

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ « УЛЬЯНОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»**

**Кафедра «Технологии производства, переработки и экспертизы  
продукции АПК»**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заместитель директора по учебной  
и воспитательной работе**

**Н.С. Семенова**

**« 31 » августа 2017 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**ПМ 02 Производство и первичная обработка продукции  
животноводства**

**МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства**

**МДК 02.02 Кормопроизводство**

**Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

**Уровень подготовки базовый**  
(базовый, углубленный)

**Квалификация выпускника технолог**  
(наименование квалификации)

**Форма обучения очная, заочная**  
(очная, заочная и др.)

**СОГЛАСОВАНО**



**Директор ООО «Хмелевское»**

**Китаев А.С.**

**« 30 » августа 2017 год**

**Димитровград 2017 г.**


Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 02 «Производство и первичная обработка продукции животноводства» МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства, МДК 02.02 Кормопроизводство разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Приказ Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 455)

Организация-разработчик:

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ,

Разработчик:

Кадырова А.М., ассистент кафедры «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК» Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

  
\_\_\_\_\_

(подпись)

Заседание методической комиссии инженерно-технологического факультета  
Протокол № 1 от « 31 » августа 2017 года

  
\_\_\_\_\_

(подпись)

Рецензент:

Гуляева Л.Ю., к.с.х.н., доцент кафедры биотехнологии и переработки с/х продукции ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

  
\_\_\_\_\_

(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>стр.</b>
	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>6. ПРИЛОЖЕНИЕ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПМ 02. «Производство и первичная обработка продукции животноводства»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Производство и первичная обработка продукции животноводства»** МДК **02.01 Технологии производства продукции животноводства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный модуль «Производство и первичная обработка продукции животноводства» принадлежит к Профессиональному модулю ПМ.02.

### 1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

Цель производственной практики - закрепление теоретических и практических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, и приобретение навыков практической работы по производству и первичной обработке продукции животноводства.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- производства продукции животноводства;
- первичной переработки продукции животноводства;
- приготовления кормов;

**уметь:**

- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;
- выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;
- определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;
- производить и заготавливать корма;
- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;
- определять необходимое количество воды для поения животных;
- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;
- проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;
- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;
- оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;

- выявлять заболевших животных;
- выполнять несложные ветеринарные назначения;
- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

**знать:**

- технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;
- зооигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;
- методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;
- основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;
- состав и питательность кормов, их рациональное использование;
- нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;
- технологии кормопроизводства;
- методы оценки качества и питательности кормов;
- стандарты на корма;
- методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;
- основные виды продуктивности и способы их учета,
- технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и др.;
- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной программы профессионального модуля – 72 часа.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.02. «Производство и первичная обработка продукции животноводства»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
ПК 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и 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.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

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. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1-2.3	ПМ 02. «ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»	72								72
	<b>Итого</b>	<b>72</b>								<b>72</b>
<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>										

### 3.2. Содержание обучения производственной практики по профессиональному модулю

Наименование раздела	Наименование работ	Количество времени (часов)	
		очная форма	заочная форма
1. Подготовительный	1. Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	6	6
	2. Ознакомление с организационной структурой, размерами, специализацией предприятия	6	6
2. Производственный	1. изучить передовой опыт, приобрести навыки планирования мясной и молочной продуктивности;	6	6
	2. изучить систему и способы содержания молочных коров в летний период;	6	6
	3. изучить планирование селекционной работы в стаде и породе, использование ЭВМ в селекционной работе;	6	6
	4. изучить технологические операции при различных способах содержания откормочного поголовья, их экологическую оценку;	6	6
	5. изучить поточно-цеховое производство молока и воспроизводства стада;	12	12
	6. изучить планирование осеменений, запусков и отелов, продолжительность хозяйственного использования коров и быков-производителей;	6	6
	7. изучить технологии производства свинины, баранины, коневодства и птицеводства.	6	6
3. Аналитический	1. Проведение анализа экономической эффективности технологии производства различных технологий производства продукции животноводства.	12	12
4. Отчетный	1. Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики с производства на отделение СПО, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике	6	6
<b>Итого</b>		<b>72</b>	<b>72</b>

#### ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

Глава 1. Организационно-экономическая характеристика предприятия

1.1 Организационная структура, размеры, специализация предприятия

Глава 2. Технология производства продукции на предприятии

2.1. Учет и оценка мясной продуктивности скота.

2.2. Планирование выращивания ремонтного молодняка.

