Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением СПО
_____ Е.А. Федосимова
«18» апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.06 Производство продукции животноводства

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

Киров 2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4285BD6BEB8900E0BFFD5A2C6C4531B6
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 25.05.2023 до 17.08.2024

Рабочая программа дисциплины составлена на основании:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 №343.

2. Учебного плана по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Ученым советом университета «18» апреля 2023 г. (протокол №5).

Программу разработал:

К.с.-х..н. Ковров А.В.

18.04.2023 г.

дата

Программа обновлена с учетом особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы и пролонгирована:

в 2023-2024 учебном году:

преподаватель (разработчик) _____

заведующий отделением СПО _____Е.А. Федосимова

ДАТА

в 2024-2025 учебном году:

преподаватель (разработчик) _____

заведующий отделением СПО _____Е.А. Федосимова

ДАТА

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина ОПЦ.06 Производство продукции животноводства является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология производства продукции животного происхождения.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Учебная дисциплина «Производство продукции животноводства» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; определять актуальность нормативно-правовой	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

	документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; описывать значимость своей *профессии (специальности);* применять стандарты антикоррупционного поведения; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Агрономия, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по *профессии (специальности);* стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии Агрономия; средства профилактики перенапряжения; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности; технологии производства и

	понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; отбирать пробы молока; подготавливать пробы к анализу; определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами; давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим; применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества продукции, хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.	организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока; требования к качеству молока, действующие стандарты на заготовляемое молоко; ход приемки сырья; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов.

3 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 108 час.

3.1 Структура дисциплины и распределение часов по семестрам

Вид занятий	Номера семестров, число учебных недель в семестрах
	1, 2 сем.
Аудиторная работа, всего часов	96
в т.ч. лекции	32
лабораторные практические (семинары)	64
Самостоятельная работа, всего часов	12
Форма итогового контроля:	экзамен, дифференцированный зачет
Итого	108

3.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Технология производства молока и молочных продуктов			
Тема 1.1. Химический состав молока	**Содержание учебного материала**	12	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
	1. Роль ученых в развитии молочного дела. 2. Химический состав молока.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа №1. Бактерицидные свойства молока. Практическая работа №2. Физические свойства молока. Практическая работа №3. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Практическая работа №4. Требования, предъявляемые к качеству молока.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.2. Технология производства молока	**Содержание учебного материала**	12	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
	1. Условия получения высококачественного молока. 2. Источники загрязнения молока микроорганизмами. Санитарно-гигиенические правила получения молока. Контроль состояния здоровья коров. Ветеринарно-санитарная оценка молока больных животных.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа №1. Первичная обработка молока. Очистка молока, охлаждение и хранение молока Практическая работа №2. Классификация продуктов переработки молока. Приемка молока. Механическая обработка молока. Практическая работа №3. Очистка молока. Сепарирование молока Нормализация молока. Гомогенизация молока. Тепловая обработка молока. Практическая работа №4. Пастеризация молока. Стерилизация молока. Влияние низких и высоких температур. Производство питьевого молока.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.3. Технология кисломолочных	**Содержание учебного материала**	12	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06;
	1. Значение и состав кисломолочных продуктов. 2. Закваски используемые для производства кисломолочных продуктов.		

продуктов	**В том числе практических занятий и лабораторных работ**	8	ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
	Практическая работа №1. Ассортимент жидких кисломолочных продуктов. Практическая работа №2. Технология производства кисломолочных напитков. Практическая работа №3. Технология производства сметаны. Практическая работа №4. Технология производства творога.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.4. Технология сыра	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
	1. Пищевая ценность и состав сыра. Классификация сыров.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №1. Требования к молоку - сырью для производства сыров. Практическая работа №2. Технологическая схема производства твердых сыров.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Технология масла	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
	1. Пищевая ценность и состав сливочного масла. Требования к качеству молока и сливок для производства масла.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №1. Технология производства масла способом сбивания сливок. Практическая работа №2. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок. Факторы, влияющие на сбивании сливок.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Технология производства мясных продуктов			
Тема 2.1. Морфологический и химический состав мяса	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
	1. Морфологический состав мяса.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа №1. Химический состав мяса. Практическая работа №2. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок. Факторы, влияющие на сбивании сливок.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Консервирование мяса	**Содержание учебного материала**	12	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
	1. Консервирование мяса различными способами. 2. Консервирование мяса холодом.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа №1. Режимы охлаждения мяса в зависимости от сроков хранения.		

