

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по учебной работе
О.Г. Жукова
« 27 » ЧАС 03 2019 г.
№1



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 36.02.02 Зоотехния

базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2019

РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальности: Зоотехнии
Председатель Смирнова С.И.
Протокол № 3 от 25.03.2019г.

Составители:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Абдулкадырова Р.С., старший методист отдела УМРФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Смирнова С.И., председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

Вагапова О.А., доцент кафедры Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат с/х наук.

Работодатель: Казанцева Т.В., главный технолог ИП Голова Е.А.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «12» мая 2014 г. № 505.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.02 Зоотехния в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	42

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

Производство и первичная переработка продукции животноводства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.02 Зоотехния (базовой подготовки) СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство и первичная переработка продукции животноводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.

ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.

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

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции;
- оценки качества продукции животноводства;

уметь:

- выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства;
- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
- выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

знать:

- виды, технологические процессы производства продукции животноводства;
- методику расчета основных технологических параметров производства;

- технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам);
- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – ~~1092~~ час, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **836** часов, включая:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 512 часов;
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 190 часов;
учебной практика – 252 часа;
производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.
консультации 66 часов.

Формы аттестации:

МДК.02.01 – дифференцированный зачет;

УП. 02.01 - зачет;

ПП. 02.01 -дифференцированный зачет

ПМ. 02 - экзамен (квалификационный).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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.
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), 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект)	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Раздел 1. Выбор и использование эффективных способов производства и первичной переработки продукции животноводства.	381	208	106	-	101	-	72	-
	Раздел 2. Разработка и проведение мероприятий по	223	100	46	-	51	-	72	-

	увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.								
	Раздел 3. Выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	415	204	98	-	103	-	108	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	Всего	1091	512	250	-	255	-	252	72

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Выбор и использование эффективных способов производства и первичной переработки продукции животноводства.		381		
МДК.02.01.Технологии производства продукции животноводства		309		
Тема 1.1 Технология производства молока и говядины	Содержание			
	1	Организационно-экономические основы производства молока в условиях интенсификации отрасли. Научно-обоснованные нормы питания.	2	1
	2	Производство молока в различных регионах России. Специализация и концентрация в молочном скотоводстве. Опыт предприятий по организации молочного скотоводства.	2	1
	3	Особенности организации кормовой базы в молочном скотоводстве. Кормовые культуры для КРС в разных природно-климатических зонах.	2	1
	4	Экономическая и зоотехническая оценка кормовых культур.	2	1
	5	Особенности кормовой базы для молочного скота при пастбищном и стойловом содержании.	2	1
	6	Особенности планирования потребности в кормах при групповом и индивидуальном кормлении коров, особенности кормовой базы производства.	2	1

7	Технология и организация ухода за животными. Современные системы содержания коров и молодняка КРС: привязное (с доением в доильные ведра, в молокопровод и в доильном зале), беспривязное (с доением в доильном зале), боксовое (с доением в доильном зале).	2	1
8	Сравнительная эффективность и недостатки систем содержания коров.	2	1
9	Комплектование производственных групп коров по секциям с учетом возраста, времени отела, молочной продуктивности.	2	1
10	Организация труда, распределение рабочего времени.	2	1
11	Нагрузка на оператора машинного доения и рабочего животноводческой фермы.	2	1
12	Способы летнего содержания коров и молодняка крупного рогатого скота.	2	1
13	Экономическая эффективность использования пастбищ.	2	1
14	Технология организации доения коров.	2	1
15	Физиологические основы образования и выведения молока. Рефлекс молочного выведения.	2	1
16	Отбор коров для машинного доения: форма вымени, индекс вымени, подготовка его к доению. Профилактика заболеваний коров маститами.	2	1
17	Технология поточно-цеховой системы производства молока.	2	1
18	Схема работы молочных ферм и комплексов. Размещение животных разных физиологических групп по цехам. зоотехнического и производственного учета.	2	1
19	Опыт предприятий, применяющих поточно - цеховую систему производства молока.	2	1
20	Особенности поточно-цеховой организации производства молока в летний период.	2	1

21	Особенности зоотехнического и производственного учета.	2	1
22	Организация воспроизводства стада и выращивания молодняка.	2	1
23	Особенности зоотехнического и производственного учета.	2	1
24	Опыт предприятий, применяющих поточно- цеховую систему производства молока.	2	1
25	Технология и организация производства говядины в молочном скотоводстве. Условия получения и передачи сверх ремонтного молодняка молочных и молочно-мясных пород в откормочные предприятия.	2	1
26	Условия получения и передачи сверх ремонтного молодняка молочных и молочно-мясных пород в откормочные предприятия.	2	1
27	Организация воспроизводства, технология выращивания телят 20 до 90-дневного возраста с использованием ЗЦМ.	2	1
28	Технология выращивания телят от 3- х до 6-и мес. возраста.	2	1
29	Организация загонной пастьбы и подкормки при выращивании молодняка в летний период. Распорядок дня при откорме.	2	1
30	Методы промышленного откорма. Комплектование комплекса молодняком. Требования, предъявляемые к молоку для выращивания и откорма в условиях промышленного комплекса. Организация кормовой базы.	2	1
31	Технология и организация производства говядины на откормочных площадках и комплексах. Типы и размеры откормочных площадок. Комплектование площадок молодняком.	2	1
32	Технология кормления и содержания молодняка. Принципы работы технологических линий. Факторы, влияющие на эффективность откорма. Планирование приростов и контроль за ходом откорма.	2	1

