

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ

Кафедра биотехнологии

Декан _____



Утверждаю
Рассолов С.Н.
2017 г.

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

**УП.02.01 Производство и первичная переработка продукции
животноводства**

Специальность: 36.02.02 Зоотехния

Уровень подготовки _____ базовый _____
(базовый, углубленный)

Квалификация выпускника _____ зоотехник _____
(наименование квалификации)

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

Кемерово 2017

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.02 «Производство и первичная переработка продукции животноводства» УП.02.01 «Производство и первичная переработка продукции животноводства»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 36.02.02 Зоотехния (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 мая 2014 г. № 505)

Разработчик:

Беспоместных К.В., канд. техн. наук кафедры «Биотехнология» ФГБОУ ВО Кемеровского ГСХИ



подпись

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры (протокол №1 от 31.08.2017 г.)

Зав. кафедрой _____  Рассолов С.Н.

Программа рассмотрена и утверждена методической комиссией факультета аграрных технологий (протокол № 1 от 11.09.2017 г.)

Председатель методической комиссии  Чалова Н.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики профессионального модуля.....	4
2. Результаты освоения учебной практики профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание учебной практики профессионального модуля...	9
4. Условия реализации программы учебной практики профессионального модуля.....	12
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа УП) – является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 36.02.02 Зоотехния в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.02. «Производство и первичная переработка продукции животноводства», УП.02.01 «Производство и первичная переработка продукции животноводства»** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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), за 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.

ПК 1.1. Выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления.

ПК 1.2. Рационально использовать корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья.

ПК 1.3. Проводить мероприятия по улучшению воспроизводства стада, увеличению продуктивности и увеличению выхода молодняка сельскохозяйственных животных на сельскохозяйственном предприятии.

ПК 1.4. Производить отбор животных на племя, отбор и подбор пар.

ПК 1.5. Организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных.

ПК 1.6. Оказывать первую помощь сельскохозяйственным животным.

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.

ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.

ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.

ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.

ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.

ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли.

ПК 4.2. Планировать и организовывать выполнение работ и оказание услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.

ПК 4.3. Осуществлять контроль и оценку хода и результатов выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.

ПК 4.4. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятия отрасли.

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

1.3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения программы учебной практики профессионального модуля:

Цель практики – подготовить студента к решению следующих задач:

иметь практический опыт:

- производства продукции животноводства;
- первичной переработки продукции животноводства;

уметь:

- определять вид, породу, упитанность, живую массу сельскохозяйственных животных;

- выбирать способы и системы содержания сельскохозяйственных животных;

- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;
 - вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;
 - 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;
 - основные виды продуктивности и способы их учета;
 - технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства др.;
 - действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
 - основные методы оценки качества продукции животноводства.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики профессионального модуля – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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), за 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.
ПК 1.1	Выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления.
ПК 1.2	Рационально использовать корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья.
ПК 1.3	Проводить мероприятия по улучшению воспроизводства стада, увеличению продуктивности и увеличению выхода молодняка сельскохозяйственных животных на сельскохозяйственном предприятии.
ПК 1.4	Производить отбор животных на племя, отбор и подбор пар.
ПК 1.5	Организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных.
ПК 1.6	Оказывать первую помощь сельскохозяйственным животным.
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.
ПК 3.1	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.
ПК 3.2	Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.
ПК 3.3	Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.
ПК 3.4	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.
ПК 3.5	Реализовывать продукцию животноводства.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли.
ПК 4.2	Планировать и организовывать выполнение работ и оказание услуг в области профессиональной деятельности в структурном

	подразделении предприятия отрасли исполнителями.
ПК 4.3	Осуществлять контроль и оценку хода и результатов выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.
ПК 4.4	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятия отрасли.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план учебной практики

ПМ.02. «ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Консультации в соответствии ФГОС СПО	Учебная, часов	Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося					
			Всего, часов	в т.ч. лекции, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
ОК 1-9 ПК 1.1-1.6 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.4	УП.02.01 Производство и первичная переработка продукции животноводства	216							216		
	Всего:	216							216		