	Практическая работа №2. Консервация мяса высокой температурой. Практическая работа №3. Товароведческая маркировка мяса. Практическая работа №4. Определение видовой принадлежности мяса		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 3. Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы			
Тема 3.1. Технология первичной переработки мяса птицы	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
	1. Технология первичной переработки мяса птицы. 2. Современные технологические линии по убою и переработке мяса птицы.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа №1. Основные операции технологического процесса, переработки мяса птицы. Практическая работа №2. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы. Практическая работа №3. Заполнение сопроводительных документов на реализуемое мясо. Практическая работа №4. Товароведческая оценка по ГОСТу		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 3.2. Технология переработки яичной продукции.	**Содержание учебного материала**	18	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
	1. Технология переработки яичной продукции. 2. Технология переработки яичной продукции. 3. Строение яйца.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическая работа №1. Химический состав и питательная ценность яиц. Практическая работа №2. Требования к качеству пищевых яиц. Практическая работа №3. Закупка яиц. Практическая работа №4. Производство мороженых яичных продуктов. Практическая работа №5. Санитарное исследование яиц. Практическая работа №6. Товароведческая оценка по ГОСТу		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Всего	**108**	

3.3 Формы текущего контроля:

Тестовые задания

3.4 Форма промежуточной аттестации:

Экзамен, дифференцированный зачет

4. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки реализация компетентностного подхода реализация учебной программы предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся:

- сопровождение лекций слайдами (в программе «Microsoft PowerPoint»);
- подготовка электронных презентаций к выступлениям;
- выполнение домашних заданий с последующим обсуждением результатов на практических занятиях;
- тестирование результатов освоения дисциплины в течение семестра с обсуждением с преподавателем результатов и ошибок в рамках контролясамостоятельной работы обучающегося;
- выполнение домашних заданий для последующего обсуждения на практических занятиях и индивидуально с преподавателем;
- формирование навыков самостоятельной работы с литературой, Интернет - источниками и другими источниками информации.

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины(модуля)

Основная литература
1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/475450
Дополнительная литература
1. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 249 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05918-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/471571 2. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05919-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/471834

Периодические издания
1. АгроЭкоИнженерия [Электронный ресурс]: науч. журн. / Институт агроинженерных и экологических проблем сельскохозяйственного производства Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2480
Учебно-методические пособия
1. Технология производства продукции животноводства. Практикум : учебное пособие для спо / В.Г. Кахикало, С. А. Гриценко, О.В. Назарченко, А.А. Зайдуллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-7872-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180794

3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Вид самостоятельной работы	Порядок и сроки выполнения	Форма контроля
Подготовка к лекциям и практическим занятиям	Работа с основной и дополнительной литературой по дисциплине в течение семестра	Устные выступления (доклады) на практических занятиях
Выполнение домашних заданий	Работа с основной и дополнительной литературой по предложенным темам втечение семестра	Письменные работы, контрольные и тестовые работы на практических занятиях
Подготовка к мероприятиям текущего контроля успеваемости	Работа с основной и дополнительной литературой по дисциплине, посещениезанятий в течение семестра	Тестовые работы
Подготовка к экзамену/дифференцированному зачету	Работа с основной и дополнительной литературой, посещение занятий по дисциплине в течение семестра	Экзамен/дифференцированный зачет

6.2. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Рабочая программа обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации (см. Приложение).

4. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Список ПО
Б-316 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном	Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
Б-428 Лаборатория по зоогигиене и основам ветеринарии Учебная аудитория для занятий семинарского типа Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, шкаф сушильный круглый, 2 аптечных шкафа, макеты настенные «Проектирование животноводческих помещений», 9 металлических шкафов, комплект плакатов по дисциплине «Основы ветеринарии»	
Б-202 Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 2 принтера, видеоувеличитель.	Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущей и промежуточной аттестациипо дисциплине

ОПЦ.06 Производство продукции животноводства

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

Киров 2022

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины ОПЦ.06 Производство продукции животноводства предназначен для оценки планируемых результатов обучения, характеризующих формирование и освоение компетенций.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации.