33	Типы и размеры комплексов по производству говядины. Технологическая схема производства говядины, организация работ. Структура стада.	2	1
34	Размещение комплексов с учетом охраны окружающей среды. Экономическая оценка производства говядины: выход продукции, себестоимость, рентабельность, анализ экономических показателей.	2	1
Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
Практические занятия			
35	Практическое занятие № 1. Заполнение форм по учету молочной продуктивности.	2	2
36	Практическое занятие № 2. Оценка и отбор коров по пригодности к машинному доению.	2	2
37	Практическое занятие № 3. Определение удоя за лактацию, среднего процента жира, белка в молоке.	2	2
38	Практическое занятие № 4. Воспроизводство стада. Отчет о движении поголовья крупного рогатого скота.	2	2
39	Практическое занятие № 5. Планирование производства молока, получение приплода коров и рост молодняка крупного рогатого скота.		
40	Практическое занятие № 6 . Составление распорядка дня на ферме при различных системах содержания коров и молодняка крупного рогатого скота.	2	2
41	Практическое занятие № 7. Расчет технологического процесса выращивания молодняка крупного рогатого скота.	2	2
42	Практическое занятие № 8. Определение пород скота молочного направления.	2	2
43	Практическое занятие № 9. Определение пород скота молочно-мясного направления.	2	2
44	Практическое занятие № 10. Определение пород скота мясного направления.	2	2

	45	Практическое занятие № 11 Планирование удоев молока.	2	2
	46	Практическое занятие № 12. Показатели мясной продуктивности и их расчет.	2	2
	47	Практическое занятие № 13. Оценка технологии содержания.	2	2
	48	Практическое занятие № 14. Состояние и оценка рационов кормления	2	2
	49	Практическое занятие № 15. Составление схемы выпойки телят.	2	2
	50	Практическое занятие № 16. Разработка технологической карты откорма крупного рогатого скота на откормочных площадках и комплексах.	2	2
	51	Практическое занятие № 17. Комплексная оценка племенных животных, заполнение бонитировочной ведомости.	2	2
Тема 1.2. Технология производства свинины.	Содержание			
	52	Свинина как продукт питания и сырье для промышленности. Продуктивность свиней. Пути увеличения производства и снижения себестоимости.	2	1
	53	Организация воспроизводства стада, особенности полового развития. Техника случки и осеменения.	2	1
	54	Содержание свиноматок с учетом их физиологического состояния. Виды опоросов.	2	1
	55	Технология откорма свиней. Виды откорма, факторы, определяющие результаты откорма. Экономическая эффективность.	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	56	Практическое занятие № 18. Составление плана случки и опоросов.	2	2
	57	Практическое занятие № 19. Учет и оценка продуктивности свиноматок и хряков.	2	2

	58	Практическое занятие № 20. Учет и оценка роста, развития и мясосальных качеств свиней.	2	2
	59	Практическое занятие № 21. Расчет поточной технологии производства свинины на свинокомплексах и фермах промышленного типа.	2	2
	60	Практическое занятие № 22. Расчет потребности поголовья в станкоместах.	2	2
	61	Практическое занятие № 23. Составление циклограммы производства свинины.	2	2
	62	Практическое занятие № 24. Разработка плана свинофермы с законченным оборотом стада.	2	2
	63	Практическое занятие № 25. Составление плана откорма и реализации свиней.	2	2
	64	Практическое занятие № 26. Составление рационов для различных половозрастных групп и разных видов откорма.	2	2
	65	Практическое занятие № 27. Технология кормоприготовления и кормораздачи, системы вентиляции, кормления и поения свиней, системы навозоудаления.	2	2
Тема 1.3. Технология производства шерсти и мяса.	Содержание			
	66	Технология и организация воспроизводства стада. Половой цикл, подготовка к случке и ягнению. Техника случки и осеменения. Кашарно-базовый метод выращивания ягнят. Формирование сакманов и отар, отбивка ягнят.	2	1
	67	Технология производства шерсти и пуха. Состав, свойства и виды шерсти. Факторы окружающей среды, влияющие на формирование шерстной продукции, пороки и недостатки шерсти. Организация и проведение стрижки. Классировка.	2	1
	68	Производство баранины. Породы овец для производства	2	1

		баранины. Зона разведения. Откорм и нагул овец, и его эффективность. Нормы кормления и рационы для овец на откорме. Особенности кормления в летний пастбищный и стойловый периоды.		
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	69	Практическое занятие № 28. Расчет потребности в кормах, составление рациона, составление кормового плана.	2	2
	70	Практическое занятие № 29. Учет и оценка молочной и мясной продуктивности овец.	2	2
	71	Практическое занятие № 30. Учет и оценка шерстной продуктивности овец.	2	2
	72	Практическое занятие № 31. Отчет о движении поголовья овец (оборот стада). Годовой выход шерсти и живой массы баранины	2	2
	73	Практическое занятие № 32. основными видами и свойствами мехового сырья, принципами его зоотехнической оценки.	2	2
	74	Практическое занятие № 33. Составление плана случки и ягнения.	2	2
	75	Практическое занятие № 34. Отбор образцов, определение выхода чистой шерсти, классировка шерсти.	2	2
	76	Практическое занятие № 35. Организация и проведение стрижки овец.	2	2
	77	Практическое занятие № 36. Определение упитанности, валового и среднесуточного прироста.	2	2
	78	Практическое занятие № 37. Составление оборота стада.	2	2
Тема 1.4. Технология производства продукции птицеводства	Содержание			
	79	Продуктивность птицы и учет. Мясная продуктивность: скороспелость, быстрота роста, живая масса. Учет яичной	2	1

