

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Трубчевский аграрный колледж -
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность 36.02.02 Зоотехния

Брянская область, 2022 год

СОГЛАСОВАНО:

Зав. библиотекой

_____ А.В. Дадыко

11.05.2022 г.

РАССМОТРЕНО:

на заседании

ЦМК зооветеринарных и
социально – экономических
дисциплин

Протокол № 10

11.05.2022 г.

Председатель ЦМК:

_____ Т.В. Цибуля

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по
учебной работе:

_____ Л.Н. Данченко

11.05.2022 г.

Рабочая программа ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 36.02.02 Зоотехния (Приказ Минобрнауки России от 12.05.2014 N505)

В рабочей программе дается описание основных знаний, умений и компетенций ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства, приводится почасовое планирование теоретических, практических и самостоятельных занятий, дан перечень материально – технического оснащения, литературных источников, необходимых для успешного изучения профессионального модуля.

Организация-разработчик: Трубчевский аграрный колледж - филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный университет».

Составитель: Кондратова В.М., высшей квалификационной категории Трубчевского филиала ФГБОУ ВО «Брянский государственный университет».

Рецензенты:

Фунтовой Д.Н. - начальник ГБУ БО «Трубчевская районная ветеринарная станция по борьбе с болезнями животных»

Пиреева С.И., преподаватель зооветеринарных дисциплин ФГБОУ ВО «Брянский государственный университет», высшая квалификационная категория.

Рекомендована методическим советом Трубчевского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Протокол заседания № 6 от 11 мая 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

ГБУ БО «Трубчевская районная ветеринарная станция по борьбе с болезнями животных»
Начальник _____ Фунтовой Д.Н.

СОГЛАСОВАНО:

ГБУ БО «Почепская зональная ветеринарная лаборатория»

Начальник вирусологического отдела _____ Н.Н. Бобылёв.

СОДЕРЖАНИЕ

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.....	28
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	39

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.02 «Производство и первичная переработка продукции животноводства» является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.02 «Зоотехния» 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, приростов и др. производственных показателей животноводства.

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по специальности-36.02.02 «Зоотехния».

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального 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 животно-

водства;

- 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 - 1368 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 936 часов, включая:

Самостоятельную работу - 312 ч.;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 624 часов, в т. ч.

- лекции - 314 ч.,
- практические занятия - 290 ч.;
- курсовое проектирование - 20 ч.

Учебная практика – 72 ч.;

Производственная практика - 360 ч.

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 результатов 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 др. 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), 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	МДК. 02.01 Технологии производства продукции животноводства	462	260	128		130	-	72	
	МДК. 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства	252	168	82	-	84	-	-	
	МДК. 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства	294	196	80	20	98	-	-	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	360							360
	Всего	1368	624			312		72	360

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции		936	
МДК. 02.01 Технологии производства продукции		390	
Тема 1. Технология производства продукции скотоводства	Содержание	28	1
	1. Вводная лекция. Значение отрасли животноводства для народного хозяйства России	2	
	2. Основы разведения сельскохозяйственных животных. Происхождение сельскохозяйственных животных.	2	
	3. Понятие о конституции, экстерьере и интерьере сельскохозяйственных животных.	2	
	4. Хозяйственно - биологические особенности крупного рогатого скота.	2	
	5. Породы крупного рогатого скота.	2	
	6. Основы племенной работы в скотоводстве.	2	
	7. Отбор в скотоводстве. Признаки отбора. Инбридинг.	2	
	8. Формы подбора в скотоводстве. Гомогенный и гетерогенный подбор.	2	
	9. Воспроизводство стада крупного рогатого скота.	2	
	10. Основные виды продуктивности крупного рогатого скота и факторы на нее влияющие.	2	
	11. Технология содержания крупного рогатого скота. Доеение коров.	2	
	12. Технология кормления и крупного рогатого скота.	2	
	13. Учет и первичная обработка молока на ферме. Транспортирование и реализация молока.	2	
	14. Технология выращивания молодняка и откорм скота.	2	
	Практические занятия	26	
	1. Оценка конституции крупного рогатого скота	2	
2. Оценка экстерьера крупного рогатого скота.	2		
3. Рост и развитие молодняка крупного рогатого скота.	4		