3.2. Содержание учебной практики по профессиональному модулю (ПМ.02)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1. ПМ.02</p> <p>Производство и первичная переработка продукции животноводства</p> <p>УП.02.01 Производство и первичная переработка продукции животноводства</p>	<p>Цель практики – комплексное освоение студентами вида профессиональной деятельности «Производство и первичная переработка продукции животноводства», формирование практических умений и навыков анализа условий производства, первичной переработки и реализации продуктов животноводства, молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства</p> <p>Содержание учебной практики (виды работ):</p> <p>Тема 1. Инструктаж по технике безопасности при посещениях сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий;</p> <p>Тема 2. Изучение особенностей разных отраслей животноводства;</p> <p>Тема 3. Изучение систем и способов содержания сельскохозяйственных животных;</p> <p>Тема 4. Учёт и оценка молочной продуктивности;</p> <p>Тема 5. Учёт и оценка роста, развития и мясной продуктивности сельскохозяйственных животных;</p> <p>Тема 6. Посещение животноводческого комплекса. Изучение условий содержания, кормления и разведения крупного рогатого скота;</p>	216	1, 2, 3

	<p>Тема 7. Изучение технологических линий производства пищевых продуктов;</p> <p>Тема 8. Написание отчета и дневника по практике. Собеседование по итогам практики.</p>		
Всего			216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

1. Лаборатории зоохиманализа и кормления животных (аудитория 1206).

Объекты (оборудования) для проведения занятий:

- аквадистиллятор;
- весы электронные;
- колба нагриватель ААБ-1000 КН;
- мельница циклон;
- печь муфельная;
- термостат;
- фотоэлектрометр;
- шкаф витрина (3 шт.);
- шкаф вытяжной;
- шкаф для реактивов;
- шкаф сушильный;
- учебные микроскопы;
- сито;
- термометры;
- холодильник бытовой;
- штативы лабораторные;
- химическая лабораторная посуда (бюретки, капельницы, колбы конические, колбы Къельдаля, колба мерная, насадки для экстрагирования, пробки резиновые, спиртовки, стаканчики мерные, тигли низкие, трубка ПВХ, цилиндры мерные, штативы для пробирок);
- стерилизатор воздушный ГП-40 СПУ №3014;
- химические реактивы;
- образцы кормов;
- мини-тест «Милтек-1»;
- рН-метр testo 206 влагозащищенный с зондом Т и рН;
- индикатор маститного молока «Мастит-тест»;
- ионометрический измеритель кислотности «Статус-2»;
- стол лабораторный керамогранит (8 шт.);
- стол мойка;
- стулья ученические.

2. Кабинет частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства; лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства (ауд. 1320).

Оснащенность аудитории:

- бирка большая и малая;
- ошейник для КРС;

- щипцы татуировочные;
- щипцы для мечения животных выщипами (щипцы, дырокол, биркач, бирки);
- гипсовые муляжи животных;
- мерные инструменты (мерная палка и лента, циркуль, штангенциркуль);
- гипсовые модели полутуш свиней (мясного, беконного, мясо-сального направления продуктивности);
- лазерный терапевтический комплекс ЛТК «Зорька»;
- шпигомеры «RENCO» - ультразвуковой сканер;
- электрод для измерения pH мяса;
- муляж коровы (в натуральную величину);
- плакаты учебные;
- столы ученические и стулья;
- кафедра для выступлений;
- меловая учебная доска.

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие (степень "бакалавр") / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2013. – 176 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
2. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - 304 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
3. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - 236 с.: ил. Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. – СПб. : Лань, 2016. – 624 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.

Дополнительная литература:

1. Доброскок, Л.П. Основы консервирования и технохимконтроль : учеб. пособие / Л.П. Доброскок, Л.В. Кузнецова, В.Н. Тимофеева. – Минск: Выш. шк., 2012. – 400 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

2. Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков. – Москва : Колос, 1998. – 335 с.
3. Качество молока: справочник для работников лабораторий, зоотехников молочно-товарных ферм и работников молокоперерабатывающих предприятий / В. Я. Лях [и др.]. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2008. – 208 с.
4. Макарецев, Н.Г. Технология производства и переработки животноводческой продукции: Учебное пособие / Под общей ред. Н.Г. Макарецева. – Калуга: «Манускрипт», 2005. – 688 с.
5. Флоренсова, Б. С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: учебное пособие / Б. С. Флоренсова. – Красноярск : Красноярский ГАУ, 2012. – 91 с.

