

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 03.06.2021 14:27:23  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»  
Агротехнический колледж

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор АТК

«03» 06 2021 г.

**Рабочая программа учебной практики**  
**ПМ.02. Производство и первичная переработка продукции животноводства**

Специальность  
36.02.02 Зоотехния

Квалификация выпускника  
Зоотехник

Форма обучения  
очная

Разработчик (и)

*М.В.*  
подпись

*В.Г. Билытцев*  
И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:

Председатель методической комиссии

*Алекс*  
подпись

*А.В. Колескина*  
И.О.Фамилия

Заведующий методическим кабинетом УМУ

*В.Г.*  
подпись

*В.Г. Билытцев*  
И.О.Фамилия

Директор библиотеки

*В.И.*  
подпись

*Е.Е. Вершинкина*  
И.О.Фамилия

Улан-Удэ, 2021

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	9
5 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

### 1.1. ОБЛАСТЬ применения программы

Программа учебной практики (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.02 Зоотехния 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 других производственных показателей животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

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

Целью учебной практики является закрепление теоретических знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.02. Производство и первичная переработка продукции животноводства.

Задачами учебной практики являются: подготовка обучающихся к самостоятельной работе в соответствии с должностной инструкцией зоотехника; отработка обучающимися практических умений по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства.

Организация практики на всех этапах направлена на: выполнение государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников в соответствии с характером специальности и присваиваемой квалификацией; непрерывность, комплексность, последовательность овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логическую взаимосвязь и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики по ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства обучающийся 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 животноводства; 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики: 72 часа.**

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

## 2.2. Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Кол-во недель	Кол-во часов	Сроки проведения практики
1	2	3	4	5
ПМ.02. Производство и первичная переработка продукции животноводства	Вводный инструктаж по технике безопасности Ознакомление с предприятием (учреждением), рабочим местом Технологии производства продукции животноводства Оценка и контроль качества продукции животноводства Оформление отчета	2	72	Согласно графика учебного процесса
Всего:		2	72	

## 2.3. Содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
ПМ.02. Производство и первичная переработка продукции животноводства				
1.	Вводный инструктаж по технике безопасности	Инструктаж по технике безопасности. Требования безопасности при работе с животными	2	Опрос
2.	Ознакомление с предприятием (учреждением), рабочим местом	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического литературного материала	4	Опрос
3.	Технологии производства продукции животноводства	Оценка сельскохозяйственных животных по экстерьеру и конституции. Ознакомление с основными пороками и недостатками экстерьера с.-х. животных. Знакомство с измерительными инструментами для взятия промеров с.-х. животных. Вычисление индексов телосложения животных и построение экстерьерного профиля. Определение типов конституции и выявление направлений продуктивности с.-х. животных	20	Опрос
		Учет скорости роста и развития сельскохозяйственных животных Изучение пород с.-х. животных	10	Опрос
		Изучение хозяйственно-биологических особенностей КРС, свиней, овец, лошадей и с.-х. птицы, их продуктивности, в т.ч. вопросов их воспроизводства, полноценного кормления и содержания	20	Опрос
4.	Оценка и контроль качества продукции животноводства	Изучение основ стандартизации	4	Опрос

		Контроль качества продукции животноводства	4	Опрос
5.	Оформление отчета	Работа со специальной литературой по сбору, обработке и систематизации фактического литературного материала	4	Опрос
		Обработка и систематизация данных, полученных в ходе практики	4	Опрос Защита отчетов
	Всего		72	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Лаборатория акушерства, гинекологии и биотехники размножения) (11) 18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, муляжи, шкаф с учебным оборудованием, стенд, кафедра

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Кабинет животноводства и пчеловодства) (Кабинет животноводства) (Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства) (248) 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенный учебной мебелью: доска учебная, экран настенный белый возможностью подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, трибуна, 5 стендов. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE

Научная лаборатория (Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства) (250) Научная лаборатория имеет 8 посадочных мест и оборудована: аппарат вращения родотест, весы РП-150, весы РН, Весы электронные ВК-300 лабораторные, весы электронные ВК-600 лабораторные, электропечь мечта, халат рабочий черный х/б 3 шт, аппарат опр. выход шерсти, аппарат для опр волн шерсти, кондиц апп сортностис013сч, ланометр 2607, машина разрывная, микроскоп DUO-SCOPE-45, микроскоп поляризационный 15584, микротом салазочный, вытяжной шкаф-3 шт, эластометр 731072\068, ящик желез. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1.Моторная, Н. Г. Производство и первичная обработка продукции животноводства: практикум : учебное пособие / Н. Г. Моторная. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 74 с. — ISBN 978-5-89764-921-12. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159610>

2.Янушевская, О. В. Товароведение сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / О. В. Янушевская. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/119214>

3.Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с.- Режим доступа: : <https://e.lanbook.com/book/96860>

