

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович  
Должность: Директор Института ветеринарной медицины  
Дата подписания: 22.06.2022 13:20:02  
Уникальный программный ключ:  
260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

  
Вахмянина С.А.  
« 29 » 04. 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института ветеринарной медицины

  
Кабатов С.В.  
« 29 » 04. 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ  
ЖИВОТНОВОДСТВА**

профессионального учебного цикла  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 36.02.02 Зоотехния  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2022

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями 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.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.02 Зоотехния.

**РАССМОТРЕНА:**

Предметно – цикловой методической комиссией по специальности «Зоотехния» при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 6 от «14» август 2022 г.

Председатель  
Смирнова С.И. Смирнова С.И.

**Составители:**

Смирнова С.И., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;  
Лушникова Н.А., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

**Рецензенты:**

Власова О.А., кандидат с.-х. наук, доцент кафедры Животноводства ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ИВМ

Рождественская Э.Р., ведущий зоотехник ООО «Чибаркульская птица»

Директор Научной библиотеки



Шатрова И.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

### 1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

**Профессиональный модуль ПМ.02** Производство и первичная переработка продукции животноводства является обязательной частью профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.02 Зоотехния.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального обучающийся должен освоить основной вид деятельности Производство и первичная переработка продукции животноводства и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

ЛР 13.	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14.	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15.	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.
ЛР 16.	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

#### 1.1.2.Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 2</b>	<b>Производство и первичная переработка продукции животноводства</b>
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	3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

#### 1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<b>Иметь практический опыт</b>	по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства;
<b>Уметь</b>	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;
<b>Знать</b>	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.

### **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 1296 часов

в том числе в форме практической подготовки 574 часов

Из них на освоение МДК 786 часов

В том числе самостоятельная работа 186 часов;

практики, в том числе учебная 252 часа;

производственная 72 (2 недели)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды Профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В том числе в форме практич. подготовки	Объем профессионального модуля в академических часах							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики				
				Всего	в том числе			Учебная практика	Производственная практика	консультации	
Промежуточная аттестация	лабораторные и практические занятия	курсовая работа (проект)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1; ПК 2.3; ПК2.2. ОК 1-9; ЛР1-ЛР16;	Раздел 1. Выбор и использование эффективных способов производства и первичной переработки продукции животноводства.	388	106	312	-	106	-	-	-	28	76
ПК 2.1; ПК 2.2; ПК2.3; ОК 1-9; ЛР1-ЛР16;	Раздел 2. Разработка и проведение мероприятий по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.	208	46	168	-	46	-	-	-	16	40
ПК 2.1-ПК2.2; ПК 2.3; ОК 1-9;	Раздел 3. Выбор и использование различных методов оценки и контроля	376	98	306	-	98	-	-	-	32	70



ЛР1-ЛР16;	количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.										
ПК 2.1 – ПК 2.3 ОК1-ОК9; ЛР1-ЛР16;	УП.02.01 Учебная практика	252	252					252	-	-	-
ПК 2.1 – ПК2.3; ОК1-ОК9;ЛР-16	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	72	72					72	-	-	
	Промежуточная аттестация										
	<b>Всего:</b>	1296	574	786	-	250	-	252	72	76	186

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

### 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	
1	2	3	
<b>Раздел 1. Выбор и использование эффективных способов производства и первичной переработки продукции животноводства</b>		<b>456</b>	
<b>МДК.02.01 Технологии производства продукции животноводства</b>		<b>312</b>	
<b>Тема 1.1</b> Технология производства молока и говядины	<b>Содержание</b>		
	1	Организационно-экономические основы производства молока в условиях интенсификации отрасли. Научно-обоснованные нормы питания.	2
	2	Производство молока в различных регионах России. Специализация и концентрация в молочном скотоводстве. Опыт предприятий по организации молочного скотоводства.	2
	3	Особенности организации кормовой базы в молочном скотоводстве. Кормовые культуры для КРС в разных природно-климатических зонах.	2
	4	Экономическая и зоотехническая оценка кормовых культур.	2
	5	Особенности кормовой базы для молочного скота при пастбищном и стойловом содержании.	2
	6	Особенности планирования потребности в кормах при групповом и индивидуальном кормлении коров,	2

