

Министерство образования Тульской области
государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

СОГЛАСОВАНО

ИП Иванова И.А.
Макарьев А.А.
Анатолий
«24» июня 2021



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО
«ТСХК имени И.С.Ефанова»
Лотов О.А.
«30» июня 2021
Иванова И.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП.03. Хранение, транспортировка и реализация продукции
животноводства**

для специальности: 36.02.02-Зоотехния

базовой подготовки

Форма обучения: очная

Тула, 2021

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю **УП.03. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности: 36.02.02. – Зоотехния

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Разработчик: Лосева Н.А., преподаватель ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № ____ от «____» _____ 20__ г.

Председатель: _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики
2. Структура и содержание учебной практики
3. Условия реализации программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности СПО 36.02.02. – Зоотехния, и является частью учебного процесса. Направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности (ПК 3.1-3.5), а также для подготовки студентов к осознанному и углубленному изучению профессионального модуля ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства.

При прохождении практики обучающийся должен освоить соответствующие компетенции:

Общие компетенции

ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,
ОК07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
3.Хранение, транспортировка и реализация 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.

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения программы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;
- определения качества продукции животноводства при хранении;

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
- подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства;
- технологии ее хранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;
- условия транспортировки продукции растениеводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- порядок реализации продукции животноводства;
- требования к оформлению документов.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствие с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГПОУ ТО «ТСХК имени И.С.Ефанова.»

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в **объеме 108 часов**. Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является лаборатория ГПОУ ТО «Гульский сельскохозяйственный колледж имени И.С.Ефанова», оснащенная ⁶ необходимыми средствами для проведения практики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	108
В том числе:	
практические работы	108
Форма контроля и оценки	Отчет по практике

2.2. Тематический план и содержание учебной практики УП.03

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем часов	Формируемые ОК и ПК
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
МДК 03.01 Тема 1.1	Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте. Знакомство со специализированной аудиторией, где будет проходить учебная практика. Собеседование по программе практики.	6	ПК 3.1 – ПК 3.5 ОК 1 – ОК 9
МДК 03.01 Тема 1.2	Выполнение работ по хранению и транспортированию молока и кисломолочных продуктов. Заполнение сопроводительной документации на реализацию молока. Способы хранения и расчет их экономической эффективности. Заполнение документации на реализацию молока.	18	ПК 3.1 – ПК 3.5 ОК 1 – ОК 9
МДК 03.01 Тема 1.3	Выполнение работ по консервированию мяса и мясных продуктов. Расчет потерь мяса при охлаждении, замораживании и хранении.	12	ПК 3.1 – ПК 3.5 ОК 1 – ОК 9
МДК 03.01 Тема 1.4	Выполнение работ по хранению, транспортировке и реализации птицеводческой продукции. Маркирование и упаковывание пищевых яиц. Заполнение сопроводительных документов на реализацию продукции.	18	ПК 3.1 – ПК 3.5 ОК 1 – ОК 9
МДК 03.01 Тема 1.5	Выполнение работ по хранению, транспортировке и реализации мяса кроликов и нутрий. Проведение органолептического и теххимического контроля консервированных продуктов	6	ПК 3.1 – ПК 3.5 ОК 1 – ОК 9
МДК 03.01 Тема 1.6	Выполнение работ по хранению, транспортировке и реализации рыбы и рыбных продуктов. Проведение органолептического и теххимического контроля консервированных продуктов	12	ПК 3.1 – ПК 3.5 ОК 1 – ОК 9
МДК 03.01 Тема 1.1-1.7	Заполнение сопроводительной документации на реализацию продукции животноводства. Расчет экономической эффективности различных форм сбыта продукции животноводства с учетом требований ГОСТов. Расчет потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства.	18	ПК 3.1 – ПК 3.5 ОК 1 – ОК 9
МДК 03.01 Тема 1.1-1.7	Выполнение работ по подготовке к работе объектов и оборудования для хранения и транспортировки продукции животноводства	12	ПК 3.1 – ПК 3.5 ОК 1 – ОК 9
МДК 03.01 Тема 1.1-1.7	Собеседование по итогам практики: беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета.	6	
	Итого по УП 03	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий:

1. Технологии первичной переработки продукции животноводства;

Технические средства обучения:

- компьютеризированное рабочее место преподавателя;
- рабочие места учащихся по числу посадочных мест;
- интерактивное оборудование с программным обеспечением;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Комплекты справочников, нормативов, СанПиНов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Л.П. Табакова. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства. М.: «КолосС», 2020.
2. Солдатов А.П. и др. Технология производства молока и говядины. - М.: Колос, 2010.
3. Солдатов А.П. и др. Практикум по технологии производства молока и говядины.-М.: Агропромиздат, 2020.
4. Степанов В.И. и др. Технология производства свинины.-М.: Колос, 2010.
5. Гольцблат А.И. Технология производства продукции овцеводства и козоводства. - М.:Колос, 2020.
6. Пигарев Н.В. и др. Технология производства продукции птицеводства и их переработка.-М.: Агропромиздат,2020.
7. Кудрина В.Н., Личко Н.М. Практикум по технологии, хранению и переработки с.-х. продуктов.-М.:Колос, 2018.
8. Государственная система стандартизации. Сборник государственных стандартов РФ. - М.: Издательство стандартов, 2019.
9. Чижилова Т.В. Стандартизация, сертификация и метрология.-М.: «КолосС», 2018.
10. Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Кудрина В.Н. Хранения и технология сельскохозяйственных продуктов.-М.: Агропромиздат, 2017.