##### Дополнительные источники

1. Родионов, Г. В. Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. - : Лань, 2018. - 336 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99524>
  2. Производство и переработка продукции животноводства: Учебник / Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 188 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/536126>
  3. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/597714>
  4. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/718265>
  5. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил. — (ПРОФИль). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/775231>
  6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.] - Санкт-Петербург: Лань, 2016 - 624 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579>
  7. Технология производства продукции животноводства : методические рекомендации для обучающихся по специальности 36.02.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. В. Г. Бильтуев. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 126 с. - URL: <http://bgsha.ru/art.php?i=3844>. - Режим доступа: Электронная библиотека БГСХА. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.
  8. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>
  9. Оценка и контроль качества продукции животноводства : методические рекомендации для обучающихся специальности 36.02.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. В. Г. Бильтуев. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 95 с. - URL: <http://bgsha.ru/art.php?i=3843>. - Режим доступа: Электронная библиотека БГСХА. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.
  10. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>
- Периодические издания
1. Вестник Бурятской ГСХА им. В. Р. Филиппова: научно-теоретический журнал/ Бурятская ГСХА .- Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=25673>



2.Актуальные проблемы интенсивного развития животноводства: Научно-теоретический журнал/Белорусская государственная сельскохозяйственная академия.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2596?category=7799>

3.Вестник науки КАТУ им. С.Сейфуллина: Научно-теоретический журнал/ Казахский агротехнический университет имени Сакена Сейфуллина.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2355?category=7799>

4.Вестник Омского государственного аграрного университета: научно-практический журнал/ Вестник Омского государственного аграрного университета.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2367?category=7799>

5.Вестник Алтайского государственного аграрного университета: научно-практический журнал/Алтайский государственный аграрный университет.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2228?category=7799>

6.Вестник АПК Верхневолжья: научный журнал/Ярославская государственная сельскохозяйственная академия.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2194?category=7799>

### **Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет:**

1. Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М» ZNANIUM.com [Электронный ресурс]: Электронно-библиотечная система / ООО «Научно-издательский центр Инфра-М» – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)

2. Национальная электронная библиотека [Электронный ресурс]: Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ.– Электрон. дан. – Режим доступа: <https://rusneb.ru/>– Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)

4. Консультант Плюс [Электронный ресурс]: справочно-правовая система официальной информации / ООО «Правовые информационные технологии» РИЦ 355 Распространения Правовой Информации Консультант Плюс. – Электрон. дан. – Режим доступа: в локальной сети. – Загл. с экрана.

5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]: Информационная система [каталог образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования] / ФГАУ ГНИИ ИТТ «Информика» – Электрон.дан. <http://window.edu.ru/>.

6. Государственная система правовой информации [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал правовой информации – Электрон. дан. <http://pravo.gov.ru/>.

7.Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm>.

8. Сельскохозяйственный портал: <https://сельхозпортал.рф/>.

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Формой проведения учебной практики является концентрированная активно-пассивная практика. Перед направлением на практику проводится установочная лекция обучающихся, на которой даются подробные рекомендации о порядке прохождения практики, о трудовой и

производственной дисциплине на практике, о выполнении заданий и поручений руководителей практики, о ведении дневника практики, об отчёте о прохождении практики и руководстве практикой.

Первый день практики отводится для ознакомления обучающихся с целями и задачами практики, инструкциями, а также для решения всех организационных вопросов. Дальнейший ход практики определяется программой и календарным планом прохождения практики.

Консультационная помощь обучающимся в период практики, оказывается, по месту прохождения практики по мере необходимости, по обращению практиканта, специалистами отдела, в котором работает практикант, руководителями практики.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ОПОП СПО обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Руководители практики от учебного заведения назначаются преподаватели из числа преподавателей учебных дисциплин (модулей) профессионального цикла.

### **3.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны: соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности; строго соблюдать правила безопасности при работе с животными и в учебных лабораториях.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется ведущим преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Учебная практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

<b>№ п/п</b>	<b>Контролируемые модули, разделы (темы) профессионального модуля</b>	<b>Индекс контролируемой компетенции</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Способ контроля</b>
1.	ПМ.02. Производство и первичная переработка продукции животноводства	ОК 1. – ОК 9. ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.	Контрольные вопросы, вопросы промежуточного контроля (вопросы к дифференцированному зачету)	Устный опрос, защита отчета

## 5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Производство и первичная переработка продукции животноводства.

Требования к результатам освоения учебной практики

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения учебной практики обучающиеся должны:		
			знать:	уметь:	иметь практический опыт:
1	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	виды, технологические процессы производства продукции животноводства; 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	выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продукции 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	по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства
2	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.			
3	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.			
4	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			
5	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.			
6	ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями			
7	ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за			

		результат выполнения заданий.			
<b>8</b>	<b>ОК 8.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.			
<b>9</b>	<b>ОК 9.</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.			
<b>9</b>	<b>ПК 2.1.</b>	Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.			
<b>10</b>	<b>ПК 2.2.</b>	Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.			
<b>11</b>	<b>ПК 2.3.</b>	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.			

**Лист внесения изменений**

<b>Номер изменения</b>	<b>Дата внесения изменения</b>	<b>Кем утверждено</b>	<b>Примечание</b>