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

		молока в летний период.	
21		Особенности зоотехнического и производственного учета.	2
22		Организация воспроизводства стада и выращивания молодняка.	2
23		Особенности зоотехнического и производственного учета.	2
24		Опыт предприятий, применяющих поточно- цеховую систему производства молока.	2
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
26		Условия получения и передачи сверх ремонтного молодняка молочных и молочно-мясных пород в откормочные предприятия.	2
27		Организация воспроизводства, технология выращивания телят 20 до 90-дневного возраста с использованием ЗЦМ.	2
28		Технология выращивания телят от 3- х до 6-и мес. возраста.	2
29		Организация загонной пастьбы и подкормки при выращивании молодняка в летний период. Распорядок дня при откорме.	2
30		Методы промышленного откорма. Комплектование комплекса молодняком. Требования, предъявляемые к молоку для выращивания и откорма в условиях промышленного комплекса. Организация кормовой базы.	2
31		Технология и организация производства говядины на откормочных площадках и комплексах. Типы и размеры откормочных площадок. Комплектование площадок молодняком.	2
32		Технология кормления и содержания молодняка.	2
<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			

<b>Практические занятия</b>		
33	Практическое занятие №1. Заполнение форм по учету молочной продуктивности.	2
34	Практическое занятие №2. Оценка и отбор коров по пригодности к машинному доению.	2
35	Практическое занятие №3. Определение удоя за лактацию, среднего процента жира, белка в молоке.	2
36	Практическое занятие №4. Воспроизводство стада. Отчет о движении поголовья крупного рогатого скота.	2
37	Практическое занятие №5. Планирование производства молока, получение приплода коров и рост молодняка крупного рогатого скота.	
38	Практическое занятие №6. Составление распорядка дня на ферме при различных системах содержания коров и молодняка крупного рогатого скота.	2
39	Практическое занятие №7. Расчет технологического процесса выращивания молодняка крупного рогатого скота	2
40	Практическое занятие №8. Определение пород скота молочного направления..	2
41	Практическое занятие №9. Определение пород скота молочно-мясного направления.	2
42	Практическое занятие №10. Определение пород скота мясного направления.	2
43	Практическое занятие №11. Планирование удоев молока.	2
44	Практическое занятие №12. Показатели мясной продуктивности и их расчет.	2
45	Практическое занятие №13. Оценка технологии содержания.	2
46	Практическое занятие №14. Состояние и оценка рационов кормления	2
47	Практическое занятие №15. Составление схемы выпойки	2

		телят.	
	48	Практическое занятие №16. Разработка технологической карты откорма крупного рогатого скота на откормочных площадках и комплексах.	2
	49	Практическое занятие №17. Комплексная оценка племенных животных, заполнение бонитировочной ведомости.	2
	50	Семинарское занятие №1. Технология производства молока и говядины	2
<b>Тема 1.2.</b> Технология производства свинины.	<b>Содержание</b>		
	51	Организация воспроизводства стада, особенности полового развития. Техника случки и осеменения.	2
	52	Содержание свиноматок с учетом их физиологического состояния. Виды опоросов.	2
	53	Технология откорма свиней. Виды откорма, факторы, определяющие результаты откорма. Экономическая эффективность.	2
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	54	Практическое занятие №18. Составление плана случки и опоросов.	2
	55	Практическое занятие №19. Учет и оценка продуктивности свиноматок и хряков	2
	56	Практическое занятие №20. Учет и оценка роста, развития и мясосальных качеств свиней	2
	57	Практическое занятие №21. Расчет поточной технологии производства свинины на свинокомплексах и фермах промышленного типа	2
58	Практическое занятие №22. Расчет потребности поголовья в станкоместах.	2	
59	Практическое занятие №23. Составление циклограммы производства свинины.	2	

	60	Практическое занятие №24. Разработка плана свинофермы с законченным оборотом стада.	2
	61	Практическое занятие №25. Составление плана откорма и реализации свиней.	2
	62	Практическое занятие №26. Составление рационов для различных половозрастных групп и разных видов откорма.	2
	63	Практическое занятие №27. Технология кормоприготовления и кормораздачи, системы вентиляции, кормления и поения свиней, системы навозоудаления.	2
<b>Тема 1.3</b> Технология производства шерсти и мяса	64	Семинарское занятие №2. Технология производства свинины	2
	<b>Содержание</b>		
	65	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
	66	Производство баранины. Породы овец для производства 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.	2
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	67	Практическое занятие №28. Расчет потребности в кормах, составление рациона, составление кормового плана.	2
	68	Практическое занятие №29. Учет и оценка молочной и мясной продуктивности овец.	2
69	Практическое занятие №30. Учет и оценка шерстной	2	