Периодические издания

1. Журнал «Аграрная наука»;
2. Вестник Российской сельскохозяйственной науки;
3. Журнал «Ветеринария»;
4. Журнал «Достижения науки и техники АПК»;
5. Журнал «Животноводство России»;
6. Журнал «Зоотехния»;
7. Журнал «Корма и кормление сельскохозяйственных животных»;
8. Журнал «Кормопроизводство»;
9. Журнал «Молочная промышленность»;
10. Журнал «Молочное и мясное скотоводство»;
11. Журнал «Мясная индустрия»;
12. Журнал «Переработка молока»;
13. Журнал «Сибирский вестник сельскохозяйственной науки»;
14. Журнал «Сыроделие и маслоделие»;
15. Журнал «Хранение и переработка с/х продукции».

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Сельское хозяйство Главный Аграрный Форум [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://agroforum.ru>, свободный;
2. Агропортал России [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.agroru.com>, свободный;
3. Животноводство России [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.zzg.ru>, свободный;
4. Молочное и мясное скотоводство [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.skotovodstvo.com>, свободный;
5. Переработка молока [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru>, свободный;
6. ЭБС «Agrolib» (<http://agrolib.ru>);

7. ЭБС E-library ([http:// e-library.ru](http://e-library.ru));
8. ЭБС «Лань» (<http://e.lanbook.com>);
9. ЭБС «Znanium» (<http://znanium.com>).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля **ПМ.02. Производство и первичная обработка продукции животноводства** реализуется в течение 3 семестра обучения. Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должны предшествовать дисциплины из общего гуманитарного и социально-экономического, математического и естественнонаучного, профессионального циклов, таких как: «Основы зоотехнии», «Основы механизации, электрификации и автоматизации», «Микробиология, санитария и гигиена», «Производство и первичная обработка продукции растениеводства».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля **ПМ.02. Производство и первичная переработка продукции животноводства** каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами.

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится внеаудиторных часов. Самостоятельная работа включает в себя работу с учебной литературой, подготовку отчетов по практике, отработку практических умений и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью оценки практических умений.

Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено, теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля или чередуясь с непрерывным циклом. Учебная практика проводится в специализированных кабинетах и в лаборатории. Учебная практика проходит под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля);
- прохождение стажировки в сельскохозяйственных, перерабатывающих или производственно-коммерческих организациях и предприятиях не реже 1 раза в 3 года или производственный стаж.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1-1.6 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.4	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора технологии производства продукции животноводства; - аргументированность применения технологий при выращивании сельскохозяйственных животных; - осведомленность о современных технологиях производства продукции животноводства; - точность и правильность выбора технологий производства продукции животноводства; - грамотность подбора технологий первичной обработки продукции 	Оценка защиты отчета учебной практики

	<p>животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none">- умение анализировать производственные ситуации;- обоснованность выбора методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства;- аккуратность и точность выполнения методов оценки сельскохозяйственного сырья;- уметь работать с инструментом и оборудованием;- соблюдение правил техники безопасности;- правильность и точность оценки качества сырья продукции животноводства	
--	---	--

Разработчик:
Беспоместных К.В.,
канд. техн. наук кафедры «Биотехнологии»



(подпись)

Заседание кафедры «Биотехнологии» «31»августа 2017 г., протокол № 1

Зав кафедрой «Биотехнологии» д.с.-х.н.,
доцент Рассолов С.Н.



