работы первичной переработки молока .Выполнение отдельных технологические операций по производству и переработке молока; формирование и развитие первоначального практического опыта работы при составлении технологических схем и проведение расчетов по первичной переработке молока и молочных продуктов</p>	
--	--	--	--	--	--	--

3	ПМ.02	<p>Формирование и развитие первоначального практического опыта работы на молочном предприятии.</p> <p>Формирование и развитие первоначального практического опыта работы приемщика-лаборанта по приемке, контролю качества молочного сырья, проведением анализов и оформлением документов</p> <p>Формирование и развитие первоначального практического опыта работы с технологическими линиями производства молочных продуктов;</p> <p>формирование и развитие первоначального практического опыта работы по контролю за соблюдением установленных требований и действующих норм,</p>	<p>3.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами.</p> <p>3.2. Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта повышению ветеринарно – санитарного осмотра туш и внутренних органов.</p> <p>3.3. Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта работы приемщика-лаборанта по приемке, контролю качества молочного сырья, проведением анализов и оформлением документов</p> <p>3.4.Формирование и развитие первоначального практического опыта работы с технологическими линиями производства молочных продуктов;</p> <p>3.5.формирование и развитие первоначального практического опыта работы по контролю за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов при производстве молока и молочной продукции (питьевого молока ,сливочного масла, кисломолочных продуктов ,сыра и др.)</p>	18	<p>Формирование и развитие первоначального практического опыта работы на молочном предприятии.</p> <p>Формирование и развитие первоначального практического опыта работы приемщика-лаборанта по приемке, контролю качества молочного сырья, проведением анализов и оформлением документов</p> <p>Формирование и развитие первоначального практического опыта работы с технологическими линиями производства молочных продуктов;</p> <p>формирование и развитие первоначального практического опыта работы по контролю за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов при производстве молока и молочной продукции (питьевого молока ,сливочного масла, кисломолочных продуктов ,сыра и др.)</p>	Оценка в аттестационном листе, выставленная преподавателем
---	-------	---	--	----	--	--

		правил и стандартов при производстве молока и молочной продукции (питьевого молока ,сливочного масла, кисломолочных продуктов ,сыра и др.)				
4	ПМ.02	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы первичной переработке мяса. Ознакомительная экскурсия в специализированные предприятия по технологии мяса и мясных продуктов (выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции) определять градации качества мясной продукции. Формирование и развитие первоначального практического опыта работы технологических процессов	4.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 4.2. Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта по первичной переработке мяса. Ознакомительная экскурсия в специализированные предприятия по технологии мяса и мясных продуктов (выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции) определять градации качества мясной продукции. 4.3.Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта работы технологических процессов производства колбасных изделий и полуфабрикатов (осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов) определять градации качества продукции животноводства	18	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы первичной переработке мяса. Ознакомительная экскурсия в специализированные предприятия по технологии мяса и мясных продуктов (выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции) определять градации качества мясной продукции. Формирование и развитие первоначального практического опыта работы технологических процессов производства колбасных изделий и полуфабрикатов (осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов) определять	Оценка в аттестационном листе, выставленная преподавателем

		производства колбасных изделий и полуфабрикатов (осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов) определять градации качества продукции животноводства			градации качества продукции животноводства	
5	ПМ.02	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы при товароведческой оценке кожевенного и шубно-мехового сырья (выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции овцеводства)	5.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 5.2. Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта при товароведческой оценке кожевенного и шубно-мехового сырья (выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции овцеводства)	18	Производство продукции овцеводства Формирование и развитие первоначального практического опыта работы при товароведческой оценке кожевенного и шубно-мехового сырья (выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции овцеводства).	Оценка в аттестационном листе, выставленная преподавателем
6	ПМ.02	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы выращивания, дорастивания и откорма свиней; контроль за	6.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 6.2. Формирование и развитие первоначальных умений и	18	Производство продукции свиноводства Формирование и развитие первоначального практического опыта работы выращивания, дорастивания и откорма свиней; контроль	Оценка в аттестационном листе, выставленная преподавателем

		соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов Формирование и развитие первоначального практического опыта работы Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе репродукции (осеменения) осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов	практического опыта работы по выращиванию, доращиванию и откорму свиней; контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов 6.3.Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта работы в цехе репродукции (осеменения) осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов		за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов Формирование и развитие первоначального практического опыта работы Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе репродукции (осеменения) осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов	
7	ПМ.02	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе доращивания согласно принятой технологии в хозяйстве; формирование и развитие первоначального	7.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 7.2. Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта в цехе доращивания согласно принятой технологии в хозяйстве; 7.3.формирование и развитие	18	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе доращивания согласно принятой технологии в хозяйстве; формирование и развитие первоначального практического опыта работы по контролю за соблюдением	Оценка в аттестационном листе, выставленная преподавателем