		и мясной продуктивности.		
	80	Племенная работа в птицеводстве. Породы и кроссы с.-х. птицы. Структура, организация и особенности племенной работы. Бонитировка птицы.	2	1
	81	Технология и организация производства мяса птицы. Производство бройлеров: технология и организация выращивания бройлеров: норма, типы, способы, содержание родительского стада. Технология ограниченного кормления ремонтного молодняка и родительского стада кур мясных пород. Основные кроссы для производства мяса бройлеров.	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	82	Практическое занятие № 38. Определение продуктивности птицы по учетным документам.	2	2
	83	Практическое занятие № 39. Составление технологического графика выращивания молодняка.	2	2
	84	Практическое занятие № 40. Расчет комплектования родительского стада для производства инкубационных яиц.	2	2
	85	Практическое занятие № 41. Составление технологической схемы производства яиц при различных способах содержания.	2	2
	86	Практическое занятие № 42. Составление технологического графика выращивания бройлеров.	2	2
Тема 1.5. Технология производства продукции коневодства	Содержание			
	87	Конституция и экстерьер. Типы конституций и их характеристика. Методы экстерьерной оценки. Связь конституции и экстерьера с направлением продуктивности. Основные стати лошади. Взятие промеров, вычисление индексов.	2	1
	88	Технология использования рабочей лошади. Эффективное	2	1

		использование лошадей. Технология кормления, содержания и использования рабочей лошади. Предметы конской упряжи и их назначение.		
	89	Мясное и молочное коневодство. Мясное коневодство: конина, как продукт питания, технология мясного табунного коневодства. Организация откорма и нагула лошадей. Учет мясной продуктивности. Молочное коневодство. Пути повышения молочной продуктивности.	2	1
	90	Технология выращивания лошадей. Технология выращивания, кормления и содержания лошадей. Технология выращивания молодняка и воспроизводство. Племенное использование лошадей, искусственное осеменение.	2	1
		Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
		Практические занятия		
	91	Практическое занятие № 43. Определение основных пород лошадей разных направлений.	2	2
	92	Практическое занятие № 44. Оценка типов конституций и экстерьера лошадей, взятие промеров.	2	2
	93	Практическое занятие № 45. Расчет нагрузки и нормы выработки рабочей лошади; запряжка лошадей.	2	2
	94	Практическое занятие № 46. Анализ хода и результатов случной компании; рационов кормления; показателей измерений и взвешивания жеребят; таврения табунных лошадей.	2	2
	95	Практическое занятие № 47 Молочная и мясная продуктивность лошадей.	2	2
Тема 1.6. Технология производства других видов животноводческой продукции	Содержание		6	
	96	. Основы пушного звероводства. Виды пушных зверей, их особенности. Размеры звероводческих хозяйств и ферм. Кормление и разведение пушных зверей.	2	1
	97	Прудовое рыбоводство. Значение прудов рыболовства и		

		увеличение добычи и производства рыбной продукции в России. Разновидность прудовых рыб. Биология разведения. Типы, системы и обороты прудового хозяйства. Рыбопродуктивность прудов и факторы ее определяющие. Интенсификация прудового рыбоводства. Производственные процессы в прудовом хозяйстве. Опыт организации и ведения прудового хозяйства.		
	98	Пчеловодство. Значение, состояние и задачи дальнейшего развития. Биология пчелиной Породы пчел и племенная работа. Технология кормления, содержания и разведения. Профилактика и санитарные мероприятия по сохранению пчел (вредители и враги пчел и болезни пчел). Организация пасеки в личных и подсобных хозяйствах.		
Лабораторные занятия (не предусмотрены)				
Практические занятия				
	99	Практическое занятие № 48. Отбор и подбор кроликов и пушных зверей на племя.	2	2
	100	Практическое занятие № 49. Зоотехническая документация кролиководческой фермы.	2	2
	101	Практическое занятие № 50. Анализ и составление рационов для кроликов.	2	2
	102	Практическое занятие № 51. Определение естественной кормовой базы прудов. Расчет площади прудов разных	2	2
	103	Практическое занятие № 52. Определение силы пчелиной семьи, количества кормовых запасов и качество соторамок.	2	2
	104	Практическое занятие № 53. Анализ и составление карты медоносных угодий. Расчет кормового баланса пасеки.	2	2
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1 ПМ 2			101	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).				

<p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Написание докладов, сообщений, рефератов, эссе.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Породы кроликов и генетика их окраски. 2. Породы мясного и пухового направлений продуктивности. 3. Основы племенной работы в кролиководстве. 4. Методы племенной работы в коневодстве. 5. Экстерьерная съемка лошади (фото). 6. Проблемы коневодства и ипподромного дела. <p>Подготовка электронных презентаций по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Коневодство: особенности разведения, разновидности пород. 2. Главные страны распространения скотоводства. 3. Состояние и перспективы развития скотоводства. 4. Молочное и мясное скотоводство. 5. Свиноводство- вторая по значимости отрасль. <p>Изготовление наглядных муляжей: упряжь. Составление тематических кроссвордов по теме: «Животноводство в России».</p>		
<p>Тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить справку о используемых в районе технологиях производства продукции животноводства 2. Найти в Интернет основные показатели работы животноводческой отрасли в области. 3. Подготовить справку о рекордах продуктивности различных видов животных <p>Тема № 1. Подготовить презентацию на тему: Технология поточно-цеховой системы производства молока.</p> <p>Тема № 2. Подготовить доклад на тему: Технология откорма свиней.</p> <p>Тема № 3. Приведите примеры на тему: Значение продукции овцеводства и козоводства.</p> <p>Тема № 4. Составить кроссворд на тему: Строения шерстных волокон разных типов.</p> <p>Тема № 5. Подготовить реферат на тему: История, состояние и перспективы развития конного спорта.</p> <p>Тема № 6. Оформить газету на тему: Пчеловодство в России.</p>		
<p>Учебная практика УП.02.01. Виды работ</p>	72	
<ol style="list-style-type: none"> 1. определение характеристики стада крупного рогатого скота по возрасту, половым и возрастным группам, качественным показателям. 2. анализирование распорядка дня на ферме коров и молодняка, изучение его положительных и 	6	2