2.3. Технология производства молока, говядины, свинины, мясо птиц.

2.4. Методика разработки технологии производства

2.5. Технология производства кормов и методика составления рационов скота

Глава 3. Контроль качества готовой продукции

Глава 4. Оформление поступления и отправка сырья для переработки



#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

##### **4.1. Общие требования к организации практики**

Реализация данной программы практики предполагает наличие у образовательного учреждения договора о прохождении практики на предприятии любой организационно-правовой формы и вида деятельности.

##### **4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

- программа производственной практики;
- дневник-отчет по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ 02.

##### **4.3. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:**

1. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства / Л. Ю. Киселев. - Москва: Лань, 2013. – 448 с.
2. Кормопроизводство с основами земледелия: Учебник - /Михалев С.С., Хохлов Н.Ф., Лазарев Н.Н. – М.: Инфра-М, 2015. – 352с.
3. Наумкин В.Н. Технология растениеводства. – СПб.: Лань, 2014. – 592с.
4. Трухачев В.И. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока. – СПб.: Лань, 2013. – 352с.

##### **Дополнительная литература:**

1. Бессарабов Б.Ф., Бондарев Э.И., Столляр Т.А. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц: учебник. 2-е изд., доп. – СПб.: Лань, 2007. -352с.
2. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: Учебник/ Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В. Н. Курдина.- 4-е изд., перераб. и доп.- М.: Альянс, 2014.-415с.
3. Кшникаткина, Анна Николаевна. Кормопроизводство с основами ботаники и агрономии: Допущено Минсельхоз в качестве учебного пособия/ А.Н. Кшникаткина, Е.Н. Варламова, В.А. Варламов. - Пенза: РИО ПГСХА, 2006. - 260 с.
4. Технология переработки продукции растениеводства: Учебно-методический комплекс/ В.А. Исайчев, Н.Н. Андреев, Ф.А. Мударисов, О.Г. Музурова; Ред. В.И. Костин. - Ульяновск: УГСХА, 2009. - 297 с.
5. Технология кормовых добавок нового поколения из вторичного молочного сырья: Рекомендовано Умо по образованию в качестве учебного пособия для вузов по спец."Технология молока и молочных продуктов"/ А.Г. Храмцов. - М.: ДеЛи принт, 2006. - 288 с.
6. Технология переработки продукции растениеводства: Допущено Мс/хРФ в качестве учебника для вузов по спец. "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"/ Ред. Н.М. Личко. - М.: КолосС, 2008. - 616 с.
7. Гатаулина, Галина Глебовна. Технология производства продукции растениеводства: Допущено Министерством с/х в качестве учебника/ Г.Г. Гатаулина, В.Е. Долгодворов, М.Г. Обьедков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2007. - 528 с.

### **Периодические издания**

1. Журнал «Аграрная наука»;
2. Журнал «Молочная промышленность»;
3. Журнал «Свиноводство»;
4. Журнал «Сельский механизатор».

### **Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

1. [http://nashaucheba.ru/v11992/атлас\\_по\\_луговому\\_и\\_пастбищному\\_кормопроизводству](http://nashaucheba.ru/v11992/атлас_по_луговому_и_пастбищному_кормопроизводству)
2. Электронно-библиотечная система Znanium - znanium.com
3. Научная электронная библиотека eLibrary.ru - elibrary.ru

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство практикой:

- наличие высшего профессионального образования;
- опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы (не менее 3-х лет);
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики и освоение производственных и общекультурных компетенций проводится в результате написания и публичной защиты отчета по прохождению практики.

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, заполненного дневника и аттестационного листа.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения;
- дневник.

Практическая часть отчета включает письменные ответы на вопросы, поставленные в отчёте согласно программе практики по профилю специальности по ПМ.02. «Производство и первичная обработка продукции животноводства» МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства. Форма отчёта по производственной практике разрабатывается преподавателями учётных дисциплин и выдаётся студентам в электронном варианте.

Обучающийся после прохождения практики по графику защищает отчет по практике.

Защита отчета по производственной практике выражается в кратком изложении содержания отчета по производственной практике и освоенных компетенций.

Итогом практики является дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

Разработчик:

Кадырова А.М., ассистент кафедры  
«Технология производства, переработки  
и экспертизы продукции АПК»

  
(подпись)

Рецензент:

Гуляева Л.Ю., к.с.х.н., доцент кафедры  
биотехнологии и переработки с/х продукции  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

  
(подпись)

Заседание кафедры «ТППиЭП АПК» « 30 » 08 \_\_\_\_\_ 2017 г. протокол № 1

Зав кафедрой «ТППиЭП АПК»  
к.т.н., доцент Шигапов И.И.