ФОС разработан на основании:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343
- Учебного плана по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Ученым советом университета 07.09.2022 г. (протокол №8);
- Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код компетенции	Содержание компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции
ДПК 3	Осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

Умения	Знания
У1 - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У2 - анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; У3 - определять этапы решения задачи; У4 - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У5 - составлять план действия; У6 - определять необходимые ресурсы; У7 - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У8 - реализовывать составленный план; У9 - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); У10 - определять задачи для поиска информации; У11 - определять необходимые источники информации; У12 - планировать процесс поиска; У13 - структурировать получаемую информацию; У14 - выделять наиболее значимое в перечне информации; У15 - оценивать практическую значимость результатов поиска; У16 - оформлять результаты поиска; У17 - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У18 - применять современную научную профессиональную терминологию; У19 - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; У20 - организовывать работу коллектива и команды; У21 - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; У22 - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	З1 - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; З2 - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; З3 - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; З4 - методы работы в профессиональной и смежных сферах; З5 - структуру плана для решения задач; З6 - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; З7 - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; З8 - приемы структурирования информации; З9 - формат оформления результатов поиска информации; З10 - содержание актуальной нормативно-правовой документации; З11 - современная научная и профессиональная терминология; З12 - возможные траектории профессионального развития и самообразования; З13 - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; З14 - основы проектной деятельности; З15 - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; З16 - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; З17 - значимость профессиональной деятельности по *профессии (специальности);* З18 - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; З19 - правила экологической безопасности

профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; У23 - описывать значимость своей *профессии (специальности);* У24 - применять стандарты антикоррупционного поведения; У25 - соблюдать нормы экологической безопасности; У26 - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Агрономия, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; У27 - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; У28 - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; У29 - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; У30 - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; У31 - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; У32 - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; У33 - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У34 - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); У35 - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; У36 - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях; У37 - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению	при ведении профессиональной деятельности; З20 - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; З21 - пути обеспечения ресурсосбережения; З22 - принципы бережливого производства; З23 - основные направления изменения климатических условий региона; З24 - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З25 - основы здорового образа жизни; З26 - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии Агрономия; З27 - средства профилактики перенапряжения; З28 - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; З29 - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); З30 - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; З31 - особенности произношения; З32 - правила чтения текстов профессиональной направленности; З33 - технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; З34 - требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; З35 - методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; З36 - физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;

производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; У38 - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; У39 - осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; У40 - осуществлять контроль производственных стоков, выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.	З37 - требования к качеству молока, действующие стандарты на заготовляемое молоко; З38 - ход приемки сырья; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; З39 - устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов.

3. Результаты обучения знаний и умений подлежащие проверке

Содержание учебного материалапо программе УД	**Общее количество часов**	**Текущая аттестация**		**Промежуточная аттестация**	
		Проверяемые умения и знания	**Коды формируемых ОК и ПК**	**Проверяемые умения и знания**	**Коды формируемых ОК и ПК**
Тема 1.1	14	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
Тема 1.2	14	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
Тема 1.3	14	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
Тема 1.4	6	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3

Тема 1.5	6	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
Тема 2.1	6	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
Тема 2.2	14	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
Тема 3.1	14	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3
Тема 3.2	20	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3	У1-У40; З1-З39	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3

4. Задания для текущего контроля

Типовые тестовые задания для контроля знаний

Коды проверяемых умений, знаний и общих компетенций: У1-У40, З1-З39; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3

Введение

1. _____ составная часть технологического процесса

1.Рабочая операция
2.Технологический процесс
3.Ежедневные рабочие операции
4.Технологическое время

2. Технологические карты делятся на перспективные и ….

1.оперативные
2.ретмичные
3.производственные
4.маштабные

3. _____ - это количество продукции, произведенной предприятием в единицу времени
1.Скорость производства
2.Ритм производства
3.Маштабность
4.Ритм репродукции
4. Диким предком крупного рогатого скота является…
1.тур
2.буйвол
3.як
4.зебу
5. _____ порода скота относится к комбинированному направлению продуктивности
1.Калмыкская
2.Костромская
3.Ярославская
4.Холмогорская
6.Крупному рогатому скоту мясного направления продуктивности присуща _____ конституция
1.рыхлая
2.плотная
3.нежная
4.грбая
7. Бонитировку коров необходимо проводить …
1.один раз в год
2.два раза в год
3.три раза в год
4.один раз в три года
8. Телок для воспроизводства экономически целесообразно использовать в возраст ____ месяцев (ца)
1.15
2.19
3.23
4.26
9. В молочном скотоводстве ежегодная выбраковка коров дойного стада составляет ___ %
1.15
2.30
3.35
4.45
10. Под формой ____ мол оформляется журнал случек и отелов
1.1
2.2
3.3
4.4

2. Основы ведения племенной работы в животноводстве

11. Интерьер крупного рогатого скота – это…

1.внешнее строение
2.внутриние строение
3.форма вымени
4.форма маклаков

12. Экстерьер – это…

1.строение конечностей
2.строение черепа
3.внешнее строение
4.строение ЖКТ

13. В настоящее время официально зарегистрировано более _____ пород крупного рогатого скота

