

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


СОГЛАСОВАНО

И.И. Главо Д.С.Х.
М.А. Сергеев А.А.
Алексей
«24» 2021



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО
«ТСХК имени И.С.Ефанова»
Глотов О.А.
«30» 2021
Глотов О.А.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02. Производство и первичная переработка продукции животноводства**

для специальности: 36.02.02-Зоотехния

базовой подготовки

Форма обучения: очная

Тула, 20 21

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности: 36.02.02-Зоотехния.

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

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

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.
Председатель: _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля
2. Результаты освоения профессионального модуля
3. Структура и содержание профессионального модуля
4. Условия реализации программы профессионального модуля
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.02 **Зоотехния** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Производство и первичная переработка продукции животноводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и 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 и профессиональной подготовке специалистов среднего звена входящих в укрупненную группу специальностей 110000 Сельское и рыбное хозяйство при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- виды, технологические процессы производства продукции животноводства;
- методику расчета основных технологических параметров производства;
- технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам);
- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ. 02:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **612** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **408** часов;
самостоятельной работы обучающегося - **204** часов;
учебной практики - **108** часов;
производственной практики - **216** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Общие компетенции

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

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
2.Производство и первичная переработка	2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки
	ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению

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

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского	ЛР 8

государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план ПМ.02

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка теории и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Курсовая работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1 - 10	ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства	612	408	204	20	204	216	108
	МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства	354	236	118	10	118	72	
	МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства	96	64	32	5	32	72	
	МДК 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства	162	108	54	5	54	72	
	Учебная (производственное обучение) практика	108					108	
	Производственная практика	216						216
	Всего:	936	408	204	20	204	108	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства		936	
МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства		354	
Тема 1.1. Технология производства молока и говядины	Организационно-экономические основы производства молока в условиях интенсификации отрасли. Научно-обоснованные нормы питания. Производство молока в различных регионах России. Специализация и концентрация в молочном скотоводстве. Опыт предприятий по организации молочного скотоводства.	30	2
	Особенности организации кормовой базы в молочном скотоводстве. Кормовые культуры для КРС в разных природно-климатических зонах. Экономическая и зоотехническая оценка кормовых культур. Особенности кормовой базы для молочного скота при пастбищном и стойловом содержании. Особенности планирования потребности в кормах при групповом и индивидуальном кормлении коров, особенности кормовой базы производства.		2
	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). Сравнительная эффективность и недостатки систем содержания коров. Комплектование производственных групп коров по секциям с учетом возраста, времени отела, молочной продуктивности. Организация труда, распределение рабочего времени. Нагрузка на оператора машинного доения и рабочего животноводческой фермы. Способы летнего содержания коров и молодняка крупного рогатого скота. Экономическая эффективность использования пастбищ.		2
	Технология организации доения коров. Физиологические основы образования и выведения молока. Рефлекс молочного выведения. Отбор коров для машинного доения: форма вымени, индекс вымени, подготовка его к доению. Профилактика заболеваний коров маститами.		2
	Технология поточно-цеховой системы производства молока.		2