  
(подпись)

Заместитель начальника отдела  
информационного и библиотечного  
обеспечения Наумова М.В.

  
(подпись)

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ « УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»**

**Кафедра «Технологии производства, переработки и экспертизы  
продукции АПК»**

**УТВЕРЖДЕН**  
на заседании кафедры  
«Технология производства,  
переработки и экспертизы  
продукции АПК»  
« 30 » августа 2017 г.  
протокол № 1  
Заведующий кафедрой  
 И.И. Шигапов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
приложение к рабочей программе  
производственной практики профессионального модуля  
**ПМ.02. Производство и первичная обработка продукции животноводства**

**Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

**Уровень подготовки базовый**  
(базовый, углубленный)

**Квалификация выпускника технолог**  
(наименование квалификации)

**Форма обучения очная, заочная**  
(очная, заочная и др.)

**Димитровград 2017 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
<b>1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>14</b>
<b>2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>16</b>
<b>3. ТИПОВЫЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>19</b>
<b>4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ</b>	<b>21</b>

**1. ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС.

**1.1 Модели контролируемых компетенций**

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности – **Производство и первичная обработка продукции животноводства**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства	ПК- 2.1-2.3, ОК 1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9	Диф. зачет
2	МДК 02.02 Кормопроизводство	ПК- 2.1-2.3, ОК 1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9	

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- для текущего контроля – написание и защита отчёта по практике.
- для промежуточной аттестации – дифференцированный.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения ПМ должен:

**иметь практический опыт:**

- производства продукции животноводства;
- первичной переработки продукции животноводства;
- приготовления кормов;

**уметь:**

- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;
- выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;
- определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;
- производить и заготавливать корма;
- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;
- определять необходимое количество воды для поения животных;

- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;
- проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;
- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;
- оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;
- выявлять заболевших животных;
- выполнять несложные ветеринарные назначения;
- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

**знать:**

- технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;
- зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;
- методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;
- основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;
- состав и питательность кормов, их рациональное использование;
- нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;
- технологии кормопроизводства;
- методы оценки качества и питательности кормов;
- стандарты на корма;
- методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;
- основные виды продуктивности и способы их учета,
- технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и др.;
- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства.

## **2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

### **Формы отчета о прохождении практики**

После окончания практики студент предоставляет комиссии по защите отчётов следующие документы:

- дневник прохождения производственной практики, подписанный руководителем практики от предприятия и заверенный печатью, с отметкой о прибытии и убытии с места практики;
- отчёт о производственной практике, подписанный руководителем или главным технологом (технологом) предприятия и заверенный печатью;
- производственную характеристику-отзыв с указанием оценки работы студента-практиканта, подписанную руководителем практики от предприятия и заверенную печатью.

### **Правила ведения и оформления дневника**

В дневнике практики необходимо записывать краткие сведения о проделанной работе в течение рабочего дня. Записи должны быть конкретными, четкими и ясными, с указанием характера и объема проделанной работы и ежедневно заверяться студентом собственноручно. По завершению производственной практики дневник заверяется подписью руководителя практики от организации и печатью данной организации.

Во время прохождения производственной практики студент последовательно выполняет наблюдения, анализы и учёты согласно программе практики, а также даёт оценку качеству и срокам проведения технологических работ, а результаты заносит в дневник (приложение 1).

Дневник следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых студент принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы её выполнения, приводятся результаты и даётся их оценка.

Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу студента и его участие в производстве пищевых продуктов. Записи в дневнике должны быть чёткими и аккуратными. В конце практики дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

### **Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета по практике**

По результатам производственной практики студенты составляют итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Объем отчета (основной текст) – 20-25 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.



Отчет о практике должен содержать (Приложение 2):

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения;
- дневник
- характеристику с предприятия.

### **Отчет о практике**

Отчет о практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им, во время практики, работу.

#### Требования к отчету о практике:

Отчет о практике должен быть набран на компьютере (шрифт TimesNewRoman; размер 14 pt; интервал 1,5; поля: слева 3 см, справа 1 см, сверху и снизу по 2 см). Отчет должен быть напечатан, скреплен, страницы пронумерованы.

#### Структура отчета:

- титульный лист
- содержание

Содержание и структура отчета определяется программой практики. В отчете необходимо отразить всю проделанную работу во время прохождения практики.