		продуктивности овец.	
	70	Практическое занятие №31. Отчет о движении поголовья овец (оборот стада). Годовой выход шерсти и живой массы баранины	2
	71	Практическое занятие №32. Основные виды и свойства мехового сырья, принципы его зоотехнической оценки.	2
	72	Практическое занятие №33. Составление плана случки и ягнения.	2
	73	Практическое занятие №34. Отбор образцов, определение выхода чистой шерсти, классировка шерсти.	2
	74	Практическое занятие № 35. Организация и проведение стрижки овец.	2
	75	Практическое занятие № 36. Определение упитанности, валового и среднесуточного прироста.	2
	76	Практическое занятие № 37. Составление оборота стада.	2
	77	Семинарское занятие №3. Технология производства шерсти и мяса	2
	<b>Содержание</b>		
<b>Тема 1.4</b> Технология производства продукции птицеводства	78	Продуктивность птицы и учет. Мясная продуктивность: скороспелость, быстрота роста, живая масса. Учет яичной и мясной продуктивности.	2
	79	Племенная работа в птицеводстве. Породы и кроссы с.-х. птицы. Структура, организация и особенности племенной работы. Бонитировка птицы.	2
	80	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	2



		для производства мяса бройлеров.	
	<b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)		
	<b>Практические занятия</b>		
	81	Практическое занятие №38. Определение продуктивности птицы по учетным документам.	2
	82	Практическое занятие №39. Составление технологического графика выращивания молодняка.	2
	83	Практическое занятие №40. Расчет комплектования родительского стада для производства инкубационных яиц.	2
	84	Практическое занятие №41. Составление технологической схемы производства яиц при различных способах содержания.	2
	85	Практическое занятие №42. Составление технологического графика выращивания бройлеров.	2
	86	Семинарское занятие №4. Технология производства продукции птицеводства	2
<b>Тема 1.5</b> Технология производства продукции коневодства	<b>Содержание</b>		
	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
	88	Технология использования рабочей лошади. Эффективное использование лошадей. Технология кормления, содержания и использования рабочей лошади. Предметы конской упряжи и их назначение.	2
	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

	90	Технология выращивания лошадей. Технология кормления и содержания лошадей. Технология выращивания молодняка и воспроизводство. Племенное использование лошадей, искусственное осеменение.	2
	<b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)		
	<b>Практические занятия</b>		
	91	Практическое занятие №43. Определение основных пород лошадей разных направлений.	2
	92	Практическое занятие №44. Оценка типов конституций и экстерьера лошадей, взятие промеров.	2
	93	Практическое занятие №45. Расчет нагрузки и нормы выработки рабочей лошади; запряжка лошадей.	2
	94	Практическое занятие №46. Анализ хода и результатов случной компании; рационов кормления; показателей измерений и взвешивания жеребят; таврения табунных лошадей.	2
	95	Практическое занятие №47 Молочная и мясная продуктивность лошадей.	2
<b>Тема 1.6</b> Технология производства других видов животноводческой продукции	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	96	<b>Основы пушного звероводства.</b> Виды пушных зверей, их особенности. Размеры звероводческих хозяйств и ферм. Кормление и разведение пушных зверей.	2
	97	<b>Прудовое рыбоводство.</b> 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.	2
	98	<b>Пчеловодство.</b> Значение, состояние и задачи дальнейшего развития. Породы пчел и племенная работа.	2

		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.	
	<b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)		
	<b>Практические занятия</b>		
	99	Практическое занятие №48. Отбор и подбор кроликов и пушных зверей на племя.	2
	100	Практическое занятие №49. Зоотехническая документация кролиководческой фермы.	2
	101	Практическое занятие №50. Анализ и составление рационов для кроликов.	2
	102	Практическое занятие №51. Определение естественной кормовой базы прудов. Расчет площади прудов разных	2
	103	Практическое занятие №52. Определение силы пчелиной семьи, количества кормовых запасов и качество соторамок.	2
	104	Практическое занятие №53. Анализ и составление карты медоносных угодий. Расчет кормового баланса пасеки.	2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1 ПМ.02</b>			<b>76</b>
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"> <li>1. Породы кроликов и генетика их окраски.</li> <li>2. Породы мясного и пухового направлений продуктивности.</li> <li>3. Основы племенной работы в кролиководстве.</li> <li>4. Методы племенной работы в коневодстве.</li> <li>5. Экстерьерная съемка лошади (фото)</li> <li>6. Проблемы коневодства и ипподромного дела.</li> </ol> <p>Подготовка электронных презентаций по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Коневодство: особенности разведения, разновидности пород.</li> <li>2. Главные страны распространения скотоводства.</li> <li>3. Состояние и перспективы развития скотоводства.</li> <li>4. Молочное и мясное скотоводство.</li> <li>5. Свиноводство- вторая по значимости отрасль.</li> </ol> <p>Составление тематических кроссвордов по теме: «Животноводство в России».</p>	
<p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовить справку о используемых в районе технологиях производства продукции животноводства</li> <li>2. Найти в Интернет основные показатели работы животноводческой отрасли в области.</li> <li>3. Подготовить справку о рекордах продуктивности различных видов животных</li> </ol> <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>	
<b>Консультации</b>	<b>28</b>
<b>Учебная практика УП.02.01</b>	<b>144</b>
<b>Виды работ</b>	
1. Определение характеристики стада крупного рогатого скота по возрасту, половым и возрастным группам, качественным показателям.	6
2. Анализирование распорядка дня на ферме коров и молодняка, изучение его положительных и	6