(подпись)

Лист регистрации изменений

Содержание изменения	Основание для изменений	Протокол заседания кафедры	Протокол заседания методической комиссии

Разработчик:
канд. техн. наук кафедры «Биотехнологии»
К.В. Беспоместных



(подпись)

Зав кафедрой «Биотехнологии»
С.Н. Рассолов



(подпись)

Лист переутверждения

Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Протокол № от Зав. кафедрой	Протокол № от Председатель методической комиссии

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ

Кафедра биотехнологии

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры
«Биотехнологии»

« 31 » августа 2017 г.

протокол № 1

Заведующий кафедрой



Рассолов С.Н.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

приложение к рабочей программе

учебной практики профессионального модуля

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

**УП.02.01 Производство и первичная переработка продукции
животноводства**

Специальность: 36.02.02 Зоотехния

Уровень подготовки _____ базовый _____
(базовый, углубленный)

Квалификация выпускника _____ зоотехник _____
(наименование квалификации)

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

Кемерово 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств учебной практики профессионального профиля.....	22
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	23
3. Типовые индивидуальные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе учебной практики.....	26
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.....	33
Приложения.....	35

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

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

1.1 Модели контролируемых компетенций

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – **Производство и первичная переработка 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	УП.02.01 Производство и первичная переработка продукции животноводства	ПК 1.1-1.6 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.4	Зачет

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;

уметь:

- определять вид, породу, упитанность, живую массу сельскохозяйственных животных;
- выбирать способы и системы содержания сельскохозяйственных животных;
- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;
- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;
- 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;
- основные виды продуктивности и способы их учета;
- технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства 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

В ходе практики обучающийся заполняет дневник прохождения практики. **Цель дневника прохождения практики** – показать степень полноты выполнения обучающимся программы учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности обучающегося во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, обоснования.

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 обучающимся собственноручно. По завершению учебной практики дневник заверяется подписью руководителя практики от организации и печатью данной организации.

2.1 Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

№ п/п	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Выполнение индивидуального задания	Отчет по практике	Защита отчета по практике
1	ОК 1	+	+	+
2	ОК 2	+	+	+
3	ОК 3	+	+	+
4	ОК 4	+	+	+
5	ОК 5	+	+	+

6	ОК 6	+	+	+
7	ОК 7	+	+	+
8	ОК 8	+	+	+
9	ОК 9	+	+	+
10	ПК 1.1	+	+	+
11	ПК 1.2	+	+	+
12	ПК 1.3	+	+	+
13	ПК 1.4	+	+	+
14	ПК 1.5	+	+	+
15	ПК 1.6	+	+	+
16	ПК 2.1	+	+	+
17	ПК 2.2	+	+	+
18	ПК 2.3	+	+	+
19	ПК 3.1	+	+	+
20	ПК 3.2	+	+	+
21	ПК 3.3	+	+	+
22	ПК 3.4	+	+	+
23	ПК 3.5	+	+	+
24	ПК 4.1	+	+	+
25	ПК 4.2	+	+	+
26	ПК 4.3	+	+	+
27	ПК 4.4	+	+	+

2.2 Критерии и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики

2.2.1 Индивидуальное задание на практику

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	Зачтено	- прохождение студентом всех этапов практики; - владение животноводческой терминологией; - ежедневное ведение дневника практики; - правильные ответы на поставленные вопросы с четким выделением главного и второстепенного.
2	Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

2.2.2 Тестирование

Не предусмотрено.

2.2.3 Отчет по практике

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	Зачтено	<ul style="list-style-type: none">- соответствие содержания отчета программе прохождения практики;- отчет собран в полном объеме;- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
2	Не зачтено	<ul style="list-style-type: none">- соответствие содержания отчета программе прохождения практики;- отчет собран не в полном объеме;- нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);- в оформлении отчета прослеживается небрежность;- индивидуальное задание не раскрыто;- нарушены сроки сдачи отчета.

2.2.4 Защита отчета по практике

При оценке работы обучающегося в период учебной 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 обучающийся 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 обучающийся 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 обучающегося.

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

3.1 Примерные индивидуальные задания на учебную практику

Каждому студенту, проходящему практику, выдается индивидуальное задание, которое фиксируется в отчете практики и проверяется после ее окончания.

При выполнении задания студент должен использовать специализированную литературу и периодические источники информации (научные журналы, вестники, известия и т. д.). К заданию необходимо подготовить слайд-презентацию для публичной защиты отчета.