	4.	Изучение пород крупного рогатого скота и их деление по направлениям продуктивности.	2	
	5.	Учет и оценка молочной продуктивности крупного рогатого скота.	4	
	6.	Учет и оценка мясной продуктивности крупного рогатого скота.	2	
	7.	Определение и изучение категорий упитанности убойных животных. Порядок сдачи и приема скота	4	
	8.	Составление и анализ рационов кормления крупного рогатого скота.	6	
Тема 2. Технология производства продукции свиноводства	Содержание		26	1
	1.	Народнохозяйственное значение и биологические особенности свиней.	2	
	2.	Основные породы свиней и их характеристика.	2	
	3.	Племенная работа в свиноводстве и ее особенности.	2	
	4.	Отбор в свиноводстве. Признаки отбора. Инбридинг.	2	
	5.	Формы подбора в скотоводстве. Гомогенный и гетерогенный подбор.	2	
	6.	Методы разведения в свиноводстве	2	
	7.	Воспроизводство стада свиней.	2	
	8.	Организация и технология производства свинины. Кормление свиней.	2	
	9.	Содержание свиней.	2	
	10.	Выращивание молодняка свиней.	2	
	11.	Виды откорма свиней. Факторы, влияющие на откорм.	2	
	12.	Продуктивность свиней. Факторы, влияющие на продуктивность свиней.	2	
	13.	Зоотехнический учет на свинофермах. Система мечения свиней.	2	
	Практическое занятие		26	1
	1.	Породы свиней и связь их экстерьера с направлением продуктивности.	2	
	2.	Методы разведения свиней и зоотехнический учет в свиноводстве.	2	
	3.	Планирование воспроизводства стада и откорма свиней.	2	
	4.	Продуктивность свиней и методы ее учета.	2	
	5.	Расчет разной эффективности использования свиноматок.	2	
	6.	Породы свиней и связь их экстерьера с направлением продуктивности.	2	
	7.	Расчет разной эффективности использования свиноматок.	2	
	8.	Определение норм кормления для свиней	2	
	9.	Составление рационов кормления свиней.	2	
	10.	Особенности содержания различных технологических групп свиней. Оборудование свиноводческого предприятия	2	
	11.	Расчет поголовья на свинофермах.	2	
12.	Анализ технологии убоя свиней и первичной переработки туш с.-х. животных .	2		
13.	Ведение учета на свиноводческих фермах. Мечение свиней.	2		
Тема 3. Технология производства продукции коневодства	Содержание		26	1
	1.	Состояние и значение коневодства, перспективы развития отрасли лошадей	2	
	2.	Племенная работа в коневодстве и ее особенности.	2	
	3.	Отбор в коневодстве. Признаки отбора. Инбридинг.	2	
	4.	Формы подбора в коневодстве. Гомогенный и гетерогенный подбор.	2	
	5.	Воспроизводство и выращивание	2	
	6.	Основные породы лошадей (арабская, чистокровная верховая, орловская и русский рысак, советский и русский тяжеловозы и другие, в зависимости от зоны).	2	
	7.	Основные направления в коневодстве.	2	
	8.	Молочная и мясная продуктивность.	2	
	9.	Технология производства мяса конины, жеребятины	2	

	10. Факторы, влияющие на работоспособность лошадей. Рабочее коневодство.	2	
	11. Технология содержания лошадей.	2	
	12. Корма и технология кормления лошадей.	2	
	13. Зоотехнический учет в коневодстве.	2	
	Практические занятия	26	1
	1. Экстерьер и конституция лошадей.	2	
	2. Породы лошадей и связь их экстерьера с направлением продуктивности.	2	
	3. Ознакомление с характеристикой основных пород лошадей.	2	
	4. Изучение технологии производства кумыса.	2	
	5. Технология производства мяса конины.	2	
	6. Расчет показателей рабочей продуктивности лошадей	2	
	7. Особенности содержания лошадей.. Оборудование конеферм.	2	
	8. Выращивание жеребят.	2	
	9. Определение норм кормления для лошадей	2	
	10. Кормление молодняка	2	
	11. Составление рационов для жеребых кобыл.	2	
	12. Составление рационов для племенных производителей.	2	
	13. Анализ рационов для лошадей.	2	
	Содержание	26	1
	1. Современное состояние и перспективы развития овцеводства и козоводства.	2	
	2. Хозяйственно-биологические и экстерьерные особенности овец.	2	
	3. Основные породы овец и коз.	2	
	4. Виды продуктивности овец.	2	
	5. Промышленная технология производства шерсти, мяса, овчин.	2	
	6. Шерстная продуктивность	2	
	7. Организация стрижки.	2	
	8. Технология производства молока овец и коз.	2	
	9. Племенная работа в овцеводстве.	2	
	10. Методы и техника разведения овец и коз	2	
	11. Особенности кормления и содержания коз.	2	
	12. Организация случки и ягнения овец.	2	
	13. Технология выращивания ягнят.	26	2
	Практические занятия	2	
	1. Экстерьер и конституция овец.	2	
	2. Изучение пород овец различного направления продуктивности.	2	
	3. Мечение овец, зоотехнический и племенной учет.	2	
	4. Морфологическое и гистологическое строение шерстного волокна.	2	
	5. Типы шерстинок, технические свойства шерсти, строение руна.	2	
	6. Дефекты шерсти и меры борьбы с ними.	2	
	7. Определение процента выхода мытого волокна.	2	
	8. Изучение приемов обработки и выделки шкур и овчин.	2	
	9. Определение нормы кормления для овец и коз	2	
	10. Выращивание молодняка	2	
	11. Составление рационов для овец	2	
	12. Составление рационов для коз	2	
	13. Итоговое занятие по теме	2	
Тема 4. Технология производства продукции овцеводства и козоводства.			

Тема5. Технология производства продукции птицеводства	1.	Значение птицеводства в народном хозяйстве, его состояние и задачи на перспективу.	22	1
	2.	Происхождение биологические особенности птиц.	2	
	3.	Экстерьер, интерьер и конституция птиц.	2	
	4.	Основные виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы.	2	
	5.	Промышленная технология производства яиц.	2	
	6.	Технология инкубации яиц.	2	
	7.	Племенная работа и воспроизводство стада птиц.	2	
	8.	Методы и техника разведения птицы..	2	
	9.	Промышленная технология производства мяса птицы.	2	
	10.	Технология производства мяса уток индеек.	2	
	11.	Итоговое занятие по теме	2	
Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			130	2,3
1. Значение скотоводства в народном хозяйстве, его состояние в мире, РФ, Брянской области и задачи на перспективу 2. Методы разведения скота, составление родословных с.-х. животных 3. Оценка производителей по качеству потомства 4. Оценка вымени, молочной продуктивности и молокоотдачи коров 5. Оценка мясной продуктивности животных. 6. Подготовка к лабораторно-практическим занятиям, их усвоение и сдача работы преподавателю. 7. Самостоятельная работа под руководством преподавателя. 8. Овцеводство и технология продукции овцеводства.				