отрицательных сторон, продолжительность операций (чистка животных, кратность и время кормления, доение и т.д.), проведение моциона, уборка помещения и подготовка выгульных площадок.		
3. Проведение и выполнение приемов обслуживания животных (чистка животных и др.)		6
4. Участие в проведении санитарных дней, контрольных доек и других мероприятий, проводимых в хозяйстве. Освоить основные методы выявления коров в охоте и их осеменения		6
5. Освоение и проведение приемов обслуживания животных (доение).		6
6. Освоение и проведение приемов обслуживания животных (кормление).		6
7. Освоение и проведение техники запуска коров.		6
8. Освоение процесса приема телят при отеле. Освоить технику выпойки телят молоком, скармливания других видов кормов (грубых, сочных, зеленых, концентрированных, пастбищных и др.)		6
9. Проведение техники взвешивания телят и методы контроля за их развитием.		6
10. Заполнение первичного зоотехнического учета на ферме (оформление документов).		6
11. Проведение работ по первичному зоотехническому учету (мечение телят).		6
12. Проведение работ по первичному зоотехническому учету (клички коровам).		6
<b>Раздел 2. Разработка и проведение мероприятий по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства</b>		<b>240</b>
<b>МДК.02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства</b>		<b>168</b>
<b>Тема 2.1 Основы стандартизации</b>	<b>Содержание</b>	
	105 <b>Стандартизация и сущность.</b> Цели и задачи стандартизации. Государственная система стандартизации. Нормативные документы, технические условия, стандарты.	2
	106 <b>Международное сотрудничество</b> в области стандартизации и метрологии. Значение международного сотрудничества в области стандартизации и метрологии. Применение стандартов ИСО в сельском хозяйстве.	2
	107 Международные организации по стандартизации,	2

		метрологии, их задачи и структура (ИСО). Участие России в деятельности международных организаций (ИСО).	
	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
	109	Правовая основа стандартизации в России и за рубежом.	2
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	110	Практическое занятие №54. Ознакомление с нормативно-технической документацией и стандартизацией, действующих в текущем году на продукцию.	2
<b>Тема 2.2 Контроль качества продукции животноводства</b>	<b>Содержание</b>		
	111	Управление качеством продукции. Сущность управления качеством продукции животноводства. Его современные особенности развития.	2
	112	Принципы управления качеством продукции. Факторы, влияющие на качество продукции.	2
	113	Мероприятия, направленные на обеспечение, сохранение и поддержание необходимого уровня качества продукции на всех стадиях его жизненного цикла.	2
	114	Функции управления качеством продукции животноводства.	2
	115.	Планирование повышения качества продукции, нормативно-техническое обеспечение, материально-техническое обеспечение, обучение кадров формам и методам управления качеством продукции.	2
	116.	Контроль за качеством труда и продукции.	2

117.	Порядок разработки и внедрения комплексной системы управления качеством труда и продукции (КС УКП).	2
118.	Функционирование системы управления качеством продукции в условиях отношений. Маркетинг в системе управления качеством.	2
119.	Маркетинг в системе управления качеством.	2
120.	Сертификация и основные понятия. Система сертификации, сертификация соответствия, аккредитация, схема сертификации. Российская система сертификации (РОСС).	2
121.	Принципы сертификации, органы сертификации.	2
122.	Порядок проведения сертификации, документация сертификации и соответствие на требования безопасности продукции.	2
123.	Правовая основа сертификации в России и за рубежом.	2
124.	Ответственность за нарушение правил сертификации.	2
<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
<b>Практические занятия</b>		
125	Практическое занятие №55. Оформление сертификатов качества на готовую продукцию.	2
126	Семинарское занятие №1. Контроль качества продукции животноводства	2
<b>Содержание</b>		
127	<b>Стандарты и технические условия на молоко и молочные продукты.</b> 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

