

Министерство образования Республики Мордовия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Мордовия «Краснослободский аграрный техникум»

Утверждаю:
Зам.директор ГБПОУ РМ
«Краснослободский аграрный техникум»
_____ Г.В.Ятайкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.

Рассмотрена и одобрена
на заседании предметной (цикловой)
комиссии зооветеринарных
дисциплин

Председатель _____ С.Н. Морозова

Протокол № _____ от « ____ » ____ 20__ г

Рекомендовано Методическим советом

ГБПОУ РМ «Краснослободский
аграрный техникум»

Заместитель директора по учебной работе

_____ Т.В.Шитова

Протокол № _____ от « ____ » ____ 20__ г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ02. Производство и первичная переработка продукции животноводства.
МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.

Разработчик:

Преподаватель специальных дисциплин специальности «Ветеринария»:
Селиванова О.В. Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Мордовия «Краснослободский
аграрный техникум».

Рабочая программа ПМ02. Производство и первичная переработка продукции
животноводства МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции
животноводства разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта (приказ Министерства образования и науки от
7.05.2014 года № 454) для специальности 36.02.02 «Зоотехния».

Содержание

1. Паспорт программы учебной практики ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства. МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.
2. Результат освоения учебной практики.
3. Содержание учебной практики.
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики.
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства. МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.

1. Паспорт программы профессионального модуля ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства. МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.

1.1 Область применения программы. Программа учебной практики - является элементом основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 «Зоотехния» базовой подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства. МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства» и соответствующих профессиональных компетенций.

1.2 Цель и задачи профессионального модуля, требования к результатам усвоения модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- в исследовании качества молока, мяса разных видов животных, яиц;
- в исследовании качества чистой шерсти, шкурок кроликов.

уметь:

- оценивать качество молока.
- оценивать мясные качества говядины.
- определять упитанность свиней.
- определять выход чистой шерсти;
- оценивать мясную продуктивность.
- оценивать качество мяса птицы и пищевых яиц.
- оценивать качество мяса и шкурок кроликов.

знать:

- санитарно-гигиенические правила получения молока;
- категории крупного рогатого скота для убоя;
- показатели характеризующие качество свинины;
- категории упитанности овец;
- стандарты на шерсть;
- структуру, химический состав и пищевую ценность яиц;
- химический состав мяса кроликов;
- органолептические показатели мяса свежей рыбы.

1.3 Количество часов учебной практики ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства. МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.

учебной практики – 30 часов,

итог практики – дифференцированный зачет.

2 Результат освоения учебной практики ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства. МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.

В результате прохождения учебной практики ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства. МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства обучающиеся должны освоить следующие профессиональные компетенции.

Код	Наименование результата обучения.
ПК 3.1	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.4	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

3. Содержание учебной практики ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства. МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебной практики	Количество часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.		36	
I Оценка качества молока.	<p>Учебная практика: - взятие средней пробы молока.</p> <p>Учебная практика: - проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока.</p> <p>Учебная практика: - уход за доильными установками, моющие и дезинфицирующие средства обработки молочной посуды.</p>	2 2 2	2,3 2,3 2,3
II Оценка мясных качеств говядины.	<p>Учебная практика: - проведение ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных на мясокомбинатах.</p>	2	2,3
III Оценка мясных качеств свинины.	<p>Учебная практика: - ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов на убойных пунктах.</p> <p>Учебная практика: - ознакомление с методами исследования туш и органов животных, с оформлением документов отчетности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	2 2	2,3 2,3

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебной практики	Количество часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	<p>Учебная практика. -проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса от вынужденно убитых животных.</p> <p>Учебная практика. -проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса от здоровых животных.</p> <p>Учебная практика: - исследование качества животных жиров.</p>	2 2 2	2,3 2,3 2,3
IV Оценка шерстной и мясной продуктивности овец. Шкуры.	<p>Учебная практика: - определение тонины шерсти, длины, выравненности, упругости.</p> <p>Учебная практика. - оценка мясной продуктивности овец.</p>	2 2	2,3 2,3
V Методы оценки качества мяса птицы и пищевых яиц.	<p>Учебная практика: - проведение исследования яиц сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Учебная практика: - ветеринарно-санитарная оценка тушек и органов птиц.</p>	2 2	2,3 2,3
VII Оценка качества свежей рыбы.	<p>Учебная практика: -проведение исследования рыбы органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Учебная практика: - стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения.</p>	2 2	2,3 2,3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства. МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебная и справочная литература, нормативно-техническая документация, анализатор качества молока «Эксперт Стандарт», анализатор качества молока «Клевер 2», анализатор качества молока «Лактан 1-4», люминоскоп «Филин», овоскоп Он-10, проекционный трихинеллоскоп «Стейк», рефрактометр для меда портативный, рН – метр Эксперт рН, водяная баня, весы лабораторные электронные, интерактивная доска.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 «Зоотехния».

Положение о производственной (профессиональной) практике студентов, курсантов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Рекомендации по применению Положения о производственной (профессиональной) практике студентов, курсантов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Рекомендации по планированию и организации производственной (профессиональной) практики по техническим специальностям в условиях действия государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

1. Макаров В.А. Фролов В.П., Щуклин Н.Ф.
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. - М.: Агропромиздат, 2014..
2. Макаров В.А.
Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах. - М.: колос, 2016..
3. Костенко Ю.Г., Бутко МЛ., Ковбасенко В.М. . др.
Руководство по ветеринарно - санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов. - М.: РИФ Антикова, 2018.
4. Чернявский М.В. Анатомио-топографические основы технологии ветсанэкспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных. Справочник. - М.: колос, 2015.
5. Житенко П.В., Боровков М.Ф. ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. - М: колос, 2017.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства. МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.

Раздел (тема)	Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.			
I Оценка качества молока.	ОК.1, ОК. 4, ОК. 6, ПК 3.4, ПК 3.2,	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	Устный отчет. 2,3,4,5
II Оценка мясных качеств говядины.	ОК. 4, ОК. 6 ПК 3.4, ПК 3.1	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Работать в коллективе, команде. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	Устный отчет 2,3,4,5
III Оценка мясных качеств свинины.	ОК 4, ПК 3.1	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Проводить ветеринарный	Письменный отчет 2,3,4,5

Раздел (тема)	Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
		контроль убойных животных.	
IV Оценка шерстной и мясной продуктивности овец. Шкуры.	ОК 2, ОК 4, ПК 3.4	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	Устный отчет 2,3,4,5
V Методы оценки качества мяса птицы и пищевых яиц.	ОК 8. ПК 3.3	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Устный отчет 2,3,4,5
VII Оценка качества свежей рыбы.	ОК 8. ПК 3.4	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	

Раздел (тема)	Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
		самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 – 100	5	Отлично
80 – 89	4	Хорошо
70 – 79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов усвоения профессионального модуля.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726242342903868691666490759959119263676517201266

Владелец Ятайкин Геннадий Викторович

Действителен с 15.09.2023 по 14.09.2024