	<p>Схема работы молочных ферм и комплексов. Размещение животных разных физиологических групп по цехам. Особенности поточно-цеховой организации производства молока в летний период. Особенности зоотехнического и производственного учета. Организация воспроизводства стада и выращивания молодняка. Особенности зоотехнического и производственного учета. Опыт предприятий, применяющих поточно-цеховую систему производства молока.</p>		
	<p>Технология и организация производства говядины в молочном скотоводстве. Условия получения и передачи сверх ремонтного молодняка молочных и молочно-мясных пород в откормочные предприятия. Организация воспроизводства, технология выращивания телят с 20 до 90-дневного возраста с использованием ЗЦМ. Технология выращивания телят от 3х до 6-и мес. возраста. Организация загонной пастьбы и подкормки при выращивании молодняка в летний период. Распорядок дня при откорме. Технология откорма скота при беспривязном и привязном содержании животных. Технология кормления при выращивании и откорме. Планирование приростов и контроль за ходом откорма скота. Продолжительность откорма. Правила продажи скота на убой.</p>		2
	<p>Технология и организация производства говядины в мясном скотоводстве. Формирование, структура и оборот стада. Специализирование мясной породы. Содержание и кормление мясного скота в зависимости от природно-экономических условий. Интенсивное дорастивание и откорм. Выращивание телят подсосным методом. Методы промышленного откорма. Комплектование комплекса молодняком. Требования, предъявляемые к молоку для выращивания и откорма в условиях промышленного комплекса. Организация кормовой базы.</p>		2
	<p>Технология и организация производства говядины на откормочных площадках и комплексах. Типы и размеры откормочных площадок. Комплектование площадок молодняком. Технология кормления и содержания молодняка. Принципы работы технологических линий. Факторы, влияющие на эффективность откорма. Планирование приростов и контроль за ходом откорма.</p>		2
	<p>Типы и размеры комплексов по производству говядины. Технологическая схема производства говядины, организация работ. Структура стада. Размещение комплексов с учетом охраны окружающей среды. Экономическая оценка производства говядины: выход продукции, себестоимость, рентабельность, анализ экономических показателей.</p>		2
	<p>Лабораторные работы</p>	30	
	<p>Заполнение форм по учету молочной продуктивности.</p>		3

	<p>Определение удоя за лактацию, среднего процента жира, белка в молоке.</p> <p>Составление распорядка дня на ферме при различных системах содержания коров и молодняка крупного рогатого скота.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Определение пород скота молочного, молочно-мясного, мясного направления</p> <p>Планирование удоев молока.</p> <p>Показатели мясной продуктивности и их расчет</p> <p>Оценка технологии содержания</p> <p>Состояние и оценка рационов кормления</p> <p>Составление схемы выпаски телят.</p> <p>Разработка технологической карты откорма крупного рогатого скота на откормочных площадках и комплексах.</p> <p>Комплексная оценка племенных животных, заполнение бонитировочной ведомости.</p>			
Тема 1.2. Технология производства свинины	<p>Свинина как продукт питания и сырье для промышленности. Продуктивность свиней. Пути увеличения производства и снижения себестоимости.</p>	12	2	
	<p>Технология воспроизводства стада свиней.</p> <p>Организация воспроизводства стада, особенности полового развития.</p> <p>Техника случки и осеменения.</p> <p>Содержание свиноматок с учетом их физиологического состояния.</p> <p>Виды опоросов.</p>		2	
	<p>Технология кормления свиней.</p> <p>Корма для свиней, способы их подготовки, нормы кормления с учетом половозрастных групп, их физиологического состояния и природно-экономических условий.</p>		2	
	<p>Технология откорма свиней.</p> <p>Виды откорма, факторы, определяющие результаты откорма.</p> <p>Экономическая эффективность.</p>		2	
	<p>Технология поточной системы производства свинины.</p> <p>Принципы работы свиноводческих комплексов.</p> <p>Производственная программа свиноводческого комплекса.</p>		2	
	<p>Практические занятия</p> <p>Составление плана случки и опоросов.</p> <p>Расчет потребности в свиноголовье.</p> <p>Составление плана откорма и реализации свиней.</p>		18	3