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



	исследования яиц.	
145	Практическое занятие №64. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов.	2
146	Практическое занятие №65. Хранение яиц.	2
147	<b>Стандарты и ТУ на мясо и мясные продукты.</b> 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
148	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных.	2
149	Методика и техника исследования туш и органов.	2
150	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	2
<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
<b>Практические занятия</b>		
151	Семинарское занятие №2. Инфекционные заболевания, не передающиеся человеку через мясо, молоко и другие продукты	2
152	Практическое занятие №66. Методы определения упитанности крупного рогатого скота.	2
153	Практическое занятие №67. Методы определения упитанности свиней.	2
154	Практическое занятие №68. Категории упитанности, клеймение, и разделка говяжьих туш.	2
155	Практическое занятие №69. Категории упитанности, клеймение, и разделка свиных туш.	2
156	Практическое занятие №70. Органолептические методы определения свежести мяса.	2
157	Практическое занятие №71. Микробиологические и химические методы определения степени свежести мяса.	2

	158	Практическое занятие №72. Определение видовой принадлежности мяса по цвету, запаху и форме туши.	2
	159	Практическое занятие №73. Определения и классификация колбасных изделий.	2
	160	Практическое занятие №74. Сырье для производства колбасных изделий.	2
	<b>Консультации</b>		<b>16</b>
	<p><b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 2 ПМ.02</b></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"> <li>1. Стандартизация и оценка качества молока.</li> <li>2. Стандартизация и оценка качества мяса.</li> <li>3. Мониторинг качества сырья и получаемой продукции.</li> </ol> <p>Подготовка электронных презентаций по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лаборатория по сертификации пищевой продукции.</li> <li>2. Обеспечение безопасности жизни человека.</li> <li>3. Разработка современных технологий переработки и хранения продукции.</li> <li>4. Определение экономической целесообразности получаемой продукции и сырья.</li> <li>5. Повышение конкурентоспособности продукции, услуг, работ.</li> <li>6. Основные функции организаций и ведомств регламентирующих сертификации продукции животноводства.</li> </ol> <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</p>		<b>40</b>

<p>управления качеством.          Тема №3.Приведите примеры на тему: Ответственность за нарушение правил сертификации.          Тема №4.Составить кроссворд на тему: Стандарты и технические условия на молоко и молочные продукты.</p>	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участие в работе лаборатории, и изучение техники безопасности с реактивами.</li> <li>2. Оценивание качества продукции различных видов животных и птицы.</li> <li>3. Проведение проверки оформления сертификатов качества на готовую продукцию.</li> <li>4. Определение категорий упитанности крупного рогатого скота.</li> <li>5. Проведение категорий упитанности свиней.</li> <li>6. Организации и проведение разделки говяжьих туш, клеймения.</li> <li>7. Организация и проведение разделки свиных туш.</li> <li>8. Определение степени свежести мяса органолептическими методами.</li> <li>9. Проведение определения сежести мяса микробиологическими методами.</li> <li>10. Проведение определения свежести мяса химическими методами.</li> <li>11. Проведение оценки качества яиц.</li> <li>12. Проведение оенки качества меда и натуральности.</li> </ol>	<p><b>72</b></p>
<p><b>Раздел 3. Выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства</b></p>	<p><b>342</b></p>

<b>МДК. 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства</b>		<b>306</b>	
<b>Тема 3.1 Технология переработки молока</b>	<b>Содержание</b>		
	161	Значение технологии первичной переработки продуктов животноводства для охраны здоровья людей. Уровень производства основных продуктов питания. Производственная база.	2
	162	Условия получения доброкачественного молока и факторы, влияющие на них: уход за выменем, подготовка коров к доению, способы доения, личная гигиена обслуживающего персонала.	2
	163	Особенности получения молока в хозяйствах при различных условиях организации труда и формах собственности.	2
	164	Способы приемки, очистки и охлаждения полученного молока.	2
	165	Современное оборудование для первичной обработки молока.	2
	166	Способы и режимы обезвреживания молока (пастеризация, стерилизация, утилизация).	2
	167	Кисломолочные продукты Классификация, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. Виды брожения, используемые в производстве кисломолочных продуктов.	2
	168	Приготовление бактериальных заквасок, способы производства кисломолочных продуктов.	2
	169	Технология производства сметаны, изготовление жидких диетических кисломолочных продуктов. Технология белковых кисломолочных продуктов. Производство творога различными способами.	2
170	Сливочное масло. Классификация. Основы технологии производства: сортирование, пастеризация, охлаждение, созревание сливок. Факторы, влияющие на переход	2	