1.1000
2.500
3.2000
4.4000

14. Конституция – это…

1.хозяйственные и биологические особенности животного
2.свод законов Российского скотоводства
3.внутриннее строение крупного рогатого скота
4.племенная книга

15. Инструментом для взятия промера глубина груди служит…

1.циркуль
2.мерная палка*
3.колумбик
4.мерная лента

16. Промер высота в холке берется мерной …

1.палкой
2.лентой
3.веревкой
4.пластиной

17. Промер обхват за лопатками берется…

1.палкой
2.лентой
3.циркулем
4.пластиной

18. Процент жировой ткани в вымени составляет…

1.20-25*
2.35-40
3.50-60
4.15-17

19. Основоположником учения об интерьере был…

1.Лискун
2.Иванов

3.Дарвин
4.Костамахин
20. Обхват пясти измеряют…
1.лентой
2.мерной палкой
3.мерным циркулем
4.штангельциркулем
21.В мясном скотоводстве перевод коров с новорожденным теленком в общее стадо осуществляется в _____ дней
1.10-15
2.15-20
3.20-25
4.13-17
22.Увеличение поголовья скота определяется…
1.плодовитостью коров
2.увеличение живой массы
3.улучшением кормления
4.улучшению содержания
23. Яловыми коров считают не оплодотворившихся в течении ___ дней
1.60
2.80
3.90
4.105
24. В молочном скотоводстве выбраковка коров обычно составляет __%
1.5-10
2.15-20
3.25-30
4.30-35
25. Новорожденный теленок приспосабливается к жизни вне материнского организма в течение ___ дней
1.7-10
2.10-12
3.13-15
4.16-20
26. В период старения организма продуктивность животного…
1.уменьшается
2.увеличивается
3.остается на прежнем уровне
4.возраст не имеет значения
27. Массаж вымени телок начинается с ___ -месячного возраста
1.9-12
2.12-13
3.14-15
4.17-18
28. Стельность – это период от **…**

1. оплодотворения до отела
2. отела до запуска
3.запуска до отела
4. оплодотворения до запуска

29. Бычков молочных и комбинированных пород начинают использовать _____ месяца(-ев)

1.13-14
2.14-17
3.16-18
4.22-24

30. Существует два способа осеменения – естественный и …

1.искуственный
2.визоцервикальный
3.маноцервикальный
3.ректоцервикальный

31. Возраст первой случки телок составляет __ месяца(-ев)

1. 24-26
2. 18-24
3. 15-18
4. 14-15

32. Продолжительность молочного периода составляет от 12 до __ дней

1.20
2.25
3.35
4.90

33. Продолжительность зародышевого периода составляет ___ дней

1. 25
2. 30
3. 35
4.40

34. Молодняк крупного рогатого скота желательно обезроживать в __ дней

1. 40-45
2. 15-30
3. 5-10
4.3-5

35. Ключ для мечения выщипали на ушах предложил …

1.Петров
2.Иванов
3.Сидоров
4.Трухоновский

36. Температура молозива при выпойке составляет ___ ^{0}C

1.28
2.29
3.38

4.47

37. После рождения теленку выпаивают молозиво не позднее, чем ___ час(-а).

1.1
2.2
3.3
4.4

38. Продолжительность содержания телят в профилактории составляет ___ дней

1.10-12
2.15-20
3.20-25
4.25-30

39. У молодняка молочного направления продуктивности первый теленок появляется в возрасте _____ месяцев

1.15-18
2.20-25
3. 26-27
4. 29-30

40. Осеменение первотелок начинается с возраста ____ месяцев

1.12-15
2.15-16
3.16-18
4.20-22

Критерии оценки:

Результаты текущего контроля в форме выполнения тестовых заданий оцениваютсяпосредством интегральной (целостной) трехуровневой шкалы:

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Низкий	Обучающийся демонстрирует низкий уровень усвоения учебной темы, полное незнание предметной терминологии, базовых понятий и категорий. Показано незнание базовых алгоритмов и методических приемов при решении тестовых заданий. Выполнение не более 50% тестовых заданий
Базовый	Обучающийся демонстрирует средний уровень усвоения учебной темы, частичное владение предметной терминологией базовыми понятиями и категориями. Показано знание и корректное применение базовых алгоритмов и методических приемов при решении тестовых заданий. Правильное выполнение 50-75% тестовых заданий
Продвинутый	Обучающийся демонстрирует высокий уровень усвоения учебной темы, владение предметной терминологией, базовыми понятиями и категориями. Показано знание и корректное применение базовых алгоритмов и методических приемов при решении тестовых заданий. Правильное выполнение более 75% тестовых заданий

5. Задания для промежуточного контроля (экзамен)

Коды проверяемых умений, знаний и общих компетенций: У1-У40, З1-З39; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3.