	Составление рационов для различных половозрастных групп и разных видов откорма.		
Тема 1.3. Технология производства шерсти и мяса	Продукция овцеводства и козоводства - незаменимое сырье для легкой промышленности и ценнейшие продукты питания. Продуктивность овец и коз, пути увеличения производства и снижения себестоимости.	12	2
	Технология и организация воспроизводства стада. Половой цикл, подготовка к случке и ягнению. Техника случки и осеменения. Кашарно-базовый метод выращивания ягнят. Формирование сакманов и отар, отбивка ягнят.		2
	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
	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.		3
	Производство молока и других видов продукции. Значение продукции овцеводства и козоводства. Молочная продуктивность, химический состав, особенности молока овец и коз. Организация кормления, содержания и доения овец и коз. Шубные и смушковые породы овец. Овчины, козлины, смушки.		3
	Лабораторные работы	20	
	Определение строения кожи и типа шерсти волокон различных видов шерсти.		
	Определение вида овчин с учетом требований к длине шерстного покрова.		
	Практические занятия		
	Расчет потребности в кормах, составление рациона, составление кормового плана.		
	Составление плана случки и ягнения. Лечение животных.		
	Отбор образцов, определение выхода чистой шерсти, классировка шерсти.		
Организация и проведение стрижки овец.			
Определение упитанности, валового и среднесуточного прироста.			
Составление оборота стада.		3	
Тема 1.4. Технология производства продукции птицеводства	Значение птицеводства, как отрасли сельского хозяйства.	14	2
	Значение продукта птицеводства (яйцо, мясо) сельскохозяйственной птицы, их пищевые качества.		
	Особенности птицы разных видов: биология, хозяйственные, конституция, экстерьер. Связь экстерьера, интерьера с продуктивностью птицы. Определение пола и возраста.		
Продуктивность птицы и её учет.		2	

	Яичная продуктивность и факторы её определяющие. Мясная продуктивность: скороспелость, быстрота роста, ж.м. Учет яичной и мясной продуктивности.		
	Племенная работа в птицеводстве. Породы и кроссы с.-х. птицы. Структура, организация и особенности племенной работы. Бонитировка птицы.		2
	Инкубация. Значение инкубации. Условия сбора, хранения, транспортирования инкубационных яиц. Инкубаторы и их характеристика. Режим инкубирования. Биологический контроль, сроки вывода молодняка, его оценка и сортировка.		2
	Технология и организация производства яиц. Принципы организации технологического процесса. Карты-графики на птицефабриках. Содержание родительского стада кур яичных пород. Выращивание ремонтного молодняка. Системы содержания кур промышленного стада. Круглогодное комплектование поголовья и его значение для ритмичного производства яиц.		2
	Технология и организация производства мяса птицы. Производство бройлеров: технология и организация выращивания бройлеров: норма, типы, способы, содержание родительского стада. Технология ограниченного кормления ремонтного молодняка и родительского стада кур мясных пород. Основные кроссы для производства мяса бройлеров.		2
	Лабораторные работы	24	
	Оценка и отбор инкубационных яиц птицы разных видов.		
	Практические занятия		
	Определение продуктивности птицы по учетным документам.		
	Составление технологического графика выращивания молодняка.		
	Расчет комплектования родительского стада для производства инкубационных яиц.		
	Составление технологической схемы производства яиц при различных способах содержания.		
	Составление технологического графика выращивания бройлеров.		
Тема 1.5. Технология производства продукции коневодства	Значение, направление и перспективы развития коневодства. Экономические показатели состояния отрасли. Характеристика основных пород лошадей и особенности пород лошадей разного направления продуктивности и использования.	14	2

	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
	Технология использования рабочей лошади. Эффективное использование лошадей. Технология кормления, содержания и использования рабочей лошади. Предметы конской упряжи и их назначение.		3
	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
	Технология выращивания лошадей. Технология выращивания молодняка и её особенности. Технология выращивания, кормления и содержания лошадей. Воспроизводство и племенное использование лошадей, искусственное осеменение.		3
	Конный спорт. История, состояние и перспективы развития конного спорта. Организация и проведение конно-спортивной работы. Технология кормления и содержания спортивных лошадей.		2
	Племенная работа в коневодстве. Организация племенной работы, методы разведения, принципы отбора и подбора лошадей. Бонитировка и меченье лошадей. Зоотехнический и племенной учет в коневодстве.		2
	Практические занятия	10	
	Определение основных пород лошадей разных направлений.		
	Оценка типов конституций и экстерьера лошадей, взятие промеров.		
	Расчет нагрузки и нормы выработки рабочей лошади; запряжка лошадей.		
	Анализ хода и результатов случной компании; рационов кормления; показателей измерений и взвешивания жеребят; таврения табунных лошадей.		3
Тема 1.6. Технология производства других видов животноводческой продукции	Содержание:	16	
	Значение продукции кролиководства. Технология разведения, особенности кормления в разные возрастные и физиологические периоды.		2
	Основы пушного звероводства. Виды пушных зверей, их особенности. Размеры звероводческих хозяйств и ферм. Кормление и разведение пушных зверей.		2
	Прудовое рыбоводство. Значение прудов рыболовства и увеличение добычи и производства рыбной продукции в России. Разновидность прудовых рыб. Биология разведения. Типы, системы и обороты прудового хозяйства.		2