	сливок в масло.	
171	Теория образования масла. Особенности изготовления отдельных видов масел.	2
172	Сыры. Классификация, требования к качеству молока для производства сыра.	2
173	Сыропригодность молока. Технология приготовления сычужных сыров. Процесс созревания сыра и факторы, влияющие на созревание.	2
174	Основные пороки сыров и их предупреждение.	2
175	Оценка качества готового продукта.	2
176	Молочные консервы и сухие молочные продукты. Технология изготовления.	2
<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
<b>Практические занятия</b>		
177	Практическое занятие №75. Определение физико-химических и органолептических свойств молока.	2
178	Практическое занятие №76. Освоение правил работы в молочной лаборатории с соблюдением техники безопасности.	2
179	Практическое занятие №77. Отбор средних проб молока	2
180	Практическое занятие №78. Сепарирование молока и определение жирности сливок.	2
181	Практическое занятие №79. Применение моющих и дезинфицирующих растворов для обработки молочного оборудования.	2
182	Практическое занятие №80. Определение качества готовых кисломолочных продуктов	2
183	Практическое занятие №81. Расчет массовой доли белка, жира и лактозы по базисным нормам. Составление расчетов при сепарировании молока и жирового баланса.	2
184	Практическое занятие №82. Оценка сортности по микробиологическим показателям поступающего сырья	2

		согласно действующим стандартам.	
	185	Практическое занятие №83. Учет количества поступающего сырья.	2
	186	Практическое занятие №84. Подготовка проб к анализу.	2
	187	Практическое занятие №85. Расчетный метод определения сухого вещества и сухого обезжиренного молочного остатка.	2
	188	Практическое занятие №86. Определение плотности и температуры замерзания молока.	2
	189	Практическое занятие №87. Организация приемки и контроля качества молока-сырья.	2
	190	Семинарское занятие №1. Технология переработки молока	2
<b>Тема 3.2 Технология первичной переработки убойных животных</b>	<b>Содержание</b>		
	191	Мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности животных при транспортировании.	2
	192	Технология первичной переработки убойных животных. Порядок приема и сдачи животных. Сортировка животных по виду, полу, возрасту.	2
	193	Режим предубойного содержания. Ветеринарный осмотр, его значение. Болезни и другие состояния животных, не допускаемых к убою. Регистрация результатов предубойного осмотра.	2
	194	Способы убоя и обескровливания животных. Послеубойный осмотр туш и внутренних органов и его значение.	2
	195	Клеймение. Категории упитанности туш.	2
	196	Внутрихозяйственный убой и требования, предъявляемые к нему. Технология первичной обработки кожевенного сырья.	2
	197	Охрана труда и техника безопасности при убое и	2

	переработке животных.	
198	Санитарная обработка технологического оборудования.	2
199	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
200	Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Определение видовой принадлежности мяса. Методы установления его фальсификации. Основы товароведческой оценки мяса. Клеймение.	2
201	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
202	Дезинфекция и дератизация.	2
203	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Характеристика колбасного производства. Сырье для колбас.	2
204	Технология производства различных видов колбас. Использование субпродуктов, молока и молочных продуктов, крови, белковых добавок растительного происхождения, специй и нитритов для производства колбасных изделий.	2
205	Технология изготовления ветчинно-рубленых изделий, мясных, баночных консервов.	2
206	Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность посола. Ингредиенты посолочных смесей. Способы посола. Изменение в мясе при посоле.	2
207	Новые методы консервирования мяса: сублимационная	2

	сушка, облучение ультрафиолетовыми лучами сверх высококачественный нагрев.	
<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
<b>Практические занятия</b>		
208	Практическое занятие №88. Определение видовой принадлежности мяса по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.	2
209	Практическое занятие №89. Консервирование мяса высокими температурами, поваренной солью; термическая обработка колбас, ветчинно-рубленых изделий и устранение дефектов при их обработка колбас,	2
210	Практическое занятие №90. Определение упитанности животных.	2
211	Практическое занятие №91. Прием, сдача животных на боенские предприятия.	2
212	Практическое занятие №92. Выполнение отдельных технологических операций при убойе и первичной переработке животных.	2
213	Практическое занятие №93. Составление рецептуры фарша для изготовления различных видов колбас.	
214	Практическое занятие №94. Расчет отхода мяса и субпродуктов, потерь массы мяса при охлаждении, замораживании и хранении.	2
215	Практическое занятие № 95. Оценка качества говядины.	2
216	Практическое занятие № 96. Оценка качества свинины.	2
217	Практическое занятие № 97. Оценка качества говяжьих туш (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш	2
218	Практическое занятие № 98. Виды клейм для туш или полутуш свинины (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых	2