Отчет состоит из:

- введения (отражаются цели и задачи практики; дается краткая характеристика организации, её структура, цели и задачи деятельности);
- основной части (раскрываются темы, над которыми студент работал во время практики; теоретические и практические аспекты);
- заключения (подводятся итоги практики; формулируются основные выводы, по возможности – замечания, рекомендации и предложения по организации практики);
- приложений (копии документов, которые студент анализировал во время практики, схемы, диаграммы, графики, таблицы, фотоматериалы, заполненные формы документов по заданной теме).

Отчет должен давать представление о работе, проделанной студентом за период производственной практики.

Данные отчета должны соответствовать дневнику практики.

**Характеристика** по завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее гербовой печатью. В характеристике отмечаются уровень теоретических знаний студента, умение организовать свой рабочий день, объем и качество выполнения программы практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики, а также замечания и пожелания студенту.

По окончании производственной практики отчет вместе с дневником представляется руководителю практики от организации, проверяется и подписывается им и заверяется печатью. Затем сдается вместе с дневником и отзывом-характеристикой руководителя практики от организации, после его регистрации на кафедре, руководителю производственной практики от кафедры.

Титульный лист к отчету оформляется по установленной единой форме. Другие разделы отчета оформляются в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и дипломных работ.

Сброшюрованный отчет подписывается руководителем практики с указанием.

## **Защита отчета по практике**

При оценке работы студента в период производственной практики принимается во внимание: уровень выполнения им общего задания; степень самостоятельности в работе; оригинальность проведенного исследования; сложность и глубина разработки темы; обоснованность предложений; теоретический и методический уровень выполнения работы; знание современных взглядов на исследуемую проблему; использование информационных источников по избранной теме; содержание и оформление отчета о практике; содержание и оформление дневника практики; четкость изложения материала на защите и правильность ответов на вопросы.

«Зачтено» – выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает, и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Общий итог выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие незачёт, не допускаются к итоговой государственной аттестации и отчисляются из университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Положением.

### **3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Примерные вопросы для аттестации по итогам производственной практики**

1. Современное состояние и перспективы развития отрасли скотоводства
2. Происхождение, биологические особенности и значение крупного рогатого скота
3. Технология производства молока
4. Технология производства говядины
5. Современное состояние свиноводства и его значение в народном хозяйстве
6. Происхождение, биологические особенности и характеристика основных пород свиней
7. Технология производства свинины на промышленной основе
8. Технология воспроизводства стада
9. Промышленная технология производства свинины
10. Технология воспроизводства овец
11. Технология производства продукции овец
12. Значение птицеводства как отрасли сельского хозяйства
13. Технология производства яиц
14. производства мяса птицы
15. Технология производства инкубационных яиц
16. Технология производства пищевых яиц
17. Технология производства мяса птицы
18. Агротехнические приемы повышения урожайности сенокосов и пастбищ
19. Зернофуражные культуры, технология выращивания на зерно
20. Силосные культуры
21. Клубне- и корнеплоды
22. Технология выращивания для получения сочных кормов
23. Многолетние злаковые травы
24. Многолетние бобовые травы
25. Вредные и ядовитые растения природных сенокосов и пастбищ
26. Семена многолетних злаковых и бобовых трав

#### **3.2 Примерные вопросы для подготовки к защите отчета по производственной практике**

1. Размеры предприятия
2. Специализация предприятия
3. Специализация и концентрация молочного скотоводства.
4. Межхозяйственная и внутрихозяйственная специализация и концентрация производства говядины.
5. Порядок взаимоотношений между производителями и мясоперерабатывающими предприятиями.
6. Племенная работа в скотоводстве. Значение и задачи племенной работы в качественном улучшении крупного рогатого скота.
7. Племенная работа в свиноводстве.
8. Классификация овчин. Пути увеличения производства и повышения качества овчинно-шубного сырья. Первичная обработка, консервирование и хранение овчин.
9. Смушки: понятие, свойства. Основные правила убоя ягнят на смушки и первичной обработки смушек.