	Рыбопродуктивность прудов и факторы её определяющие. Интенсификация прудового рыбоводства. Производственные процессы в прудовом хозяйстве. Опыт организации и ведения прудового хозяйства.		
	Пчеловодство. Значение, состояние и задачи дальнейшего развития. Биология пчелиной семьи. Породы пчел и племенная работа. Технология кормления, содержания и разведения. Профилактика и санитарные мероприятия по сохранению пчел (вредители и враги пчел и болезни пчел). Организация пасеки в личных и подсобных хозяйствах.		2
	Практические занятия	16	
	Отбор и подбор кроликов и пушных зверей на племя.		
	Определение естественной кормовой базы прудов. Расчет площади прудов разных категорий и посадки рыбы в пруды.		3
	Анализ и составление карты медоносных угодий. Расчет кормового баланса пасеки.		
	Определение силы пчелиной семьи, количества кормовых запасов и качество соторамок.		
	Дифференцированный зачёт	1	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	10	
	Самостоятельная работа при изучении МДК 02.01	118	
	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, подготовка курсового проекта. Написание докладов, сообщений, рефератов, эссе.		
	Примерная тематика домашних заданий		
	1. Подготовить справку о используемых в районе технологиях производства продукции животноводства 2. Найти в Интернет основные показатели работы животноводческой отрасли в области (республики) 3. Подготовить справку о рекордах продуктивности различных видов животных		
	Примерная тематика курсовых работ (проектов)		

1. Технология производства молока. 2. Технология производства мяса разных видов животных и птицы. 3. Технология производства пушнины. 4. Технология производства пищевых яиц. 5. Технология производства продукции других видов животных и птицы. (олени, страусы, перепела и др.) 6. Технология приготовления кумыса. 7. Технология переработки молока. 8. Технология переработки мяса разных видов животных и птицы.			
Учебная практика Виды работ 1. Анализ баланса кормов. 2. Бонитировка различных видов животных. (крупного рогатого скота, свиней, овец и др.).		72	
МДК. 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства.		96	
Тема 2.1 Основы стандартизации	Содержание		
	1 Стандартизация и её сущность. Цели и задачи стандартизации. Государственная система стандартизации. Нормативные документы, технические условия, стандарты.	8	2
	2 Международное сотрудничество в области стандартизации и метрологии. Значение международного сотрудничества в области стандартизации и метрологии. Международные организации по стандартизации, метрологии, их задачи и структура (ИСО). Участие России в деятельности международных организаций (ИСО). Применение стандартов ИСО в сельском хозяйстве. 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. Правовая основа стандартизации в России и за рубежом.		2
	Практические занятия 1 Ознакомление с нормативно-технической документацией и стандартизацией, действующих в текущем году на продукцию.	8	
Тема 2.2 Контроль качества продукции животноводства	Содержание		
	1 Управление качеством продукции. Сущность управления качеством продукции животноводства. Его современные особенности развития. Принципы управления качеством продукции. Факторы, влияющие на качество	8	2