		красителей при клеймении	
	219	Практическое занятие № 99. Оценка качества свиных туш (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш)	2
<b>Тема 3.3 Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы</b>	<b>Содержание</b>		
	220	Сельскохозяйственная птица для убоя. Птицеперерабатывающие предприятия и организация работы на них.	2
	221	Требования к ж.м. птицы разных видов и возрастов, предубойное содержание птицы, ветеринарный осмотр.	2
	222	Ветеринарно-санитарные правила для переработки птицы и яйцепродуктов. Сопроводительная документация. Мероприятия для снижения стрессовых состояний птицы.	2
	223	Технология первичной переработки мяса птицы. Современные технологические линии по убою и переработке мяса птицы.	2
	224	Основные операции технологического процесса, переработки мяса птицы. Последовательность их проведения.	2
	225	Способы и технология убоя птицы. Определение категорий упитанности птицы. Пути повышения качества первичной обработки тушек.	2
	226	Нормы выхода мяса и пищевых субпродуктов при убое и первичной переработки.	2
	227	Особенности переработки мяса птицы различных видов.	2
	228	Пищевая и биологическая ценность мяса птицы.	2
	229	Технология переработки яичной продукции. Классификация видов яиц, их пищевая и биологическая ценность.	2
	230	Классификация товарных яиц. Пороки. Методы исследования пищевых яиц. Технология изготовления	2

		яичных продуктов; меланжа, яичного порошка.	
231		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 потребления.	2
<b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)			
<b>Практические занятия</b>			
232		Практическое занятие №100. Маркировка и упаковка пищевых яиц.	2
233		Практическое занятие №101. Организация предубойного содержания птицы. Оформление документов.	2
234		Практическое занятие №102. Выполнение отдельных технологических операций при убойе и первичной переработки мяса птицы.	2
235		Практическое занятие №103. Заполнение сопроводительных документов на реализуемое мясо.	
236		Практическое занятие №104. Выработка тушек птицы в потрошенном виде.	
237		Практическое занятие №105. Выработка тушек птицы в полупотрошенном виде. Обработка потрохов. (Основные технологические процессы, обработка потрохов.)	2
238		Практическое занятие №106. Обработка птицы на поточно-механизированных линиях.	2
239		Практическое занятие №107. Выпуск фасованной и упакованной продукции (Фасовка и упаковка продукции).	2
240		Практическое занятие №108. Переработка водоплавающей птицы.	2
241		Практическое занятие №109. Обработка сухопутной птицы. Переработка водоплавающей птицы	2
242		Семинарское занятие №2. Технологические процессы	2

		обработки птицы, причины, дефектов в процессе обработки птицы	
<b>Тема 3.4 Технология первичной переработки мяса кроликов и нутрий</b>	<b>Содержание</b>		
	243	Мясо кроликов и нутрий, их пищевые и биологические ценности. Морфологический и химический состав. Предубойный осмотр. Подготовка к убою. Основные технологические операции по переработке мяса кроликов и нутрий. Категории упитанности. Убойный выход мяса и субпродуктов. Клеймение тушек.	2
	244	Первичная обработка шкур	2
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	245	Практическое занятие №110. Проведение первичной обработки шкур и определение категорий упитанности животных.	2
	246	Практическое занятие №111. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях.	2
	247	Практическое занятие №112. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инвазионных болезнях.	2
	248	Практическое занятие №113. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий.	2
	249	Практическое занятие №114. Санитарная оценка.	2
<b>Тема 3.5 Технология первичной переработки рыбы</b>	<b>Содержание</b>		
	250	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,	2

		передающиеся человеку. Способы и режимы обезвреживания рыбы.	
	251	Консервирование рыбы. Разделка рыбы. Способы консервирования (охлаждение, замораживание, посол, маринование, сушка, вяление). Пороки и пути их устранения. Технология производства рыбных консервов и пресервов. Пороки баночных консервов и пути их устранения. Санитарная обработка санитарного оборудования	2
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	252	Практическое занятие №115. Проведение органолептического контроля консервов.	2
	253	Практическое занятие №116. Исследование рыбы на свежесть.	2
	254	Практическое занятие №117. Требования к здоровой рыбе.	2
	255	Практическое занятие №118. Отбор проб.	2
	256	Практическое занятие №119. Осмотр тары и транспорта.	2
<b>Тема 3.6 Технология первичной обработки мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</b>	<b>Содержание</b>		
	257	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	2

		человеку(трихинеллез, цистицеркоз, туберкулез, бруцеллез).	
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	258	Практическое занятие №120. Проведение утилизации ветеринарных конфискатов.	2
	259	Практическое занятие №121. Видовые особенности и характеристика мяса пернатой дичи.	2
	260	Практическое занятие №122.Определение свежести мяса диких животных.	2
	261	Семинарское занятие №3. Послеубойная обработка и хранение дичи.	2
	262	Практическое занятие №123. Методика определения мяса диких животных и пернатой дичи по органолептическим и лабораторным показателям	2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении Раздел 3. Выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства</b>			<b>70</b>
1. 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.			25
2. Подготовка докладов по темам: - Маркировка, упаковка и транспортирование тушек. Условия, сроки хранения, реализация продуктов убой. Изменение мяса птицы при хранении; - Производство колбасных изделий и цельномышечных мясопродуктов; - Производство мясных полуфабрикатов; - Производство мясных консервов;			25
3. Подготовка докладов и презентаций по темам: - Составление схем транспортировки готовой продукции на склад в соответствии с заданными условиями;			20