		практического опыта работы по контролю за соблюдением установленных требований , действующих норм, правил и стандартов	первоначальных умений и практического опыта работы по контролю за соблюдением установленных требований , действующих норм, правил и стандартов		установленных требований , действующих норм, правил и стандартов и соответствующей документации.	
8	ПМ.02	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе выращивания(свиней) согласно принятой технологии в хозяйстве, осуществление на предприятии контроля за соблюдением установленных требований , действующих норм, правил и стандартов	8.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 8.2. Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта в цехе выращивания (свиней) согласно принятой технологии в хозяйстве, осуществление на предприятии контроля за соблюдением установленных требований , действующих норм, правил и стандартов.	6	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе выращивания(свиней) согласно принятой технологии в хозяйстве, осуществление на предприятии контроля за соблюдением установленных требований , действующих норм, правил и стандартов	Оценка в аттестационном листе, выставленная преподавателем
9		Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе откорма согласно принятой технологии в хозяйстве; определение градаций качества продукции ; осуществление на предприятии контроля	2.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 2.2Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта работы в цехе откорма согласно принятой технологии в хозяйстве; определение градаций качества продукции ; осуществление на предприятии контроля за	6	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе откорма согласно принятой технологии в хозяйстве; определение градаций качества продукции ; осуществление на предприятии контроля за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил	Оценка в аттестационном листе, выставленная преподавателем

		за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов	соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов		и стандартов	
10		Формирование и развитие первоначального практического опыта работы на птицефабрике. Формирование и развитие первоначального практического опыта работы за организацией транспортировки, порядком приема, сдачи птицы	2.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 2.2 Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта работы на птицефабрике. Формирование и развитие первоначального практического опыта работы за организацией транспортировки, порядком приема, сдачи птицы	6	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы на птицефабрике. Формирование и развитие первоначального практического опыта работы за организацией транспортировки, порядком приема, сдачи птицы	Оценка в аттестационном листе, выставленная преподавателем
11		Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе убоя, первичной обработки и хранения тушек птицы; определение градаций качества продукции птицеводства	2.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 2.2 Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта работы в цехе убоя, первичной обработки и хранения тушек птицы; определение градаций качества продукции птицеводства	6	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в цехе убоя, первичной обработки и хранения тушек птицы; определение градаций качества продукции птицеводства	Оценка в аттестационном листе, выставленная преподавателем
12		Формирование и развитие первоначального практического опыта	2.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с	6	Формирование и развитие первоначального практического опыта работы в системе прудового	Оценка в аттестационном листе, выставленная преподавателем

		<p>работы в системе пудового рыбоводства (разведение и кормлением рыб). Формирование и развитие первоначального практического опыта работы при производстве доброкачественного мёда ; определение градаций качества меда, контроль за соблюдением установленных требований ,действующих норм, правил и стандартов.</p>	<p>правилами и нормами. 2.2Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта работы в системе пудового рыбоводства(разведение и кормлением рыб). 2.3.Формирование и развитие первоначальных умений и практического опыта работы при производстве доброкачественного мёда ; определение градаций качества меда, контроль за соблюдением установленных требований ,действующих норм, правил и стандартов</p>		<p>рыбоводства(разведение и кормлением рыб). Формирование и развитие первоначального практического опыта работы при производстве доброкачественного мёда ; определение градаций качества меда, контроль за соблюдением установленных требований ,действующих норм, правил и стандартов.</p>	
	Всего:	72				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Технические средства обучения:

Реализация программы практики предполагает наличие информационно-коммуникационных систем.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

компьютеры, 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 18 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 учебной и производственной практики

Освоение программы учебной практики базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин. Учебная практика проводится после изучения МДК 02.01.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования по специальности «Зоотехния». Обязательная стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность при выборе эффективных способов производства продукции животноводства; - точность при первичной переработке продукции животноводства. 	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"> - грамотность в разработке мероприятий по увеличению удоев; - эффективность в увеличении производственных показателей животноводства. 	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"> - оперативность при выборе правильных методов оценки и контроля количества и качества сырья; - грамотность при использовании различных методов оценки и контроля полуфабрикатов и готовой продукции животноводства. 	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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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.	<ul style="list-style-type: none"> – 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,	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

профессионального и личностного развития.	электронные.	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.	– Ответственность за свои решения и действия, за действия группы, коллектива – самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы коллектива	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