отрицательных стороны, продолжительность операций (чистка животных, кратность и время кормления, доение и т.д.), проведение моциона, уборка помещения и подготовка выгульных площадок.			
2. проведение и выполнение приемов обслуживания животных (чистка животных и др.)		6	2
3. участие в проведении санитарных дней, контрольных доек и других мероприятий, проводимых в хозяйстве. Освоить основные методы выявления коров в охоте и их осеменения		6	2
4. освоение и проведение приемов обслуживания животных (доение).		6	2
5. освоение и проведение приемов обслуживания животных (кормление).		6	2
6. освоение и проведение техники запуска коров.		6	2
7. освоение процесса приема телят при отеле. Освоить технику выпойки телят молоком, скармливания других видов кормов (грубых, сочных, зеленых, концентрированных, пастбищных и др.)		6	2
8. проведение техники взвешивания телят и методы контроля за их развитием.		6	2
9. заполнение первичного зоотехнического учета на ферме (оформление документов).		6	2
10. проведение работ по первичному зоотехническому учету (мечение телят).		6	2
11. проведение работ по первичному зоотехническому учету (клички коровам).		6	2
12. анализирование распорядок дня на ферме коров и молодняка, изучение его положительных и отрицательных стороны, продолжительность операций (чистка животных, кратность и время кормления, доение и т.д.), проведение моциона, уборка помещения и подготовка выгульных площадок.		6	2
Раздел 2. Разработка и проведение мероприятий по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.		223	
МДК.02.02. Оценка и контроль качества продукции животноводства		151	
Тема 2.1 Основы стандартизации	Содержание		
	105 Стандартизация и сущность. Цели и задачи стандартизации. Государственная система стандартизации. Нормативные документы, технические условия, стандарты.	2	1

	106	Международное сотрудничество в области стандартизации и метрологии. Значение международного сотрудничества в области стандартизации и метрологии. Применение стандартов ИСО в сельском хозяйстве.	2	1
	107	Международные организации по стандартизации, метрологии, их задачи и структура (ИСО). Участие России в деятельности международных организаций (ИСО).	2	1
	108	Основы метрологического обеспечения производства продукции животноводства: единицы физической величины, международная система единиц (СИ), формы и методы метрологического обеспечения проверочные клейма и свидетельства. Ответственность за нарушение правил стандартизации.	2	1
	109	Правовая основа стандартизации в России и за рубежом.	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	110	Практическое занятие № 54. Ознакомление с нормативно-технической документацией и стандартизацией, действующих в текущем году на продукцию.	2	2
	Тема 2.2 Контроль качества продукции животноводства			
Содержание				
111	Управление качеством продукции. Сущность управления качеством продукции животноводства. Его современные особенности развития.	2	1	
112	Принципы управления качеством продукции. Факторы, влияющие на качество продукции.	2	1	
113	Мероприятия, направленные на обеспечение, сохранение и поддержание необходимого уровня качества продукции на всех стадиях его жизненного цикла.	2	1	
114	Функции управления качеством продукции животноводства. Планирование повышения качества	2	1	

		продукции, нормативно-техническое обеспечение, материально-техническое обеспечение, обучение кадров формам и методам управления качеством продукции. Контроль за качеством труда и продукции.		
	115	Порядок разработки и внедрения комплексной системы управления качеством труда и продукции (КС УКП). Функционирование системы управления качеством продукции в условиях отношений. Маркетинг в системе управления качеством. Маркетинг в системе управления качеством.	2	1
Тема 2.3 Сертификация продукции животноводства	116	Сертификация и основные понятия. Система сертификации, сертификация соответствия, аккредитация, схема сертификации. Российская система сертификации (РОСС).	2	1
	117	Принципы сертификации, органы сертификации. Порядок проведения сертификации, документация сертификации и соответствие на требования безопасности продукции.	2	1
	118	Правовая основа сертификации в России и за рубежом. Ответственность за нарушение правил сертификации.	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	119	Практическое занятие №55. Оформление сертификатов качества на готовую продукцию.	2	2
	Содержание			
Тема 2.4 Стандарты и ТУ на основные виды продукции животноводства	121	Стандарты и технические условия на молоко и молочные продукты. Перспективы развития молочной промышленности. Молоко, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент молока. Сливки, сметана, творог, кисломолочная продукция. Органолептическая оценка качества. Правила отбора среднего образца, дефекты.	2	1
	122	Основные свойства молока.	2	1

123	Химический состав коровьего молока.	2	1
124	Факторы, влияющие на состав и свойства молока.	2	1
125	Требования, предъявляемые к молоку.	2	1
126	Пороки молока.	2	1
127	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученная от больных животных.	2	1
128	Кисломолочные продукты.	2	1
Лабораторные занятия			
129	Лабораторная работа № 1. Контроль и оценка качества молока.	2	2
130	Лабораторная работа № 2. Контроль и оценка масла сыров.	2	2
Практические занятия			
131	Практическое занятие № 56. Правила отбора средних проб, подготовка к анализу, органолептическая оценка молока.	2	2
132	Практическое занятие № 57. Физические свойства молока.	2	2
133	Практическое занятие № 58. Санитарно-гигиеническая оценка молока.	2	2
134	Практическое занятие № 59. Определение массовой доли жира в молоке.	2	2
135	Практическое занятие № 60. Технологические свойства молока.	2	2
136	Практическое занятие № 61. Приемка, порядок исследования яиц и определение качества.	2	2
137	Практическое занятие № 62. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.	2	2
138	Практическое занятие № 63. Органолептические исследования яиц.	2	2

139	Практическое занятие № 64. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов.	2	2
140	Практическое занятие № 65. Хранение яиц.	2	2
141	Стандарты и ТУ на мясо и мясные продукты. Перспективы развития мясной промышленности. Ассортимент мяса и мясных товаров. ГОСТы на мясо и мясопродукты. Раздел туши мяса, клеймение, установление категории и сорта мяса. Оценка качества мяса и мясопродуктов. Сертификация продукции.	2	1
142	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных.	2	1
143	Методика и техника исследования туш и органов.	2	1
144	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	2	1
145	Инфекционные заболевания, не передающиеся человеку через мясо, молоко и другие продукты.	2	1
Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
Практические занятия			
146	Практическое занятие № 66. Методы определения упитанности крупного рогатого скота.	2	2
147	Практическое занятие № 67. Методы определения упитанности свиней.	2	2
148	Практическое занятие № 68. Категории упитанности, клеймение, и разделка говяжьих туш.	2	2
149	Практическое занятие № 69. Категории упитанности, клеймение, и разделка свиных туш.	2	2
150	Практическое занятие № 70. Органолептические методы определения свежести мяса.	2	2
151	Практическое занятие № 71. Микробиологические и химические методы определения степени свежести мяса.	2	2
152	Практическое занятие № 72. Определение видовой принадлежности мяса по цвету, запаху и форме туши.	2	2

	153	Практическое занятие № 73. Определения и классификация колбасных изделий.	2	2
	154	Практическое занятие № 74. Сырье для производства колбасных изделий.	2	2
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 11 ПМ 2</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.</p> <p>Подготовка рефератов, докладов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стандартизация и оценка качества молока. 2. Стандартизация и оценка качества мяса. 3. Мониторинг качества сырья и получаемой продукции. <p>Подготовка электронных презентаций по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лаборатория по сертификации пищевой продукции. 2. Обеспечение безопасности жизни человека. 3. Разработка современных технологий переработки и хранения продукции. 4. Определение экономической целесообразности получаемой продукции и сырья. 5. Повышение конкурентоспособности продукции, услуг, работ. 6. Основные функции организаций и ведомств регламентирующих сертификации продукции животноводства. <p>Тематика домашних заданий</p> <p>Тема №1. Подготовить презентацию на тему: Применение стандартов ИСО в сельском хозяйстве.</p> <p>Тема № 2. Подготовить доклад на тему: Маркетинг в системе управления качеством.</p> <p>Тема №3. Приведите примеры на тему: Ответственность за нарушение правил сертификации.</p>			51	

	Тема №4. Составить кроссворд на тему: Стандарты и технические условия на молоко и молочные продукты.		
	Учебная практика Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в работе лаборатории, и изучение техники безопасности с реактивами. 2. Оценивание качества продукции различных видов животных и птицы. 3. Проведение проверки оформления сертификатов качества на готовую продукцию. 4. Определение категорий упитанности крупного рогатого скота. 5. Проведение категорий упитанности свиней. 6. Организации и проведение разделки говяжьих туш, клеймения. 7. Организация и проведение разделки свиных туш. 8. Определение степени свежести мяса органолептическими методами. 9. Проведение определения сежести мяса микробиологическими методами. 10. Проведение определения свежести мяса химическими методами. 11. Проведение оценки качества яиц. 12. Проведение оенки качества меда и натуральности. 	72	
	Раздел 3. Выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	415	
	МДК 02.03. Технологии первичной переработки продукции животноводства.	307	
Тема 3.1 Технология переработки молока	Содержание		
	155 Значение технологии первичной переработки продуктов животноводства для охраны здоровья людей. Уровень	2	1

	производства основных продуктов питания. Производственная база.		
156	Условия получения доброкачественного молока и факторы, влияющие на них: уход за выменем, подготовка коров к доению, способы доения, личная гигиена обслуживающего персонала.	2	1
157	Особенности получения молока в хозяйствах при различных условиях организации труда и формах собственности.	2	1
158	Способы приемки, очистки и охлаждения полученного молока.	2	1
159	Современное оборудование для первичной обработки молока.	2	1
160	Способы и режимы обезвреживания молока (пастеризация, стерилизация, утилизация).	2	1
161	Кисломолочные продукты Классификация, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. Виды брожения, используемые в производстве кисломолочных продуктов.	2	1
162	Приготовление бактериальных заквасок, способы производства кисломолочных продуктов.	2	1
163	Технология производства сметаны, изготовление жидких диетических кисломолочных продуктов. Технология белковых кисломолочных продуктов. Производство творога различными способами.	2	1
164	Сливочное масло. Классификация. Основы технологии производства: сортирование, пастеризация, охлаждение, созревание сливок. Факторы, влияющие на переход сливок в масло.	2	1
165	Теория образования масла. Особенности изготовления отдельных видов масел.	2	1
166	Сыры. Классификация, требования к качеству молока для производства сыра.	2	1

	167	Сыропригодность молока. Технология приготовления сычужных сыров. Процесс созревания сыра и факторы, влияющие на созревание.	2	1
	168	Основные пороки сыров и их предупреждение.	2	1
	169	Оценка качества готового продукта.	2	1
	170	Молочные консервы и сухие молочные продукты. Технология изготовления.	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	171	Практическое занятие № 75. Определение физико-химических и органолептических свойств молока.	2	2
	172	Практическое занятие № 76. Освоение правил работы в молочной лаборатории с соблюдением техники безопасности.	2	2
	173	Практическое занятие № 77. Отбор средних проб молока	2	2
	174	Практическое занятие № 78. Сепарирование молока и определение жирности сливок.	2	2
	175	Практическое занятие № 79. Применение моющих и дезинфицирующих растворов для обработки молочного оборудования.	2	2
	176	Практическое занятие № 80. Определение качества готовых кисломолочных продуктов	2	2
	177	Практическое занятие № 81. Расчет массовой доли белка, жира и лактозы по базисным нормам. Составление расчетов при сепарировании молока и жирового баланса.	2	2
	178	Практическое занятие № 82. Оценка сортности по микробиологическим показателям поступающего сырья согласно действующим стандартам.	2	2
	179	Практическое занятие № 83. Учет количества поступающего сырья.	2	2
	180	Практическое занятие № 84. Подготовка проб к анализу.	2	2
	181	Практическое занятие №85. Расчетный метод	2	2

	определения сухого вещества и сухого обезжиренного молочного остатка.			
182	Практическое занятие № 86. Определение плотности и температуры замерзания молока.	2	2	
183	Практическое занятие № 87. Организация приемки и контроля качества молока-сырья.	2	2	
Тема 3.2 Технология первичной переработки убойных животных.	Содержание			
	184	Мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности животных при транспортировании.	2	1
	185	Технология первичной переработки убойных животных. Порядок приема и сдачи животных. Сортировка животных по виду, полу, возрасту.	2	1
	186	Режим предубойного содержания. Ветеринарный осмотр, его значение. Болезни и другие состояния животных, не допускаемых к убою. Регистрация результатов предубойного осмотра.	2	1
	187	Способы убоя и обескровливания животных. Послеубойный осмотр туш и внутренних органов и его значение.	2	1
	188	Клеймение. Категории упитанности туш.	2	1
	189	Внутрихозяйственный убой и требования, предъявляемые к нему. Технология первичной обработки кожевенного сырья.	2	1
	190	Охрана труда и техника безопасности при убое и переработке животных.	2	1
	191	Санитарная обработка технологического оборудования.	2	1
	192	Мясо и его пищевая ценность. Химический состав и физико-химические свойства мяса, и факторы, влияющие на качество мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию и пищевому назначению.	2	1

	193	Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Определение видовой принадлежности мяса. Методы установления его фальсификации. Основы товароведческой оценки мяса. Клеймение.	2	1
	194	Технология и гигиена консервирования мяса и мясных продуктов. Методы определения свежести мяса. Современные способы и принципы консервирования мяса (низкая температура, способы получения холода, ледяное и льдосоляное Режимы охлаждения и замораживания мяса. Нормы убыли массы мяса при обработке.	2	1
	195	Дезинфекция и дератизация.	2	1
	196	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Характеристика колбасного производства. Сырье для колбас.	2	1
	197	Технология производства различных видов колбас. Использование субпродуктов, молока и молочных продуктов, крови, белковых добавок растительного происхождения, специй и нитритов для производства колбасных изделий.	2	1
	198	Технология изготовления ветчинно-рубленых изделий, мясных, баночных консервов.	2	1
	199	Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность посола. Ингредиенты посолочных смесей. Способы посола. Изменение в мясе при посоле.	2	1
	200	Новые методы консервирования мяса: сублимационная сушка, облучение ультрафиолетовыми лучами сверх высококачественный нагрев.	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	201	Практическое занятие №88. Определение видовой принадлежности мяса по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.	2	2

	202	Практическое занятие №89. Консервирование мяса высокими температурами, поваренной солью; термическая обработка колбас, ветчинно-рубленых изделий и устранение дефектов при их обработка колбас,	2	2
	203	Практическое занятие №90. Определение упитанности животных.	2	2
	204	Практическое занятие №91. Прием, сдача животных на боенские предприятия.	2	2
	205	Практическое занятие №92. Выполнение отдельных технологических операций при убойе и первичной переработке животных.	2	1
	206	Практическое занятие №93. Составление рецептуры фарша для изготовления различных видов колбас.		
	207	Практическое занятие №94. Расчет отхода мяса и субпродуктов, потерь массы мяса при охлаждении, замораживании и хранении.	2	2
	208	Практическое занятие № 95. Оценка качества говядины.	2	2
	209	Практическое занятие № 96. Оценка качества свинины.	2	2
	210	Практическое занятие № 97. Оценка качества говяжьих туш (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	2
	211	Практическое занятие № 98. Виды клейм для туш или полуш свинины (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении).	2	2
	212	Практическое занятие № 99. Оценка качества свиных туш (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	2
Тема 3.3 Технология первичной переработки сельскохозяйственной	Содержание			

птицы.	213	Сельскохозяйственная птица для убоя. Птицеперерабатывающие предприятия и организация работы на них.	2	1
	214	Требования к ж.м. птицы разных видов и возрастов, предубойное содержание птицы, ветеринарный осмотр.	2	1
	215	Ветеринарно-санитарные правила для переработки птицы и яйцепродуктов. Сопроводительная документация. Мероприятия для снижения стрессовых состояний птицы.	2	1
	216	Технология первичной переработки мяса птицы. Современные технологические линии по убою и переработке мяса птицы.	2	1
	217	Основные операции технологического процесса, переработки мяса птицы. Последовательность их проведения.	2	1
	218	Способы и технология убоя птицы. Определение категорий упитанности птицы. Пути повышения качества первичной обработки тушек.	2	1
	219	Нормы выхода мяса и пищевых субпродуктов при убое и первичной переработки.	2	1
	220	Особенности переработки мяса птицы различных видов.	2	1
	221	Пищевая и биологическая ценность мяса птицы.	2	1
	222	Технология переработки яичной продукции. Классификация видов яиц, их пищевая и биологическая ценность.	2	1
	223	Классификация товарных яиц. Пороки. Методы исследования пищевых яиц. Технология изготовления яичных продуктов; меланжа, яичного порошка.	2	1
	224	Обработка пуха и пера. Сбор и первичная обработка пера и пуха на птицеперерабатывающих предприятиях. Нормативы выхода пера и пуха от одной туши птицы различных видов. Качество пера и пуха. Перопуховое сырье, как источник производства товаров широкого	2	1