		продукции. Мероприятия, направленные на обеспечение, сохранение и поддержание необходимого уровня качества продукции на всех стадиях его жизненного цикла.		
	2	Функции управления качеством продукции животноводства. Планирование повышения качества продукции, нормативно-техническое обеспечение, материально-техническое обеспечение, обучение кадров формам и методам управления качеством продукции. Контроль за качеством труда и продукции. Порядок разработки и внедрения комплексной системы управления качеством труда и продукции (КС УКП). Функционирование системы управления качеством продукции в условиях отношений. Маркетинг в системе управления качеством.		2
	Лабораторные работы		8	
	1	Определение качества молока и молочных продуктов, мяса, шерсти, мяса птицы и яиц и других видов животной продукции с учетом региональных особенностей.		
Тема 2.3 Сертификация продукции животноводства	Содержание			
	1	Сертификация и основные понятия. Система сертификации, сертификация соответствия, аккредитация, схема сертификации. Российская система сертификации (РОСС). Принципы сертификации, органы сертификации. Порядок проведения сертификации, документация сертификации и её соответствие на требования безопасности продукции. Правовая основа сертификации в России и за рубежом. Ответственность за нарушение правил сертификации.	5	2
	Практические занятия		8	
	1	Оформление сертификатов качества на готовую продукцию.		
Тема 2.4 Стандарты и ТУ на основные виды продукции животноводства	Содержание			
	1	Стандарты и технические условия на молоко и молочные продукты. Перспективы развития молочной промышленности. Молоко, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент молока. Сливки, сметана, творог, кисломолочная продукция. Органолептическая оценка качества. Правила отбора среднего образца, дефекты.	5	2

	2	Стандарты и ТУ на мясо и мясные продукты. Перспективы развития мясной промышленности. Ассортимент мяса и мясных товаров. ГОСТы на мясо и мясопродукты. Раздел туши мяса, клеймение, установление категории и сорта мяса. Оценка качества мяса и мясопродуктов. Сертификация продукции.		2
	Практические занятия		8	
	1	Оформление сертификатов качества на готовую продукцию.		
	Дифференцированный зачёт		1	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)		5	
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 0202 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.			32	
Примерная тематика домашних заданий: 1. Составить реферат по теме: «Международное сотрудничество в области стандартизации и метрологии» 2. Составить схему международных организаций по стандартизации и метрологии. 3. Составить схему факторов, влияющих на качество продукции. 4. Разработать мероприятия, направленные на обеспечение, сохранение и поддержание необходимого качества.				
Учебная практика Виды работ: 1. Проверка оформления сертификатов качества на готовую продукцию 2. Оценка качества продукции различных видов животных и птицы			72	
МДК 0203 Технологии первичной переработки продукции животноводства.			162	
Тема 3.1 Технология переработки молока	Содержание			
	1	Значение технологии первичной переработки продуктов животноводства для охраны здоровья людей. Уровень производства основных продуктов питания. Производственная база.	8	2
	2	Условия получения доброкачественного молока и факторы, влияющие на них: уход за выменем, подготовка коров к доению, способы доения, личная гигиена обслуживающего персонала.		2

		Особенности получения молока в хозяйствах при различных условиях организации труда и формах собственности. Способы приемки, очистки и охлаждения полученного молока. Современное оборудование для первичной обработки молока. Способы и режимы обезвреживания молока (пастеризация, стерилизация, утилизация).		
	3	Кисломолочные продукты. Классификация, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. Виды брожения, используемые в производстве кисломолочных продуктов. Приготовление бактериальных заквасок, способы производства кисломолочных продуктов. Технология производства сметаны, изготовление жидких диетических кисломолочных продуктов. Технология белковых кисломолочных продуктов. Производство творога различными способами.		2
	4	Сливочное масло. Классификация. Основы технологии производства: сортирование, пастеризация, охлаждение, созревание сливок. Факторы, влияющие на переход сливок в масло. Теория образования масла. Особенности изготовления отдельных видов масел.		2
	5	Сыры. Классификация, требования к качеству молока для производства сыра. Сыропригодность молока. Технология приготовления сычужных сыров. Процесс созревания сыра и факторы, влияющие на созревание. Основные пороки сыров и их предупреждение. Оценка качества готового продукта.		2
	6	Молочные консервы и сухие молочные продукты. Технология изготовления.		2
	Лабораторные работы		5	3
	1	Определение физико-химических и органолептических свойств молока.		
	Практические занятия		6	
	1	Освоение правил работы в молочной лаборатории с соблюдением техники безопасности.		
	2	Отбор средних проб молока		
	3	Сепарирование молока и определение жирности сливок.		
	4	Применение моющих и дезинфицирующих растворов для обработки молочного оборудования.		