<p>9. Методы мечения с.-х. животных. Присвоение кличек животным.</p> <p>10. Подготовка к лабораторно-практическим занятиям их усвоение и сдача работы преподавателю.</p> <p>11. Самостоятельная работа под руководством преподавателя.</p> <p>12. Подготовка к аттестации.</p> <p>13. Подготовка итоговое занятие по темам модуля № 3.</p> <p>14. Основные породы свиней.</p> <p>15. Характеристика пород свиней, разводимых в России</p> <p>16. Воспроизводство стада свиней</p> <p>17. Планирование воспроизводства стада и откорма свиней</p> <p>18. Основы кормления свиней</p> <p>19. Составление рационов кормления свиней</p> <p>20. Основы содержания свиней</p> <p>21. Особенности содержания различных технологических групп свиней. Оборудование свиноводческого предприятия.</p> <p>22. Технология промышленного производства свинины и охрана окружающей среды</p> <p>23. Расчет поточно-цеховой технологии производства свинины</p> <p>24. Племенная работа в свиноводстве и её особенности</p> <p>25. Зоотехнический и племенной учет в свиноводстве</p> <p>26. Отбор и подбор родительских пар в племенном и товарном свиноводстве</p> <p>27. Значение птицеводства в народном хозяйстве, его состояние и задачи на перспективу. Яйценоскость птиц, методы учета яйценоскости. Оценка мясной продуктивности птиц.</p> <p>28. Породы и кроссы кур, уток, гусей, индеек</p> <p>29. Племенная работа и воспроизводство стада птиц. Инкубация яиц с.-х. птиц</p> <p>30. Бонитировка птиц</p> <p>31. Технология производства яиц</p> <p>32. Биологический контроль в инкубации.</p> <p>33. Технология производства мяса птицы</p> <p>34. Оценка качества суточного молодняка птиц. Определение пола</p> <p>35. Составление рационов кормления сельскохозяйственной птицы</p> <p>36. Подготовка к итоговому занятию по темам ПМ.02.</p>		
---	--	--

МДК. 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства		168		
Тема 1. Современные аспекты и значение животноводческой продукции в современном производстве	Содержание		1	
				8
	1.	История развития науки о технологии производства продукции животноводства		2
		Общие сведения о способах и методах получения животноводческой продукции		2
	2.	Виды потерь и борьба с ними при хранении продуктов		2
	3.	Научные основы технологии хранения продукции животноводства		
	4.	Факторы, влияющие на сохранность продуктов	2	
	Практические занятия		4	1
1.	Правила безопасной работы в лаборатории. Отбор проб животноводческой продукции.	2		
2.	Консервирование образцов.	2		
Тема 2. Основы стандартизации	Содержание		1	
				6
	1.	Сущность стандартизации		2
	2.	Методы и средства стандартизации		2
	3.	Органы и службы по стандартизации		2

		Практические занятия	4	
	1.	Нормативные документы по стандартизации.	2	1
	2.	Виды стандартов	2	
Тема 3. Биологические, химические, физические свойства молока		Содержание	6	1
	1.	Пищевая ценность и роль молока в питании человека. Химический состав молока.	2	
	2.	Факторы, влияющие на химический состав молока. Состав и свойства молока разных сельскохозяйственных животных	2	
	3.	Составные части молока. Физико-химические свойства молока	2	
		Практические занятия	8	
	1.	Отбор проб, изучение требований к качеству молока	2	1
	2.	Органолептические свойства молока. Определение кислотности	2	2
	3.	Определение плотности молока.	2	2
	4.	Определение термоустойчивости молока	2	1
	Тема 4. Условия получения высоко- качественного молока		Содержание	6
1.		Источники загрязнения молока микроорганизмами	2	
2.		Контроль состояния здоровья коров	2	
3.		Ветеринарно-санитарная оценка молока больных животных	2	
		Практические занятия	2	
1.	Санитарно-гигиенические правила получения молока	2	1	
Тема 5. Режимы и способы хранения молока и молочного		Содержание	8	2
	1.	Первичная обработка молока: очистка, охлаждение, хранение. Изменение составных частей молока в процессе его переработки.	2	
			2	
	2.	Изменения происходящие в молоке при хранении	2	

	3.	Пороки молока, возникающие при хранении	2		
	4.	Транспортировка молока	2		
	Практические занятия		4		
	1.	Определение чистоты молока. Определение микробной обсемененности молока	2		1
	2.	Определение в молоке нейтрализующих веществ, ингибиторов и фальсифицирующих добавок	2		2
Тема 6. Молоко как сырье для молочной промышленности	Содержание		8	1	
	1.	Требования, предъявляемые к качеству молока и молочного сырья	2		
	2.	Очистка молока. Сепарирование и нормализация. Гомогенизация молока			
	3.	Пастеризация. Стерилизация. Влияние тепловой обработки на свойства молока	2		
	4.	Мембранные методы разделения и концентрирования молока	2		
	Практические занятия		6		
	1.	Определение содержания жира в молоке кислотным способом	2		1
	2.	Определение степени пастеризации молока	2		2
3.	Нормализация молока. Стандартизация молока. ГОСТ Р 52090-2003 Молоко натуральное коровье сырье. Техни-	2	2		
Тема 7.	Содержание		6	1	