- 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	
<b>Консультации</b>	<b>32</b>
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>
<b>Виды работ</b>	
1. Первичная переработка продукции скотоводства.	6
2. Первичная переработка продукции свиноводства.	6
3. Первичная переработка продукции овцеводства.	6
4. Первичная переработка продукции кролиководства и звероводства.	6
Первичная переработка продукции пчеловодства.	6
6. Выявление причин брака, допущенного при производстве мяса и мясных продуктов.	6
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>72</b>
<b>Виды работ</b>	
1. Инструктаж по практике. Инструктаж по технике безопасности;	6
2. Участие в организации работ по производству продукции животноводства.	6
3. Участие в основных технологических процессах переработки молока.	6
4. Участие в основных технологических процессах переработки мяса разных видов животных.	6
5. Ознакомление с особенностями обработки шерсти, шкур и др. видов продукции животноводства.	6
6. Сбор материала, участие в проведении исследований по качеству продукции животноводства.	6

Ознакомление с действующими правилами, нормами и стандартами на мясную продукцию;	
7. Пороки колбасных изделий, полуфабрикатов. Требования ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	6
8. Методы определения показателей качества колбасных изделий, полуфабрикатов;	6
9. Ознакомиться с технологией колбас, мясных полуфабрикатов. Технологическое оборудование;	6
10. Способы хранения колбасных изделий, полуфабрикатов. Сооружения и оборудование для хранения;	6
11. Требования к транспортированию и реализации колбасных изделий, полуфабрикатов;	6
12. Основные способы и методы хранения и транспортировки колбасных изделий	6
<b>Консультации</b>	<b>76</b>
<b>Всего (часов):</b>	<b>1110</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: Требования к материально-техническому обеспечению**

Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства (аудитория №24); лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждение качества (аудитория №213).

Технические средства обучения:

Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя, доска аудиторная.

Мультимедийный комплекс: экран; проектор; ноутбук: ACER -57;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест разрабатывается по тематике теоретических и практических занятий.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные электронные издания**

- 1.
2. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-9940-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201197>
3. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175152>

##### **3.2.2. Дополнительная литература:**

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>
2. Тощев, В. К. Основы зоотехнии: овцеводство и козоводство. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Тощев, Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13866-



5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497468>

Периодические издания:

1. Животноводство России: научно-практический журнал - Москва: Издательский дом "Животноводство", - [http://www.zzr.ru/jr\\_frames.htm](http://www.zzr.ru/jr_frames.htm).

2. Молочное и мясное скотоводство: двухмесячный производственный журнал - Москва: Б.и., - <http://www.skotovodstvo.com>.

3. Птицеводство: производственный журнал - Москва: Общество с ограниченной ответственностью Авиан (Редакция журнала Птицеводство), - <https://poultrypress.ru/>.

4. Свиноводство: двухмесячный научно-производственный журнал - Москва: Б.и., - <https://www.svinoprom.ru/>

### 3.3. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;

3 4. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ «www.biblio-online.ru»» - <https://biblio-online.ru/>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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	- выбор и использование эффективных способов производства и первичной переработки продукции животноводства	Текущий контроль в форме: - устный опрос, - экспертная оценка выполнения
ПК.2.2 Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства	- разработка и составление плана мероприятий по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства	практических занятий; - зачет по учебной практике; - дифференцированный зачет по производственной практике;
ПК.2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой	- выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции животноводства.	- экзамен квалификационный по профессиональному модулю

продукции животноводства		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- своевременность сдачи заданий. решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	- пользоваться компьютерной сетью
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- Использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.</p>	<p>- знакомство со спецлитературой в библиотеке и интернете</p>
<p>ЛР 1.</p>	<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.</p>
<p>ЛР 2.</p>	<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов</p>

<p>ЛР 3.</p>	<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p>ЛР 4.</p>	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p>ЛР 5.</p>	<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в</li> </ul>

		рамках профессии; -достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 6.	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
ЛР 9.	<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
ЛР 10.	<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
ЛР 11.	<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью</li> </ul>

		<p>обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
ЛР 12.	<p>Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
ЛР 13.	<p>Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность</li> </ul>

		результатов
ЛР 14.	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
ЛР 15.	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
ЛР 16.	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных,</li> </ul>



		воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
--	--	--