10. Баранина, состав и свойства. Показатели и методы оценки мясной продуктивности овец.
11. Молоко овец. Состав и свойства овечьего молока.
12. Организация и техника доения овец. Технология переработки молока овец.
13. Виды продуктивности коз: шерстная, пуховая, молочная и технология их получения. Особенности разведения, кормления и содержания коз.
14. Состояние и значение коневодства, перспективы развития отрасли. Биологические и хозяйственные особенности лошадей.
15. Основные направления в коневодстве. Молочная и мясная продуктивность.
16. Химический состав молока кобыл. Кумыс как продукт питания.
17. Получение конского мяса. Изделия из конины.
18. Спортивное коневодство.
19. Основные породы лошадей (арабская, чистокровная, верховая, орловская и русский рысак, советский и русский тяжеловозы и другие в зависимости от зоны).
20. Технология содержания и кормления лошадей. Особенности кормления лошадей в различных экологических и экономических условиях. Табунное содержание продуктивных лошадей.
21. Воспроизводство и техника разведения лошадей. Искусственное осеменение лошадей. Племенное дело в коневодстве.
22. Способы выращивания утят, гусят и индюшат на мясо.
23. Мероприятия по сохранению пчел от отравления при опылении сельскохозяйственных культур ядохимикатами.
24. Понятие о типах, системах и оборотах прудового хозяйства.
25. Биологическая характеристика карпового рыбоводного пруда.
26. меховые и пуховые породы кроликов.
27. Основные виды и биологические особенности пушных зверей, разводимых в клеточных условиях.
28. Продукция пушного звероводства.
29. Сливки и сливочные напитки.
30. Пороки молока и молочных продуктов.
31. Основы маслоделия.
32. Основы сыроделия.
33. Основы производства консервов, сухих молочных продуктов.
34. Технология и гигиена первичной обработки козьевого сыра.

#### **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Прохождение производственной практики осуществляется в соответствии с учебным планом и утвержденной программой практики, и завершается составлением отчета о практике и его защитой.

Перед началом производственной практики, проводится организационное собрание, на котором студенты знакомятся с ее целями, задачами, содержанием и организационными формами.

В течение производственной практики студент оформляет отчет установленного образца, который в конце практики должны представить руководителю практики в распечатанном и сброшюрованном виде для проверки. После этого студенты сдают зачет по производственной практике.

Производственная практика считается завершенной при условии выполнения всех требований программы практики. Текущий контроль предполагает оценку каждого этапа производственной практики студентов.

Аттестация производственной практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчета по практике.

Программа практики, содержащая основные требования к ее прохождению, отчета по практике (доступна на сайте вуза, на профильной кафедре вуза).

Критерии оценки знаний и практических навыков по итогам производственной практики:

Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета.

Итоговая оценка учитывает результаты модульно-рейтинговой системы контроля знаний и предусматривает критерии выставления оценок по четырёхбалльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

- «отлично» - содержание и оформление отчёта по научно-исследовательской практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям, характеристики студента положительные, ответы на вопросы по программе практики студент даёт полные и точные;

- «хорошо» - при выполнении основных требований к прохождению практики и при наличии несущественных замечаний по содержанию и формам отчёта и дневника, характеристики студента положительные, в ответах на вопросы комиссии по программе практики студент допускает определённые неточности, хотя в целом отвечает уверенно и имеет твёрдые знания;

- «удовлетворительно» - небрежное оформление отчёта и дневника. Отражены все вопросы программы практики, но имеют место отдельные существенные погрешности, характеристики магистра положительные, при ответах на вопросы комиссии по программе практики студент допускает ошибки;

- «неудовлетворительно» - эта оценка выставляется студенту, если в отчёте освещены не все разделы программы практики, на вопросы комиссии магистр не даёт удовлетворительных ответов, не имеет чёткого представления о технологических процессах производства продуктов животного происхождения, не владеет практическими навыками оценки качества готовой продукции.

Студенты, не выполнившие программу производственной практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

Обучающиеся, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие неудовлетворительно не допускаются к государственной итоговой аттестации и отчисляются из академии, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Положением.

Итоговый контроль по производственной практике – защита отчёта с оценкой.

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Документы первичного учета продукции животноводства.
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.
4. Фотоматериалы.

Составитель:

Кадырова А.М., ассистент кафедры  
«Технология производства, переработки  
и экспертизы продукции АПК»



---

(подпись)

## ДНЕВНИК – ОТЧЕТ

Студента (ки) \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

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

Место прохождения практики

наименование организации

Адрес \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации

фамилия, имя, отчество, должность

Руководитель практики от филиала

фамилия, имя, отчество

Прибыл на предприятие

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

М.П.

(подпись)

Убыл из предприятия

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

М.П.

(подпись)

Дата сдачи \_\_\_\_\_

Дата проверки \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_

### ДНЕВНИК РАБОТ

Число, месяц, год	Характеристика выполненной работы, собственные наблюдения, выводы	Отметка руководителя о выполненной работе
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>



## ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА ОТЧЕТА

Титульный лист

Содержание

Введение (0,5-1 стр.)