Морфологический и химический состав мяса	1.	Морфологический состав мяса		2
	2.	Химический состав мяса. Пищевая ценность различных видов убойных животных		
	3.	Показатели, определяющие качество мяса.		
	Практические занятия		4	
	1.	Отбор образцов. Органолептическая оценка свежести мяса. Определение свежести мяса лабораторными методами	2	
2.	Характеристика мяса отдельных видов убойных животных (говядина, свинина, птица)	4	1	
Тема 8. Приемка и содержание скота, птицы на предприятиях	Содержание		6	1
	1.	Требования к транспортировке скота, птицы	2	
	2.	Приемка и условия предубойного содержания.	2	
	3.	Система сдачи-приемки	2	
	Практические занятия		4	
	1.	Определение упитанности крупного рогатого скота и свиней	2	
	2.	Требования к качеству убойных животных	2	
Тема 9. Первичная переработка скота,	Содержание		8	2
	1.	Подготовка животных к убою. Убой и первичная переработка КРС	2	
	2.	Убой первичная переработка свиней	2	
	3.	Убой первичная переработка птицы	2	
	4.	Убой первичная переработка кроликов	2	
	Практические занятия		8	
	1.	Продукты убоя. Изменения в мясе после убоя животных. Пороки мяса.	2	

	2.	Сортовой разруб туш	2	1
	3	Показатели мясной продуктивности их учет	2	
	4	Изучение порядка обработки пищевых субпродуктов	2	
Тема 10. Стандартизация мяса	Содержание		8	2
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса	2	1
	2.	Товарная оценка разных видов мяса.	2	
	3.	Клеймение и маркировка мяса	2	
	4.	Требования к качеству субпродуктов	2	
	Практические занятия		10	
	1.	Мясо крупного рогатого скота.	2	
	2.	ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»	2	1
	2.	Характеристика мяса свинины. ГОСТ Р 53221-2008 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия»	2	2
	3.	ГОСТ Р 52837-2007 - Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия.	2	2
4	Характеристика мяса баранины.	2	2	
Тема 11. Яйцо. Требования к качеству пищевых яиц	Содержание		4	
	1.	Строение яйца. Химический состав и питательная ценность яиц Сортировка и санитарная оценка яиц. Требования к качеству пищевых яиц		1
	2	Закупка яиц. Хранение яиц и изменения в них при хранении	2	
	Практические занятия		6	2
	1.	Методы исследования качества яиц.	2	
2	Сортировка и санитарная оценка яиц. Изучить требования к качеству пищевых яиц	2		

	3	ГОСТ Р 52121-2003. Государственный стандарт Яйца куриные пищевые. Технические условия	2	2
Тема 12. Шерсть. Требования предъявляемые к качеству шерсти	Содержание		4	1
	1.	Виды шерсти. Строение шерстных волокон. Типы волокон. Руно и его строение. Жиропот и выход мытой шерсти		
	2.	Физико-механические свойства шерсти. Химический состав шерсти		
	Практические занятия		14	
	1.	Требования, предъявляемые к качеству шерсти	2.	
	2.	Классировка шерсти по заготовительным стандартам. Техника классировки шерсти.	2	
	3.	Подготовка шерсти к сдаче. Упаковка шерсти	2	
	4.	Основные виды кожевенного сырья. Строение шкуры животных	2	
	5.	Волокна, группы шерсти и пуха. Типы шерстных волокон	2	
	6.	Извитость, длина и крепость шерсти Стандартизация шерсти. ГОСТ 28491-90: Шерсть овечья невытая с отделением частей руна.	2 2	
	7.	Определение качества кожевенного и шубно-мехового сырья. Пороки шкур.		
Тема 13. Продукция пчеловодства	Содержание		6	1
	1.	Состав и свойства меда. Классификация меда.	2	
	2.	Образование, созревание и переработка меда. Основные правила упаковки, хранения и транспортирования	2	
	3.	Воск и его переработка. Цветочная пыльца. Маточное молочко. Прополис. Пчелиный яд.	2	

Тема 14. Основное сырье рыбной промышленности	Практические занятия		4	2
	1.	Ознакомление с образцами монофлорных медов. Требования к качеству меда ГОСТ 19792-2001 "Мед натуральный. Технические условия". Стандартизация продукции пчеловодства	2	
	2.	Коллоквиум	2	
	Содержание		4	2
	1.	Классификация рыбного сырья. Характеристика основных промысловых групп рыб Химический состав рыбного сырья . Основные правила упаковки, хранения и транспортирования меда.	2	
	2.	Классификация способов холодильной обработки рыбы. Хранение мороженой рыбы. Соленая, пряная, маринованная рыба	2	
	Практические занятия		8	
	1.	Органолептические показатели качества рыбы.	2	
	2.	Изучение порядка первичной обработки рыбы.	2	
	3	Живая рыба. Охлажденная рыба. Мороженая рыба. Соленая, пряная, маринованная рыба Вяленая, сушеная, копченая рыба	2	
4.	Экспертиза рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов водного промысла	2		

Тема 15. Основы подтверждения со- ответствия	Содержание		4	
	1.	Оценка и подтверждение соответствия. Идентификация и оценка соответствия товаров как начальный этап подтверждения соответствия. Правила проведения сертификации Система сертификации продовольственных продуктов.	2 2	
	2	Основы метрологии.		
	Практические занятия:		2	
	1.	Коллоквиум	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК. 02.02. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. История развития науки о технологии производства продукции животноводства. Отличительные особенности технологических процессов переработки с.-х. животных и птицы. Пчеловодство - неотъемлемая составная часть аграрно-промышленного комплекса России.			84	3