На экзамене/дифференцированном зачете по учебной дисциплине ОПЦ.06 Производство продукции животноводства Вам необходимо подготовить ответ на теоретическийвопрос, который представлен в перечне.

Внимательно прочтите вопросы. Подготовьте краткий ответ и пояснения.

1. История развития научных основ технологии производства молочной промышленности.
2. Технология убоя крупного рогатого скота.
3. Современное состояние и перспективы развития молочной отрасли.
4. Методы оглушения, первичная обработка мяса.
5. Молоко, как полидисперсная система.
6. Пороки колбасных изделий.
7. Первичная обработка молока на фермах.
8. Консервирование мяса низкими температурами.
9. Тепловая обработка молока.
10. Изменение мяса при хранении (ослизнение, свечение и др.).
11. Взятие средней пробы и консервирование молока.
12. Технология убоя свиней со снятием шкуры и со снятием крупона.
13. Упаковка молока и молочных продуктов.
14. Предприятия по переработке животных на мясо и мясопродукты.
15. Показатели качества молока коровьего сырого.
16. Технология производства вареных колбас.
17. Показатели качества молока питьевого.
18. Технология производства полукопченых и варено – копченых колбас.
19. Технология производства пастеризованного молока и сливок.
20. История развития и современное состояние мясной индустрии.
21. Стандартизация молока и молочных продуктов.
22. Транспортировка животных на перерабатывающие предприятия.
23. Технология производства молочного напитка.
24. Виды колбасных оболочек и требования к ним.
25. Технология производства стерилизованного молока и сливок.
26. Понятие о мясе, химический состав мяса, пищевая ценность, убойный выход.
27. Технология производства витаминизированного молока.
28. Физико – химические методы исследования мяса.
29. Технология производства топленого молока.
30. Особенности технохимического контроля колбасных изделий.
31. Пороки молока коровьего сырого.
32. Консервирование мяса высокими температурами.

33. Пороки пастеризованного молока и сливок.
34. Консервирование мяса поваренной солью.
35. Пороки стерилизованного молока и сливок.
36. Копчение, как метод консервирования.
37. Методики определения молока коровьего сырого.
38. Назначение осадки колбасных изделий, процессы, развивающиеся при осадке, технологические режимы осадки.
39. Методики определения молока питьевого.
40. Технология производства сырокопченых колбас.
41. Термины и определения в молочной промышленности.
42. Приготовление фарша, понятие о рецептуре.

Критерии оценки:

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапнымтребованиям применяется шкала оценивания

Шкала оценивания при экзамене:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Показатели			
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала. Обучающий ответил правильно менее чем на 70% тестовых заданий	Представлены знания только основного материала, ноне усвоены его деталей. Обучающий ответил правильно от 70 до 75% тестовых заданий	Твердое знание материала. Обучающий ответил правильно от 76 до 85% тестовых заданий	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой Обучающий ответил правильно более чем на 86% тестовых заданий
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся испытывает затруднения при выполнении практических работ	Обучающийся правильно применяет теоретические положения прирешении практических вопросов и задач,владеет необходимым и навыками и приемами их выполнения	Обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другимивидами применения знаний, причем незатрудняется с ответомпри видоизменении заданий,

3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Грамотное и посуществу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос	Исчерпывающе последовательно,четко и логически стройно излагается теоретический материал

Шкала оценивания при дифференцированном зачете:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Показатели			
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их длярешения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала. Обучающий ответил правильно менее чем на70% тестовых заданий	Представлены знания только основного материала, ноне усвоены его деталей. Обучающий ответил правильно от70 до 75% тестовых заданий	Твердое знание материала. Обучающий ответил правильно от 76 до 85% тестовых заданий	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой Обучающий ответил правильно более чем на86% тестовыхзаданий
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся испытывает затруднения при выполнении практических работ	Обучающийся правильно применяет теоретические положения прирешении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другимивидами применения знаний, причем не затрудняется с ответомпри видоизменении заданий,
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа навопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательнос	Грамотное и посуществу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал

			ти в изложении программного материала.	ответе на вопрос	