1. Характеристика предприятия (5-6стр.)

2. Организация производства в агропромышленном комплексе (2-3 стр.)

3. Производство продукции животноводства (при наличии) (6-8 стр.)

Или

4. Производство продукции растениеводства (при наличии) (6-8 стр.)

5. Технология хранения и переработки продукции растениеводства(6-8 стр.)

Или

6. Технология хранения и переработки продукции животноводства(6-8 стр.)

7. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции (4-5 стр.)

8. Оборудование перерабатывающих производств (4-5 стр.)

9. Основы научных исследований (2-3 стр.)

10. Безопасность жизнедеятельности на производстве (2-3 стр.)

11 . Охрана окружающей природной среды (2-3 стр.)

12. Выводы (1-2 стр.)

Предложения (0,5-1 стр.)

Приложения

Образец титульного листа

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «УЛЬЯНОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»**

**Кафедра «Технологии производства, переработки и экспертизы  
продукции АПК»**

**ОТЧЕТ  
о прохождении производственной практики  
по профессиональному модулю  
ПМ 02 Производство и первичная обработка продукции  
животноводства**

Выполнил: обучающийся  
\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ группа

\_\_\_\_\_

Специальность подготовки: 35.02.06  
Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Квалификация: технолог  
Проверил: \_\_\_\_\_

Димитровград, 201\_\_ г.





**ВЫПИСКА  
ИЗ ПРОТОКОЛА № 1**

заседания кафедры «Технологии производства переработки и экспертизы продукции АПК»  
от 30 августа 2017 г.

Присутствовали:  
Зав. кафедрой – Шигапов И.И.,  
Профессор Губейдуллин Х.Х.,  
Доценты: Гафин М.М., Курьянова Н.Х.,  
Стар.преподаватель Кадырова А.М.  
Секретарь: А.В.Поросятников

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

**По четвертому вопросу выступил зав. кафедрой, к.т.н., доцент, Шигапов И.И.** Он представил на обсуждение профессорско-преподавательского состава кафедры рабочую программу производственной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства (специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции), разработанную старшим преподавателем Кадыровой А.М.

**Выступили:**

- **к.т.н., А.В. Поросятников**, который отметил, что рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с учебным планом основной образовательной программы подготовки по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и предложила утвердить ее;

- **к.т.н., профессор Х.Х. Губейдуллин**, который отметил, что структура рабочей программы учебной практики соответствует требованиям Положения СМК 04-91-2017 «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», имеется рецензия. Губейдуллин Х.Х. предложил утвердить рабочую программу учебной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства.

**Постановили:**

- утвердить рабочую программу учебной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства;

- представить ее на рассмотрение и утверждение методической комиссии инженерно-технологического факультета.

**Результаты открытого голосования: единогласно.**

Зав. кафедрой «Технологии производства  
переработки и экспертизы продукции АПК»

Секретарь

**И.И.Шигапов**

**А.В.Поросятников**

**ВЫПИСКА  
ИЗ ПРОТОКОЛА № 1**

заседания методической комиссии инженерно-технологического факультета  
от 31 августа 2017 г.

Присутствовали:  
Председатель – Поросятников А.В.,  
Члены комиссии: - Губейдуллина З.М.,  
Шигапов И.И., Ротанов Е.Г., Кадырова А.М.,  
Секретарь комиссии – Гафин М.М.

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

По третьему вопросу выступил председатель методической комиссии к.т.н., **Поросятников А.В.** Он представил на обсуждение членов методической комиссии рабочую программу производственной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства (специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции), разработанную старшим преподавателем Кадыровой А.М..

**Выступили:**

- к.т.н., доцент **Н.Х. Курьянова**, которая отметила, что рабочая программа производственной практики прошла согласование в отделе информационного и библиотечного обеспечения и предложила утвердить ее;

- к.т.н., доцент **М.М.Гафин** – он отметил, что рабочая программа производственной практики включает в себя фонд оценочных средств, который содержит необходимые контрольно-измерительные материалы для аттестации по производственной практике. М.М.Гафин предложил утвердить рабочую программу производственной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства.

**Постановили:** утвердить рабочую программу производственной практики профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

**Результаты открытого голосования: единогласно.**

Председатель методической комиссии  
инженерно-технологического факультета



А.В.Поросятников

Секретарь



М.М.Гафин