МДК. 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства		196	
Тема 1. Характеристика сырья для мясной промышленности	Содержание		10
	1.	Сельскохозяйственные животные и птица как сырье для пищевой перерабатывающей	2
	2..	Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России.	2
	3.	Перспективы использования продукции коневодства, кролиководства и нутриеводства в мясной промышленности.	2 2
	4.	Сельскохозяйственные животные и птица как сырье для пищевой перерабатывающей	2
	5.	Роль зоотехника в организации и развитии сырьевой базы для мясной и легкой промышленности	2
	Практические занятия		12
	1.	Крупный рогатый скот - сырье для пищевой перерабатывающей промышленности.	2
	2.	Овцеводство - сырье для пищевой перерабатывающей промышленности.	2
	3.	Свиноводство - сырье для пищевой перерабатывающей промышленности.	2
	4.	Птицеводство - сырье для пищевой перерабатывающей промышленности.	2
	5.	Пчеловодство - сырье для пищевой перерабатывающей промышленности.	
	6.	Коллоквиум	2
	Тема 2. Порядок приема и сдачи с.-х. животных	Содержание	
1.		Транспортировка убойных животных на перерабатывающие предприятия.	
2.		Порядок сдачи и приемки скота и птицы на перерабатывающие предприятия.	
3.		Определение категории упитанности живых животных и птицы.	
4.		Транспортировка убойных животных на перерабатывающие предприятия.	
5.		Типы предприятий по переработке животных и птицы.	
Практические занятия		18	
1.		Транспортировка убойных животных на перерабатывающие предприятия.	2
2.		Порядок сдачи и приемки скота и птицы на перерабатывающих предприятиях.	2
3.		Определение категории упитанности животных и птицы	2
5.		Изучение типов предприятий по переработке животных и птицы.	2
6.		Изучение правил транспортировки убойных животных на перерабатывающих предприятиях	2
7.		Определение убойной массы и убойного выхода	2
8.		Ведение учета на перерабатывающих предприятиях	2
9.	Коллоквиум		
Тема 3. Первичная переработка убойных жив-ых	Содержание		12
	1.	Технология первичной переработки убойных животных..	2

	1	Технология первичной переработки птицы.	2			
	2.	Технология первичной переработки полученного от промысловых животных (лось, кабан)	2			
	3.	Технология первичной переработки и использование сырья, полученного от промысловых животных (олень, косуля)	2			
	5.	Использование сырья, полученного от промысловых животных.	2			
	6.	Транспортировка убойных животных на перерабатывающие предприятия	2			
	Практические занятия		14			
	1.	Изучение технологии первичной переработки убойных животных и птицы.	2			
	2.	Изучение технологии первичной переработки и использование сырья, полученного от промысловых животных (лось, кабан, олень, косуля) и использование сырья животных на перерабатывающие предприятия.	2			
	4.	Изучение правил транспортировки убойных животных.	2			
	5.	Изучение технологии первичной переработки убойных животных и птицы.	2			
	6.	Изучение технологии первичной переработки и использование сырья, полученного от промысловых животных				
	7.	Коллоквиум				
	Тема 4. Товароведение мяса	Содержание			12	1
		1.	Морфологический, химический состав, свойства и товароведение мяса с.-х. животных.		2	
2.		Морфологический, химический состав, свойства и товароведение мяса птицы.	2			
3.		Определение выхода продуктов убоя. Определение категории упитанности туш.	2			
4.		Качество мяса.	2			
5.		Изменения в мясе после убоя и при хранении. Факторы, влияющие на качество сырья.	2			
6.		Органолептическая оценка мяса и субпродуктов.	2			
Практические занятия		14				
1.		Определение выхода продуктов убоя	2			
2.		Определение убойной массы	2			
3.		Определение убойного выхода	2			
4.		Определение категории упитанности туш.	2			
5.		Органолептическая оценка мяса.	2			
6.		Органолептическая оценка мясопродуктов.	2			
7.	Коллоквиум.	2				
Тема 5. Консервирование, хранение и переработка мяса и мясных продуктов	Содержание		18	1		
	1.	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов	2			
	2.	Способы консервирования мяса и мясных продуктов	2			
	3.	Виды консервирования мяса и мясных продуктов	2			
	4.	Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов.	2			
	5.	Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами	2			
	6.	Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами	2			
	7.	Консервирование мяса и мясных продуктов низкими и высокими температурами	2			

	8.	Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.	2	
	9.	Колбасное производство	2	
	Практические занятия		10	2
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов.	2	
	2.	Изучение технологии консервирования мяса и мясных продуктов низкими температурами	2	
	3.	Изучение технологии консервирования мяса и мясных продуктов высокими температурами	2	
	4.	Изучение технологии консервирования мяса и мясных продуктов низкими и высокими температурами	2	
	5.	Изучение консервирования мяса и мясных продуктов поваренной солью.	2	
Тема 6. Технология переработки других продуктов	Содержание		14	1
	1.	Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов	2	
	2.	Технология первичной переработки субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья	2	
	3.	Технология первичной переработки кожевенно-мехового сырья	2	
	4.	Товароведческая оценка кожевенного и шубно-мехового сырья	2	
	5.	Технология производства кормов животного происхождения	2	
	6.	Утилизация непищевых отходов	2	
	7.	Переработка шерсти, волосяного покрова, рогов, копыт.	2	
	Практическое занятие		6	2
	1.	Определение качества пищевых животных жиров.	2	
2.	Товароведческая оценка кожевенного и шубно-мехового сырья.	2		
3.	Определение качества кормов животного происхождения	2		
Тема 7. Переработка продуктов птицеводства, Пчеловодства и рыбоводства	Содержание		10	
	1.	Переработка яиц и мяса сельскохозяйственной птицы.	2	
	2.	Определение сортности и доброкачественности яиц.	2	
	3.	Продукты пчеловодства	2	
	4.	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства.	2	
	5.	Использование продукции пчеловодства в пищевой, фармацевтической и косметической промышленности.	2	
	Практические занятия		6	
	1.	Определение сортности и доброкачественности яиц	2	
	2.	Определение доброкачественности меда	2	
3.	Коллоквиум	2		
	Курсовая работа		20	