	5	Определение качества готовых кисломолочных продуктов.		
	6	Расчет массовой доли белка, жира и лактозы по базисным нормам. Составление расчетов при сепарировании молока и жирового баланса.		
Тема 3.2	Содержание			
Технология первичной переработки убойных животных	1	Мероприятия по снижению потерь ж.м. и упитанности животных при транспортировании.	9	2
	2	Технология первичной переработки убойных животных. Порядок приема и сдачи животных. Сортировка животных по виду, полу, возрасту. Режим предубойного содержания. Ветеринарный осмотр, его значение. Болезни и другие состояния животных, не допускаемых к убою. Регистрация результатов предубойного осмотра. Способы убоя и обескровливания животных. Послеубойный осмотр туш и внутренних органов и его значение. Клеймение. Категории упитанности туш. Внутрихозяйственный убой и требования, предъявляемые к нему. Технология первичной обработки кожевенного сырья. Охрана труда и техника безопасности при убое и переработке животных. Санитарная обработка технологического оборудования.		2
	3	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. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Определение видовой принадлежности мяса. Методы установления его фальсификации. Основы товароведческой оценки мяса. Клеймение.		2
	4	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 охлаждение и др.). Режимы охлаждения и замораживания мяса. Нормы убыли массы мяса при обработке. Дезинфекция и дератизация.		3
	5	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Характеристика колбасного производства. Сырье для колбас.		2

		Технология производства различных видов колбас. Использование субпродуктов, молока и молочных продуктов, крови, белковых добавок растительного происхождения, специй и нитритов для производства колбасных изделий. Технология изготовления ветчинно-рубленых изделий, мясных, баночных консервов. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность посола. Ингредиенты посолочных смесей. Способы посола. Изменение в мясе при посоле. Новые методы консервирования мяса: сублимационная сушка, облучение ультрафиолетовыми лучами сверх высококачественный нагрет.		
		Лабораторные работы	5	3
	1	Определение видовой принадлежности мяса по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Консервирование мяса высокими температурами, поваренной солью; термическая обработка колбас, ветчинно-рубленых изделий и устранение дефектов при их обнаружении.		
		Практические занятия	5	
	1	Определение упитанности животных. Прием, сдача животных на боенские предприятия. Выполнение отдельных технологических операций при убое и первичной переработке животных. Составление рецептуры фарша для изготовления различных видов колбас. Расчет отхода мяса и субпродуктов, потерь массы мяса при охлаждении, замораживании и хранении.		
Тема 3.3 Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы		Содержание		
	1	Сельскохозяйственная птица для убоя. Птицеперерабатывающие предприятия и организация работы на них. Требования к ж.м. птицы разных видов и возрастов, предубойное содержание птицы, ветеринарный осмотр. Ветеринарно-санитарные правила для переработки птицы и яйцепродуктов. Сопроводительная документация. Мероприятия для снижения стрессовых состояний птицы.	8	2
	2	Технология первичной переработки мяса птицы. Современные технологические линии по убою и переработке мяса птицы.		2

		Основные операции технологического процесса, переработки мяса птицы. Последовательность их проведения. Способы и технология убоя птицы. Определение категорий упитанности птицы. Пути повышения качества первичной обработки тушек. Нормы выхода мяса и пищевых субпродуктов при убое и первичной переработки. Особенности переработки мяса птицы различных видов. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы.		
	3	Технология переработки яичной продукции. Классификация видов яиц, их пищевая и биологическая ценность. Классификация товарных яиц. Пороки. Методы исследования пищевых яиц. Технология изготовления яичных продуктов; меланжа, яичного порошка.		2
	4	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.		3
	Лабораторные работы		5	3
	1	Маркировка и упаковка пищевых яиц.		
	Практические занятия		13	
	1	Организация предубойного содержания птицы. Оформление документов.		
	2	Выполнение отдельных технологических операций при убое и первичной переработки мяса птицы.		
	3	Заполнение сопроводительных документов на реализуемое мясо.		
Тема 3.4 Технология первичной переработки мяса кроликов и нутрий	Содержание			
	1	Мясо кроликов и нутрий , их пищевые и биологические ценности. орфологический 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. Первичная обработка шкурок	5	2
	Практические занятия		5	3
	1	Проведение первичной обработки шкурок и определение категорий упитанности животных.		
Тема 3.5 Технология первичной	Содержание			
	1	Технология первичной переработки рыбы. Пищевая и биологическая ценность.	8	2