Темы индивидуальных заданий

1. Породы крупного рогатого скота молочного направления.
2. Породы крупного рогатого скота мясного направления.
3. Комбинированные породы крупного рогатого скота.
4. Организация отела коров.
5. Технология привязного содержания коров.
6. Технология беспривязного содержания коров.
7. Стойлово-пастбищное содержание коров.
8. Лагерно-пастбищное содержание коров.
9. Стойловое содержание коров.
10. Стойлово-выгульная система содержания коров.
11. Технология кормления лактирующих коров.
12. Кормление стельных сухостойных коров и нетелей.
13. Кормление племенных быков.
14. Организация и обоснование кормления молодняка в разные возрастные периоды.
15. Кормление молодняка крупного рогатого скота при выращивании и откорме на мясо.
16. Корма, наиболее пригодные для коров (характеристика, подготовка к скармливанию, примерная дача).
17. Способы и технология доения коров.
18. Уборка и утилизация навоза.
19. Технология производства молока пастеризованного.
20. Технология производства молока стерилизованного.
21. Технология производства кефира.
22. Технология производства ацидофилина.
23. Технология производства йогурта.

24. Технология производства мороженого.
25. Технология производства творога традиционным способом.
26. Технология производства творога отдельным способом.
27. Технология производства сладкосливочного масла.
28. Технология производства кислосливочного масла.
29. Технология производства топленого масла.
30. Технология производства сыра «Российского».
31. Технология производства сыра «Адыгейского».
32. Технология производства сыра «Камамбер».
33. Технология производства сыра «Голландского».
34. Технология производства плавящихся сыров с использованием растительного сырья.
35. Технология производства копченого сыра.
36. Технология производства молока сгущенного с сахаром.
37. Технология производства молока сгущенного с какао.
38. Технология производства молочных напитков из сыворотки.
39. Технология производства молочных напитков из пахты.
40. Технология производства колбасы вареной.
41. Технология производства колбасы копченой.
42. Технология производства сосисок.
43. Технология производства грудинки копчено-вареной.
44. Технология производства пельменей.
45. Технология производства говядины тушеной (мясные консервы).

3.2. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета по практике

По результатам учебной практики обучающиеся пишут отчет и защищают его перед комиссией, в состав которой входят ведущие преподаватели выпускающей кафедры.

Прием отчетов о практике проходит, как правило, после окончания срока практики, в течение недели.

Для аттестации по результатам прохождения учебной практики обучающемуся необходимо представить перечисленные ниже документы:

- 1) индивидуальное задание по учебной практике;
- 2) отчет по учебной практике;

Примерный объем отчета – 15-20 страниц машинописного текста.

В конце отчета обучающиеся указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Общие требования.

Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;

- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;

- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Структура отчета.

Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- оглавление (содержание);
- основная часть;
- выводы и предложения;
- список использованных источников;
- приложения.

Описание элементов структуры отчета.

Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются (прил. 1, 2).

Оглавление (Содержание). Оглавление – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Выводы и предложения. «Выводы и предложения» - структурный элемент отчета. Требования к ним определяются целями учебной практики и индивидуальными заданиями обучающемуся-практиканту.

Основная часть. Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями учебной практики и индивидуальным заданием обучающегося.

Список использованных источников. Список использованных источников – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки отчета. Оформление производится согласно ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ Р 7.0.5-2008. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например [7], [18, с. 5]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Приложения. Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, собранный за период практики материал, а также заполненные формы отчетно-плановых и учетных документов, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое

приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают последовательно, цифрами.

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

левое – 30 мм,
правое – 15 мм,
верхнее – 20 мм,
нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют *в правом нижнем* углу без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*.

Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: обычный, ПРОПИСНЫЕ, размер 14 пт. Шрифт заголовков подразделов: размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный обычный, интервал полutorный.

Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами, чертежами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения.

Отчет должен быть полностью закончен в срок и представлен для оценки и отзыва руководителем практики.

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.

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

3.3 Примерные вопросы для подготовки к защите отчета по учебной практике

УП.02.01 Производство и первичная переработка продукции животноводства

Раздел 1 «Производство продукции животноводства»

1. Значение скотоводства и хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота.
2. Основные тенденции в развитии скотоводства в России.
3. Факторы, влияющие на объемы и эффективность производства продукции скотоводства.
4. Молочная продуктивность коров, показатели ее оценки и методика их расчета.
5. Лактация; факторы, влияющие на ее продолжительность.
6. Сервис-период и сухостойный период, их значение.
7. Факторы, влияющие на молочную продуктивность коров.
8. Мясная продуктивность, показатели ее оценки и методика их расчета.
9. Факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота.
10. Системы и способы содержания крупного рогатого скота разных половозрастных групп.
11. Способы и технология доения коров.
12. Технология производства говядины в хозяйствах с разной специализацией.
13. Породы молочного направления продуктивности, их характеристика и распространение.
14. Породы комбинированного направления продуктивности, их распространение и характеристика.
15. Породы мясного направления продуктивности, их распространение и характеристика.
16. Идентификация животных и способы их мечения.

Раздел 2 «Технологии переработки и хранения продукции животноводства»

1. Средний химический состав молока коровы.
2. Белковые вещества молока. Их пищевое и технологическое значение.
3. Назовите основные минеральные вещества, витамины и ферменты молока.
4. Биохимические и физические свойства молока, их использование в технологии молочных продуктов.
5. Влияние лактации на состав и технологические свойства молока.
6. Зависимость состава и свойств молока от породы коров.
7. Изменение состава и свойств молока под влиянием кормления, сезона года и условий содержания животных.

8. Влияние возраста и индивидуальных особенностей коров на состав и свойства молока.
9. Зависимость качественных показателей молока от рациона коров, массажа вымени, полноты выдаивания.
10. Какие показатели характеризуют санитарно-гигиеническое состояние молока?
11. Источники загрязнения молока нежелательной микрофлорой.
12. Какие показатели установлены в ГОСТе на молоко-сырье для различных сортов молока и каковы их параметры?
13. Взаимосвязь соматических клеток коров с качеством и технологическими свойствами молока.
14. Термоустойчивость молока, методы ее определения.
15. Что входит в первичную обработку молока?
16. Действие охлаждения молока на его качественные показатели.
17. Пастеризация и стерилизация молока: температура, время, эффект.
18. Правила транспортировки молока.
19. Условия реализации молока.
20. Что такое сепарирование молока?
21. Классификация питьевого молока в зависимости от используемого молочного сырья.
22. Классификация питьевого молока в зависимости от режима термической обработки. Краткая характеристика применяемой тепловой обработки молока.
23. Классификация питьевого молока в зависимости от содержания в нем жира.
24. Схема технологического процесса производства питьевого молока.
25. Особенности производства стерилизованного, восстановленного и топленого молока.
26. Чем обусловлены диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов?
27. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от консистенции и содержания основных компонентов (жира и белка).
28. Из каких основных процессов состоит производство кисломолочных продуктов?
29. Особенности термостатного и резервуарного способов производства кисломолочных продуктов.
30. Какие виды молочных продуктов получают при использовании молочнокислого брожения и при совместном молочнокислом и спиртовом брожении?
31. Факторы, влияющие на качество и выход масла.
32. Способы производства сливочного масла.
33. Назовите последовательность проведения отдельных операций при получении масла методом сбивания.
34. Перечислите основные виды сливочного масла и его химический состав (влага, жир, соль).