<p>Самостоятельная работа: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Тенденции потребления мяса и мясной продукции в мире, России Количественные и качественные показатели мясной продуктивности и качества мяса Технология убоя скота в частном фермерском хозяйстве Нормы выхода при обвалке и жиловке мяса животных различных видов Специфика автолиза в мясе. Созревание мяса. Способы замораживания мясных туш убойных животных сроки хранения продуктов Основные метрические единицы Особенности ФЗ РФ «О техническом регулировании» Генетически модифицированное сырье при производстве продуктов переработки молока Генетически модифицированное сырье, при производстве мясных изделий Термины в молочной промышленности Термины в мясной промышленности Виды и классификация кожевенного сырья Международная организация по стандартизации Способы консервирования мяса Кровь и ее переработка. Важнейшие свойства кожевенного сырья и их изменчивость. Дубильные операции при обработке шкур. Отделочные операции при обработке шкур. Санитарная обработка технологического оборудования для убоя скота и разделки туш.</p>	<p>98</p>
<p>Всего:</p>	<p>936</p>

<p>Учебная практика Виды работ: Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства. Выбирать способы содержания с/х животных. Санитарно-гигиеническая оценка условий содержания, кормления и ухода за животными. Определять питательность разных видов кормов по результатам анализа и справочным материалам. Составлять технологические схемы и проведение расчетов по первичной переработке продуктов животноводства. Проводить учет продуктивности с/х животных. Выявлять заболевших животных; проводить ветеринарные профилактические мероприятия. Оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства. Давать органолептическую оценку мяса и мясных продуктов. Контроль молока на санитарно-гигиеническое состояние</p>	72	
<p>Производственная практика Виды работ: Выполнение технологических операций по производству и первичной 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; Освоение действующих стандартов и технических условий на продукцию животноводства, основные методы оценки качества продукции животноводства. Изучение технологии производства продукции животноводства. Ознакомление с первичной обработкой и переработкой сырья, санитарно-ветеринарными мероприятиями на животноводческом комплексе. Анализ технологии производства продукции животноводства в производственных условиях Изучение технологии производства продукции животноводства. Ознакомление с первичной обработкой и переработкой сырья, санитарно-ветеринарными мероприятиями на животноводческом комплексе. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства. Выбирать способы содержания с/х животных. Санитарно-гигиеническая оценка условий содержания, кормления и ухода за животными. Определять питательность разных видов кормов по результатам анализа и справочным материалам. Составлять технологические схемы и проведение расчетов по первичной переработке продуктов животноводства. Проводить учет продуктивности с/х животных. Выявлять заболевших животных; проводить ветеринарные профилактические мероприятия. Оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства. Давать органолептическую оценку мяса и мясных продуктов. Контроль молока на санитарно-гигиеническое состояние. Разработка и внедрение в производство современной технологии производства продукции животноводства; Обеспечение сохранение и поддержание необходимого уровня качества сырья и продукции животного происхождения на всех стадиях производства; Использование учебных ресурсов в том числе и электронных материалов университета для решения профессиональных задач, спланировать и организовать оценку и контроль качества продуктов животноводства согласно заданию. Анализ технологии производства продукции животноводства в производственных условиях Изучение технологии производства продукции животноводства. Ознакомление с первичной обработкой и переработкой сырья, санитарно-ветеринарными мероприятиями на животноводческом комплексе.</p>	360	

<p>Примерная тематика курсовых работ:</p> <p>Характеристика сырья для мясной промышленности</p> <p>Характеристика сырья для мясной промышленности</p> <p>Первичная переработка убойных животных</p> <p>Товароведение мяса</p> <p>Консервирование, хранение и переработка мяса и мясных продуктов</p> <p>Продукты пчеловодства, их применение, переработка и хранение.</p> <p>Технология переработки кожевенно- мехового сырья</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов.</p> <p>Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов</p> <p>Товароведческая оценка кожевенного и шубно-мехового сырья</p> <p>Переработка яиц и мяса сельскохозяйственной птицы</p> <p>Эколого-сельскохозяйственные мероприятия по производству высококачественной продукции животноводства</p> <p>Технология производства кормов животного происхождения</p> <p>Технология первичной переработки убойных животных и птицы.</p> <p>Нанотехнологии на службе сельского хозяйства.</p>	
Всего	1368

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный корпус ветеринарный

Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства № 62

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- плакаты;
- стенды настенные;
- муляжи, макеты;
- раздаточный материал;
- таблицы;
- схемы;
- методические рекомендации;
- Аква дистиллятор ДЭ-4;
- весы лабораторные;
- микроскоп;
- мясорубка механическая.

Учебный корпус ветеринарный

Лаборатория технологии первичной переработки продукции животноводства № 62

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- плакаты;
- стенды настенные;
- муляжи, макеты;
- раздаточный материал;
- таблицы;
- схемы;
- методические рекомендации;
- Аква дистиллятор ДЭ-4;
- весы лабораторные;
- микроскоп;
- мясорубка механическая.

Учебный корпус ветеринарный

Лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества № 62

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- плакаты;
- стенды настенные;
- муляжи, макеты;
- раздаточный материал;
- таблицы;
- схемы;
- методические рекомендации;
- Аква дистиллятор ДЭ-4;
- весы лабораторные;
- микроскоп;
- мясорубка механическая.