Дополнительные источники:

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование переработки молока: учеб. пособие для вузов/ С.А. Бредихин. - СПб: Лань, 2015. - 416 с.
2. Голубева Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: учебное пособие/ Л.В. Голубева. - СПб: Лань, 2017. - 384 с.
3. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс] / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2019. — 328 с. — Режим доступа: <http://eZanbook.com/book/50274>
4. Трухачев, В.И. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока. [Электронный ресурс] / В.И. Трухачев, И.В. Капустин, В.И. Будков, Д.И. Грицай. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2018. — 304 с. — Режим доступа: <http://eZanbook.com/book/12966>
5. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. —Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71771>

Нормативные документы:

1. ГОСТ 33566-2015. Межгосударственный стандарт. Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов [Электронный ресурс] (введен в действие Приказом

Росстандарта от 08.12.2015 N 2116-ст).- Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

2. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия [Электронный ресурс] (утв. Постановлением Госстандарта России от 22.05.2003 N 154-ст)(ред. от 07.10.2009, с изм. от 24.08.2015) .- Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

3. ГОСТ 32262-2013. Межгосударственный стандарт. Масло топленое и жир молочный. Технические условия [Электронный ресурс](введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 2075-ст). - Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

4. ГОСТР 52791-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы молочные. Молоко сухое [Электронный ресурс](Технические условия (утв. Приказом Ростехрегулирования от 19.12.2007 N 383-ст) (ред. от 12.11.2010). - Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

5. ГОСТ Р 52253-2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия [Электронный ресурс] (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 10.03.2004 N 165-ст)(ред. от 25.12.2008.) - Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

6. ГОСТ Р 52818-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия [Электронный ресурс] (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 445-ст)(ред. от 09.11.2012). - Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

7. ГОСТ 31499-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные фаршевые. Технические условия[Электронный ресурс] (введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1491-ст).- Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

8. ГОСТ Р 55795-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия» (утв. И введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1601-ст).- Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

Периодические издания:

1. Аграрная наука.
2. Молочная промышленность
3. Мясная индустрия.
4. Мясные технологии.
5. Переработка молока.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

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. Птицеводство - оборудование для птицефабрик [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.alvic.ru>, свободный.
4. Птицеводство - оборудование для птицефабрик [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.chicken-farming.info>, свободный.
5. Зоотехния [Электронный ресурс]- Режим доступа: http://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=7631, свободный.
6. Животноводство России [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.zzr.ru>, свободный.
7. Молочное и мясное скотоводство [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.skotovodstvo.com>, свободный.
8. Переработка молока [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru>, свободный.
9. Новое мясное [Электронный ресурс] <http://www.fleischerei.de>, свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и приема отчетов, а также сдачи обучающимися зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение	- обоснованность определения способов и методов хранения и транспортировки продукции животноводства	Анализ проблемных ситуаций Экспертная оценка Сравнительная оценка различных схем
ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.	- рациональность подготовки и эксплуатации объектов для хранения продукции животноводства	Экспертная оценка практических работ
ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	- обоснованность контроля состояния качества продукции животноводства в период хранения.	Экспертная оценка практических работ
ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и её транспортировку.	- планирование проведения мероприятий по подготовке продукции животноводства к реализации и транспортировки.	Анализ выполнения технической операции Экспертная оценка
ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства	- планирование организации реализации продукции животноводства	Экспертная оценка практических работ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	- устный опрос, оценка выступлений с сообщениями, презентации на занятиях по результатам самостоятельной работы - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность	- обоснование организации применения методов и способов решения профессиональных задач при выполнении работ на оборудовании	- устный экзамен - экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной практике

и качество.	механизированных ферм и комплексов крупного рогатого скота; - оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных.	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- доказательство эффективного поиска необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- выполнение работ на автоматизированном рабочем месте.	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- полнота анализа взаимодействия со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических, практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- полнота самоанализа и коррекции результатов собственной работы	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на практических и лабораторных занятиях
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- рациональная организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	- оценка выступлений с сообщениями - презентации на занятиях по результатам самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- полнота анализа инноваций в области производства и первичной переработки продукции животноводства	- экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной практике