переработки рыбы		Анатомо-морфологические особенности мяса рыб. Отличия от мяса убойных животных. Сведения о семействах промысловых рыб. Способы лова. Технология первичной переработки рыбы. Охлаждение и замораживание рыб. Болезни рыб, передающиеся человеку. Способы и режимы обезвреживания рыбы.		
	2	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
	Лабораторные работы		5	3
	1	Проведение органолептического контроля консервов.		
Тема 3.6 Технология первичной обработки мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Содержание			
	1	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).	5	2
	Практические занятия		5	3
	1	Проведение утилизации ветеринарных конфискатов.		
Тема 3.7 Охрана окружающей среды в местах убоя и переработки мяса животных и птицы	Содержание			
	1	Требования к охране окружающей среды в местах убоя (промысла) и переработки мяса животных и птицы. Понятие о предельно допустимых концентрациях и предельно допустимых веществах. Вредные вещества, выбрасываемые мясоперерабатывающими и боенскими предприятиями. Методы очистки воздуха. Пылеулавливающие установки. Источники образования сточных вод, их механическая и биологическая очистка. Дезинфекция. Утилизация трупов.	5	2
Дифференцированный зачёт			1	3
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)			5	
Тематика курсовых работ (проектов)				
1. Технология переработки молока				
2. Технология первичной переработки убойных животных				
3. Технология первичной обработки мяса диких промысловых животных и пернатой дичи				
4. Технология первичной переработки рыбы				

5. Технология первичной переработки мяса кроликов и нутрий 6. Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы		
Самостоятельная работа при изучении МДК 0203 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.	54	
Примерная тематика домашних заданий 5. Рассчитать выход инкубационных яиц от родительского стада кур. 6. Рассчитать выход пищевых яиц по цеху. 7. Рассчитать потребность кролеководческой фермы в зерновых кормах. 8. Определить потребность зверофермы в кормах. 9. Составить мероприятия для снижения стрессовых состояний животных и птиц.		
Учебная практика Виды работ: 1. Первичная переработка продукции скотоводства. 2. Первичная переработка продукции свиноводства. 3. Первичная переработка продукции овцеводства. 4. Первичная переработка продукции кролиководства и звероводства. 5. Первичная переработка продукции пчеловодства.	108	
Производственная практика по профилю специальности Виды работ 1. Участие в организации работ по производству продукции животноводства. 2. Участие в основных технологических процессах переработки молока. 3. Участие в основных технологических процессах переработки мяса разных видов животных. 4. Ознакомление с особенностями обработки шерсти, шкур и др. видов продукции животноводства.	216	
Всего	936	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю предполагает наличие на предприятиях социальных партнеров ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С.Ефанова» современного технологического оборудования по содержанию, кормлению и разведению сельскохозяйственных животных.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства: муляжи животных, измерительные инструменты, лабораторная посуда, химические реактивы, приборы для определения белка и жира в молоке.
Комплект плакатов, справочники.

2. Технологии переработки продукции животноводства: лабораторная посуда, химические реактивы, приборы для определения белка и жира в молоке.
Комплект плакатов, справочники.

3. Метрологии, стандартизации и подтверждения качества: лабораторное оборудование, ГОСТы. Комплект плакатов, справочники.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Глебова И.В. Теория и практика кормления и содержания высокопродуктивных племенных животных в период их адаптации [Электронный ресурс]: учебное пособие./ И.В. Глебова. - Курск: Изд-во Курская ГСХА, 2017.

2. Кузнецов А.Ф. Современные производственные технологии содержания сельскохозяйственных животных: учебное пособие/ А.Ф.Кузнецов. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 464 с.