Учебный корпус ветеринарный

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 45

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- методическими указаниями по внеаудиторной самостоятельной работе;
- контрольно-измерительные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- плакаты;
- презентации;
- лабораторное оборудование (микроскопы, влажные препараты, питательные среды, микропрепараты, автоклав, термостат, приборы, центрифуга, холодильник, дистиллятор, красители, моющие дезинфицирующие средства, лабораторная посуда).

Учебный корпус ветеринарный

Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства № 62
Тренажер машинного доения

Мобильный проекционный комплект: Ноутбук Samsung ND-RC710 Мультимедийный проектор RoverLight DVS 850
Экран переносной
Операционная система Windows 7 Home Prem 64 bit
Microsoft Office 2010 Standard

360 Total Security Essential

7zip, Aimp, Audacity, Auslogics Disk Defrag, CCleaner, CDBurnerXP, Double Commander, FastStone Image Viewer

Google Chrome, LibreOffice, Microsoft Visual C++ 2005-2019

Microsoft.NET Framework, PDF-XChange Viewer, PotPlaye

Shark007 ADVANCED Codecs.

3.2.С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на лабораторных занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения дисциплины используется кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности

Компьютерный класс с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором №10

- технические средства обучения:

Системный блок (10 шт.): Intel Core 2 Duo 2.6 Ghz (E 5300), 2048 Mb DDR2, HDD 250 Gb, DVD/RW

Монитор (10 шт.): LG Flatron W1943C

Системный блок: Intel Core 2 Duo 2.6 Ghz (E 5300), 2048 Mb DDR2, HDD 250 Gb, DVD/RW

Монитор: LG Flatron W1943C

Принтер Samsung ML-1640

Сканер HP Scanjet G2410

Аудио колонки

Операционная система Windows XP Pro 32 bit

Microsoft Office 2010 Standard

Microsoft Access 2010

Microsoft Project 2010

1С: Бухгалтерия 8 учебная версия

1С: Бухгалтерия 8.1 учебная версия

1С: Бухгалтерия 8.2 учебная версия

Visual Studio 2005

Net Cracker Pro 4.1

Microsoft SQL Server 2005

КОМПАС-3D V15.2

360 Total Security Essential

7zip, AIMP, Audacity, Auslogics Disk Defrag, CCleaner, CDBurnerXP, Double, Commander, FastStone Image Viewer,

Freemake Video Converter, GIMP, Java, K-Lite, Codec Pack, LibreOffice, MediaInfo, Microsoft .NET Framework, Microsoft Silverlight

Microsoft Visual C++ 2005-2019, Mozilla Firefox, MPC-BE, Notepad++, Paint.NET, Python, Ramus, Revo Uninstaller Free, Stamina, SumatraPDF, WinDjView

Помещение для самостоятельной работы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет)

Системный блок(6шт.): Intel Core 2 Duo 2.5 Ghz (E 5200), 2048 Mb DDR2, HDD 250 Gb, DVD/RW

Монитор(6 шт.): BENQ E910

Системный блок: Intel Core 2 Duo 2.53 Ghz (E 7200), 2048 Mb DDR2, HDD 120 Gb, DVD/RW

Монитор: Acer V226HQL

МФУ: Canon IR 2520

Системный блок: Intel Core 2 Duo 3.00 Ghz (E 8400), 2048 Mb DDR2, HDD 120 Gb, DVD/RW

Монитор: Acer V2003W

Сканер Canon CanoScan LIDE 25

Телевизор SUPRA 42 дюйма

Аудио колонки

Операционная система Windows 7 Pro 32 bit

Microsoft Office 2010 Standard

7zip, Aimp, Audacity, 360 Total Security Essential, CCleaner

CDBurnerXP, PDF-XChange Viewe, PotPlaye, JRE, LibreOffice,

Microsoft.NET Framework, Google Chrome, Firefox,Paint.NET,

The GIMP,Double Commander.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для СПО / А.Е. Интизарова, Е.В. Казарина, А.В. Тицкая и др. -2-е изд. –Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа,2018.-168с –ISBN 978-5-4486-0382-2/ -Текст:электронный// ЭБС IPR BOOKS (сайт). –URL:<http://www.iprbookshop.ru/77002.html>

2. Родионов Г.В. Основы животноводства:

учебник –СПб: Лань, 2019.-564с. –ISBN 978-5-8114-3824-2. –Текст:электронный //

ЭБС «Лань» (сайт). –URL: <https://e.lanbook.com/book/113391>

3. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2ч. Часть 1.: учебник и практикум для СПО -2-е изд., перераб. и доп. –М:Юрайт, 2019.-249с. – ISBN 978-5-534-10348-9. –Текст:электронный //ЭБС Юрайт (сайт). –URL:<https://urait.ru/bcode/442535>

4. Производство и переработка продукции животноводства: учебник /А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. –М:КУРС:ИНФРА-М, 2019. –188с. –Текст:электронный. –URL:<http://znanium.com/catalog/product/1003256>

5. Асминкина Т.А. Оценка и контроль качества продукции животноводства: учебное пособие для СПО –Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. –266с. –ISBN 978-5-4488-0160-0. ?978-5-4486-0392-1. –Текст:электронный //ЭБС IPRBOOKS : (сайт). –URL:<http://www.iprbookshop.ru>. В.В.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продукто животноводства. Практикум (Электронный ресурс) : учебное пособие –Электрон. дан. –СПб: Лань, 2018. –240с. –Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236>.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, икры, морских млекопитающих и беспозвоночных животных : методические указания / составители И. Л. Васильева, И. С. Иванов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. — 52 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/51725>

7. Общая технология переработки сырья животного происхождения : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М.Здравова, О.С.Киреева и др.; под ред. О.А. Ковалевой –СПб:Лань, 2019. –444с. – ISBN 978-5-8114-3304-9. –Текст:электронный –Режим доступа: ЭБС «Лань» -URL:<https://e.lanbook.com/book/1079556>

Дополнительная литература:

1. Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. Производство и переработка продукции животноводства. Учебник –М.:КУРС:ИНФРА-М, 2021. –188с. –Режим доступа:<http://znanium.com/catalog/product/780077>

2.. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Лебезова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 417 с. <https://urait.ru/bcode/4564033>.

Ветеринарно-санитарный контроль при механизации и технологии животноводства: лабораторный практикум: учебное пособие /Ю.Г. Иванов, Р.Ф. Филонов, Д.Н. Мурусидзе. – М:ИНФРА-М, 2019. –208с. (СПО). –Текст:электронный. –ISBN 978-5-16-013972-2 -URL:<http://znanium.com/catalog/product/1001111>

3. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / В. Г. Урбан. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/139283>

4. Пронин В.В. Технология первичной переработки продукто животноводства: учеб. пособие – 2-е изд., стер. –СПб: Лань, 2018. –176с. –ISBN 978-5-8114-1452-9. -URL: <https://e.lanbook.com/book/1079556>. Технологии производства продукции животноводства

(Электронный ресурс):

5. учебное пособие для СПО/А.Е. Интизарова и др. –Электронные текст. Дан. –

6... Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продукто животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>

Электронный ресурс

ЭБС «Лань»

ЭБС «Юрайт»

ЭБС БиблиоРоссика

ЭБС Znanium.com

ИС "Единое окно"

<http://www.bgsha.com/ru/bulletin-BGSHA>

<http://fermagid.ru/korovy/126-iskusstvennoe>

<http://sbio.info/index.php>

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий
В целях реализации компетентного подхода, для формирования и
развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в процессе
профессионального модуля используются следующие активные и интерактивные
формы проведения занятий: дискуссии, круглый стол, проблемные лекции,
анализ конкретных ситуаций, решение ситуационных и производственных
задач, лабораторные опыты.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия планируются в соответствии с учебным планом, расписанием. Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков в рамках преподаваемого модуля проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Условием допуска к учебной практике профессионального модуля является освоение теоретического и практического материала изучаемого модуля. Дисциплинами, предшествующими изучению данного модуля являются: «Основы зоотехнии», «Биология», «Химия», «Анатомия и физиология животных», «Охрана труда», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1.Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.	-знает технологии производства продукции животноводства сельскохозяйственной продукции; - умеет выбирать технологии производства продукции животноводства в соответствии с конкретными условиями; - имеет практический опыт в реализации технологии производства продукции животноводства в соответствии с нормативными требованиями, правилами	Деловая игра, кейс-задача, тестирование, рабочая тетрадь, реферат, экзамен по междисциплинарному курсу, дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу, экзамен по междисциплинарному курсу, зачет по учебной практике, зачет по производственной практике (по профилю специальности), зачет по производственной практике (по профилю специальности)*, курсовая работа по междисциплинарному курсу экзамен (квалификационный) по модулю* <small>**лю</small>
ПК 2.2.Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, приростов и др. производственных показателей	- умеет выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства; - знает технологии первичной обработки продукции животноводства.	междисциплинарному курсу, зачет по учебной практике, зачет по производственной практике (по профилю специальности), зачет по производственной практике (по профилю специальности)*, курсовая работа по междисциплинарному курсу экзамен (квалификационный) по модулю* <small>**лю</small>
ПК 2.3.Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	- умеет осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; - имеет практический опыт в реализации различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства, в соответствии с нормативной документацией и конкретными условиями.	междисциплинарному курсу, зачет по учебной практике, зачет по производственной практике (по профилю специальности), зачет по производственной практике (по профилю специальности)*, курсовая работа по междисциплинарному курсу экзамен (квалификационный) по модулю* <small>**лю</small>

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	- проявляет интерес к будущей профессии.	
ОК 2 - Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- организует собственную деятельность, самостоятельно выбирает методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает эффективность и качество выбранных методов.	Деловая игра, кейс-задача, тестирование, рабочая тетрадь, реферат, курсовая работа по
ОК 3- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях, несет за них ответственность.	междисциплинарному курсу, зачет по междисциплинарному курсу, дифференцированный
ОК 4 - Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- находит и использует информацию, необходимую для эффективного решения профессиональных задач, для профессионального и личностного развития	зачет по междисциплинарному курсу, экзамен по междисциплинарному курсу, зачет по учебной практике,
ОК 5 - Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использует информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	зачет по производственной практике (по профилю
ОК 6- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	специальности), зачет по производственной практике (по профилю специальности)*,
ОК 7- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- берет на себя ответственность за работу членов команды и за результат выполнения заданий.	экзамен (квалификационный) по модулю**
ОК 8- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- ставит задачи для профессионального и личностного роста, занимается самообразованием, планирует дальнейшее повышение квалификации	** лю

<p>ОК 9- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- ориентируется в существующих профессиональных технологиях, отслеживает инновации в профессии.</p>
--	--

*В соответствии с учебным планом, по итогам прохождения производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля, промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

**В соответствии с учебным планом, по итогам изучения двух профессиональных модулей, проводится комплексный экзамен (квалификационный).