		потребления.		
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	225	Практическое занятие № 100. Маркировка и упаковка пищевых яиц.	2	2
	226	Практическое занятие № 101. Организация предубойного содержания птицы. Оформление документов.	2	2
	227	Практическое занятие № 102. Выполнение отдельных технологических операций при убойе и первичной переработки мяса птицы.	2	2
	228	Практическое занятие № 103. Заполнение сопроводительных документов на реализуемое мясо.		
	229	Практическое занятие № 104. Выработка тушек птицы в потрошенном виде.		
	230	Практическое занятие № 105. Выработка тушек птицы в полупотрошенном виде. Обработка потрохов. (Основные технологические процессы, обработка потрохов.)	2	2
	231	Практическое занятие № 106. Обработка птицы на поточно-механизированных линиях.	2	2
	232	Практическое занятие № 107. Выпуск фасованной и упакованной продукции (Фасовка и упаковка продукции).	2	2
	233	Практическое занятие № 108. Переработка водоплавающей птицы.	2	2
	234	Практическое занятие № 109. Обработка сухопутной птицы. (Переработка водоплавающей птицы).	2	2
	235	Практическое занятие № 110. Технологические процессы обработки птицы, причины, дефектов в процессе обработки птицы.	2	1
Тема 3.4 Технология первичной переработки мяса кроликов и нутрий	Содержание			
	236	Мясо кроликов и нутрий , их пищевые и биологические ценности. Морфологический и химический состав.	2	1

		Предубойный осмотр. Подготовка к убою. Основные технологические операции по переработке мяса кроликов и нутрий. Категории упитанности. Убойный выход мяса и субпродуктов. Клеймение тушек.		
	237	Первичная обработка шкур	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	238	Практическое занятие № 111. Проведение первичной обработки шкур и определение категорий упитанности животных.	2	2
	239	Практическое занятие № 112. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях.	2	2
	240	Практическое занятие № 113. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инвазионных болезнях.	2	2
	241	Практическое занятие № 114. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий.	2	2
	242	Практическое занятие № 115. Санитарная оценка.	2	2
Тема 3.5 Технология первичной переработки рыбы	Содержание			
	243	Технология первичной переработки рыбы. Пищевая и биологическая ценность. Анатомо-морфологические особенности мяса рыб. Отличия от мяса убойных животных. Сведения о семействах промысловых рыб. Способы лова. Технология первичной переработки рыбы. Охлаждение и замораживание рыб. Болезни рыб, передающиеся человеку. Способы и режимы обезвреживания рыбы.	2	1
	244	Консервирование рыбы. Разделка рыбы. Способы консервирования (охлаждение, замораживание, посол, маринование, сушка, вяление). Пороки и пути их устранения. Технология производства рыбных консервов	2	1

		и пресервов. Пороки баночных консервов и пути их устранения. Санитарная обработка санитарного оборудования		
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	245	Практическое занятие № 116. Проведение органолептического контроля консервов.	2	2
	246	Практическое занятие № 117. Исследование рыбы на свежесть.	2	2
	247	Практическое занятие № 118. Требования к здоровой рыбе.	2	2
	248	Практическое занятие № 119. Отбор проб.	2	2
	249	Практическое занятие № 120. Осмотр тары и транспорта.	2	2
Тема 3.6 Технология первичной обработки мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	Содержание			
	250	Мясо диких животных и пернатой дичи. Пищевая и биологическая ценность. Морфологический и химический состав. Методы определения свежести мяса. Отличия мяса диких промысловых животных и пернатой дичи от мяса домашних продуктивных животных. Способы и правила отстрела, первичная обработка туш, послеубойный осмотр. Болезни диких промысловых животных, передающиеся человеку (трихинеллез, цистицеркоз, туберкулез, бруцеллез). Болезни диких промысловых животных, передающиеся человеку (трихинеллез, цистицеркоз, туберкулез, бруцеллез).	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			

	251	Практическое занятие № 121. Проведение утилизации ветеринарных конфискатов.	2	2
	252	Практическое занятие № 122. Видовые особенности и характеристика мяса пернатой дичи.	2	2
	253	Практическое занятие № 123. Определение свежести мяса диких животных.	2	2
	254	Практическое занятие № 124. Послеубойная обработка и хранение дичи.	2	2
	255	Практическое занятие № 125. Методика определения мяса диких животных и пернатой дичи по органолептическим и лабораторным показателям.	2	2
Тема 3.7 Охрана окружающей среды в местах убоя и переработки мяса животных и птицы.	Содержание			
	256	Требования к охране окружающей среды в местах убоя (промысла) и переработки мяса животных и птицы.. Дезинфекция. Утилизация трупов. Понятие о предельно допустимых концентрациях и предельно допустимых веществах. Вредные вещества, выбрасываемые мясоперерабатывающими и боенскими предприятиями. Методы очистки воздуха. Пылеулавливающие установки. Источники образования сточных вод, их механическая и биологическая очистка. Дезинфекция. Утилизация трупов.	2	1
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении Раздел 111. Выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.			103	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			24	
2. Подготовка докладов по темам: - Маркировка, упаковка и транспортирование тушек. Условия, сроки хранения, реализация продуктов			39	

убоя. Изменение мяса птицы при хранении; - Производство колбасных изделий и цельномышечных мясопродуктов; - Производство мясных полуфабрикатов; - Производство мясных консервов;		
3. Подготовка докладов и презентаций по темам: - Составление схем транспортировки готовой продукции на склад в соответствии с заданными условиями; - Проведение процедуры маркировки; - Оборудование для первичной обработки и хранения молока; - Оборудование для учета и взвешивания молока и молочных продуктов; - Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов - Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов	38	
Учебная практика	108	
Виды работ		
1. обоснование выбора приборов для анализа молока;	6	
2. участие в работе с техническим регламентом на молоко и молочные продукты;	6	
3. проведение быстро и грамотно расчеты в молочном деле;	6	
4. оценивание продуктивности животных различными методами;	6	
5. проведение демонстрации скорости и правильности выбора оптимального варианта контроля качества молока и молочных продуктов;	6	
6. участие в демонстрации скорости и правильности выбора оптимального варианта контроля качества мяса и мясопродуктов;	6	
7. проведение органолептической оценки мясных продуктов;	6	
8. проведение органолептической оценки молочных продуктов;	6	
9. распознавание ассортимента молочных, мясных, рыбных продуктов;	6	
10. распознавание ассортимента молочных продуктов;	6	
11. распознавание ассортимента мясных продуктов;	6	
12. распознавание ассортимента рыбных продуктов;	6	
13. умение работать с государственными стандартами и соблюдать требования ГОСТов и технических регламентов на продукцию животноводства;	6	

14. определение упитанность убойных животных согласно ГОСТ;	6	
15. определение сорта сырья и продуктов животноводства согласно ГОСТ;	6	
16. проведение оценки качества выполнения технологических операций по заготовке кормов;	6	
17. проведение и планирование мероприятий по улучшению природных кормовых угодий.	6	
18. освоение методов профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных	6	
Производственная практика (по профилю специальности)	72	
Виды работ		
1. Прохождение инструктажа по производственной практике; Прохождение инструктажа по технике безопасности; Изучение структуры предприятия.	6	
2. Участие в организации работ по производству продукции животноводства: участие в основных технологических процессах переработки молока и мясного сырья.	6	
3. Участие в основных технологических процессах переработки мясного сырья крупного рогатого скота, свиней, птицы.	6	
4. Ознакомление с особенностями и участие в обработке шерсти, шкур и других видов продукции животноводства.	6	
5. Выполнение работ в оценке скота по мясной продуктивности (определение живой массы, упитанности, убойная масса, убойный выход, морфологический и сортовой состав туши, химический состав и т.д.) .	6	
6. Участие в проведении зоотехнического и племенного учета в молочном скотоводстве.	6	
7. Бонитировка крупного рогатого скота молочных и молочно-мясных пород.	6	
8. Проведение оценки репродуктивных качеств свиней.	6	
9. Выполнение работ в оценке овец по шерстяной продуктивности.	6	
10. Проведение оценки сельскохозяйственной птицы по продуктивности.	6	
11. Определение качества молочного сырья.	6	
12. Участие в проведении контроля качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	6	
Всего (часов):	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий

Лаборатория технологии производства продукции животноводства

Технические средства обучения: экран переносной, проектор, ноутбук.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторная посуда, водяная баня, ступка с пестиком, спиртовка, демонстрационный стол, муляжи - виды с.-х. животных, стенд – технология производства пельменей, плакаты - технология убоя и первичной переработки КРС, технология убоя и первичной переработки свиней, технология убоя и первичной переработки птицы, химический состав мяса КРС, свиней, птицы, мясная продуктивность с.-х. животных, классификация мясных продуктов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: муляжи - виды с.-х. животных, стенд – технология производства пельменей, плакаты - технология убоя и первичной переработки КРС, технология убоя и первичной переработки свиней, технология убоя и первичной переработки птицы, химический состав мяса КРС, свиней, птицы, мясная продуктивность с.-х. животных, классификация мясных продуктов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Асминкина Т. Н. Основные технологии первичной переработки животных [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, 2018 - 138 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС

Библиокомплектатор: <http://www.bibliocomplectator.ru/getpublication/?id=73754>.

2. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.

Дополнительная литература :

1. Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс] [Электронный ресурс]: учебник / Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И., - : Лань, 2018 - 336 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/99524>.

2. Хазанов Е. Е. Технология и механизация молочного животноводства [Электронный ресурс]: : / Е.Е. Хазанов, В.В. Гордеев, В.Е. Хазанов; под общ. ред. д.т.н., проф. Е.Е. Хазанова - Москва: Лань", 2016 - 350 с., [16] л. цв. ил. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71770.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Производство и первичная переработка продукции животноводства» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Изучению данного модуля предшествовали ОП и ПМ:

Основы зоотехнии; анатомия и физиология животных; микробиология, санитария и гигиена; сельскохозяйственная биотехнология; основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства; основы экономики, менеджмента и маркетинга; охрана труда; информационные технологии в профессиональной деятельности; безопасность жизнедеятельности; ПМ 1. Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику в условиях производства, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю:

Форма работы	Вид занятия		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Интерактивный урок	4	-	4
Работа в малых группах	6	-	4
Компьютерные симуляции	-	-	-
Деловые или ролевые игры	6	-	6
Анализ конкретных ситуаций	8	-	6
Учебные дискуссии	4	-	-
Конференции	-	-	-
Внутрипредметные олимпиады	6	-	8
Другие формы активных и интерактивных занятий	1	1	-

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность и соответствие выбора и использования технологии производства продуктов животноводства; - обоснованность оценки составления технологической схемы по первичной переработки продуктов животноводства; - соответствие требованиям проведения расчетов по первичной переработки продуктов животноводства; - рациональность выполнения отдельных технологических операций по производству и переработки продукции животноводства. 	<ul style="list-style-type: none"> Текущий контроль Анализ проблемных ситуаций Оценка выполнения практических заданий Тестирование Дифференцированный зачёт
ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность оценки разработки и проведения мероприятий по увеличению удоев, привесов и др; - обоснованность разработки проведения мероприятий по сокращению затрат на производство продукции животноводства; 	<ul style="list-style-type: none"> Текущий контроль Анализ проблемных ситуаций Оценка выполнения практических заданий Тестирование Дифференцированный зачёт
ПК 2.3. выбирать и использовать различные методы оценки и контроля качества и количества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность контроля за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; - рациональность и обоснованность оценки качества и определение градации качества продукции животноводства 	<ul style="list-style-type: none"> Текущий контроль Экспертная оценка Презентация Дифференцированный зачёт

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности ;
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях,
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий. решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка решения ситуационных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные 	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться компьютерной сетью
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в 	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.

	ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- планирование обучающимся повышения личного и квалификационного уровня. - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личного и квалификационного уровня. - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.	- знакомство со специальной литературой в библиотеке и интернете