35. По каким показателям определяется сорт масла?
36. Приведите современную классификацию сыров и перечислите наиболее распространенные виды сыра.
37. Технологическая схема производства натуральных сычужных сыров.
38. Требование к молоку для производства сыров.
39. Основные условия транспортировки и параметры хранения твердого сыра.
40. Технологическая схема производства плавленых сыров.
41. Что такое вторичное молочное сырье, или белково-углеводное сырье?
42. Химический состав вторичного молочного сырья.
43. Какие молочные продукты можно приготовить из обезжиренного молока?
44. Молочные продукты из пахты.
45. Ассортимент молочных продуктов из сыворотки.
46. Какой физический показатель молока используется для пересчета количества молока из литров в килограммы и наоборот?
47. Что такое однопроцентное молоко? В каких случаях это понятие применяется? Разъясните сущность понятий – чистый жир и масло.
48. Какова будет средняя жирность сборного молока, если утром было принято 490 кг молока жирностью 4,2%, в полдень – 330 кг жирностью 3,8%, вечером – 280 кг жирностью 4,0%?
49. Пересчет молока на базисную жирность. Приведите пример.
50. В чем заключается контроль молочного производства по расходу сырья и по жировому балансу?
51. Количественные показатели мясной продуктивности.
52. Качественные показатели мясной продуктивности и качества мяса.
53. Морфологический состав мяса и факторы, на него влияющие.
54. Химический состав мяса и факторы, на него влияющие.
55. Белково-качественный показатель мяса и его изменчивость.
56. Органолептические показатели мяса и их изменчивость.
57. Технологические свойства мяса и мясопродуктов и их изменчивость.
58. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя.
59. Маркировка мяса.
60. Товароведческая оценка мяса.
61. Выход продуктов убоя.
62. Сортная разрубка туш крупного рогатого скота.
63. Послеубойное окоченение мяса.
64. Автолитические изменения в мясе.
65. Созревание мяса.
66. Пороки мяса.
67. Специфика автолиза в мясе (признаки ТЖС – DFD и БМВ – PSE).
68. Классификация методов консервирования мяса для хранения и их сущность.
69. Консервирование мяса холодом (сущность, методы и изменения в мясе).
70. Консервирование мяса посолом (сущность, методы и изменения в мясе).
71. Копчение мяса и мясопродуктов (сущность, методы и изменения в мясе).
72. Консервирование мяса и мясопродуктов высокими температурами.

- 73.Сублимация мяса.
74. Характеристика ассортимента колбасных изделий.
- 75.Технологические функции основных компонентов рецептур.
- 76.Технология производства вареных колбас.
- 77.Технология производства сосисок и сарделек.
- 78.Технология производства полукопченых колбас.
- 79.Технология производства варено-копченых колбас.
- 80.Технология производства сырокопченых колбас.
- 81.Классификация цельномышечных изделий.
- 82.Хранение и реализация цельномышечных продуктов.
- 83.Крупнокусковые полуфабрикаты.
- 84.Порционные полуфабрикаты.
- 85.Мелкокусковые полуфабрикаты.
- 86.Рубленые полуфабрикаты.
- 87.Прочие виды мясных полуфабрикатов.

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

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

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

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

Учебная практика считается завершенной при условии выполнения всех требований программы практики. Текущий контроль предполагает оценку каждого этапа учебной практики обучающихся.

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

Критерии оценки знаний и практических навыков по итогам учебной практики: Итоговая аттестация по практике проводится в форме зачета.

Общий итог выставляется в экзаменационной ведомости и зачетной книжке обучающегося.

Обучающиеся, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие неудовлетворительно не допускаются к государственной итоговой аттестации и отчисляются из института, как

имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Положением.

Разработчик:
канд. техн. наук кафедры «Биотехнологии»
К.В. Беспоместных



(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЯ

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ

Кафедра биотехнологии

О Т Ч Е Т

по учебной практике

«Производство и первичная переработка продукции животноводства»

Составил: студент гр. СЗ-16-1
Иванов И.И.

Руководитель: к.т.н. кафедры
биотехнологии
Беспоместных К.В.

Кемерово 20__

**Дневник
прохождения учебной практики**

Оформление титульного листа

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ
Кафедра биотехнологии

Дневник
учебной практики «Производство и первичная переработка продукции
животноводства»

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

Выполнил обучающийся группы _____
(ФИО) _____

Проверил (должность) _____
(ФИО) _____

Кемерово 20__

Форма заполнения дневника

Число, месяц, год	Содержание выполняемой работы	Отметка руководителя
20.11.2017	Ознакомился с породами крупного рогатого скота разного направления продуктивности	
21.11.2017	и т.д.	