3. Коломейченко, В.В. Кормопроизводство. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2018. — 656 с. — Режим доступа: <http://eZanbook.com/book/56161>

4. Полянцев Н.И. Акушерство, гинекология и биотехника размножения животных: учебник для вузов/ Н.И. Полянцев. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 400 с.

5. Рядчиков, В.Г. Основы питания и кормления сельскохозяйственных животных. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2018. — 640 с. — Режим доступа: <http://eZanbook.com/book/64337>

6. Третьяков Е.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: Учебно-методическое пособие/ Е.А. . – Вологда – Молочное: ФГБОУ ВПО Вологодская ГМХА–2018. – 148с.

Дополнительные источники:

1. Дюльгер, Г.П. Лекарственные средства, применяемые в ветеринарном акушерстве, гинекологии, андрологии и биотехнике размножения животных. [Электронный ресурс] / Г.П. Дюльгер, В.В. Храмцов, Ю.Г. Сибилева, Ж.О. Кемешов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 272 с. — Режим доступа: <http://elanbook.com/book/75510>

2. Хазиахметов, Ф.С. Рациональное кормление животных. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2011. — 368 с. — Режим доступа: <http://elanbook.com/book/695>

3. Веретенников Н.Г. Кормопроизводство: учебное пособие(электронный ресурс)/ Н.Г. Веретенников В.Г. Веретенникова.- Курск: Изд-во Курская ГСХА, 2012.-238 с.

Периодические издания:

Журналы:

1. Аграрная наука.
2. Ветеринария.
3. Животноводство России.
4. Животноводство.
5. Зоотехния.
6. Коневодство и конный спорт.
7. Корма и кормление сельскохозяйственных животных.
8. Кормопроизводство
9. Молочная промышленность
10. Молочное и мясное скотоводство.
11. Мясная индустрия.
12. Мясные технологии.
13. Переработка молока.
14. Промышленное и племенное свиноводство.
15. Птицеводство.
16. Свиноводство

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

1. Сельское хозяйство Главный Аграрный Форум [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://agroforum.ru>, свободный.
2. Агропортал России [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.agroru.com>, свободный.
3. Птицеводство - оборудование для птицефабрик [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.alvic.ru>, свободный.
4. Зоотехния [Электронный ресурс]- Режим доступа: http://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=7631, свободный.
5. Животноводство России [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.zzr.ru>, свободный.
6. Молочное и мясное скотоводство [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.skotovodstvo.com>, свободный.
7. Коневодство и конный спорт [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.konevodstvo.org>, свободный.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной программы по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- преподаватели, имеющие высшее профессиональное образование соответствующее профилю преподаваемого модуля;
- мастера производственного обучения, имеющие высшее или среднее профессиональное

образование по профилю специальности.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей и мастеров, отвечающих за освоение обучающихся профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 -го раза в три года.

Педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин:

- Анатомия и физиология животных
- Микробиология, санитария и гигиена
- Основы зоотехнии
- Сельскохозяйственная биотехнология
- Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Правовые основы профессиональной деятельности
- Охрана труда
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Безопасность жизнедеятельности

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

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

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	- устный опрос, оценка выступлений с сообщениями, презентации на занятиях по результатам самостоятельной работы - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование организации применения методов и способов решения профессиональных задач при выполнении работ на оборудовании механизированных ферм и комплексов крупного рогатого скота; - оценка эффективности и качества выполнения;	- устный экзамен - экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных.	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Доказательство эффективного поиска необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные Технологии в профессиональной деятельности.	- выполнение работ на автоматизированном рабочем месте.	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и	- полнота анализа взаимодействия со	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения	теоретических, практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- полнота самоанализа и коррекции результатов собственной работы	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических, практических и лабораторных занятиях, экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- рациональная организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	- Оценка выступлений с сообщениями - презентации на занятиях по результатам самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- полнота анализа инноваций в области производства и первичной переработки продукции животноводства	- экспертное наблюдение и на теоретических, практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- применение полученных профессиональных знаний при прохождении производственной и преддипломной практики	- экспертное наблюдение и на теоретических, практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике