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

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Специальность 19.02.12Технология 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 специальности19.02.12 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.биол.н. Зыкова Ю.Н.

К.с.-х.н. Лыбенко Е.С.

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. МестодисциплинывструктуреППССЗ

ПМ.04Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащихявляется частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Цельипланируемыерезультатыосвоениядисциплины:

В результате изучения профессионального модуля обучающимися осваиваются общие компетенции и профессиональные компетенции.

2.1 Перечень общих компетенций:

Код компетенций	Наименование общих 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

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код компетенций	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию

2.3 Перечень дополнительных профессиональных компетенций

Код компетенций	Наименование профессиональных компетенций
ДПК 1	Разрабатывать режимы рационы кормления, анализировать последствия изменений в кормлении
ДПК 2	Организовывать входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов
ДПК 3	Осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ДПК 5	Проводить лабораторные исследования полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции

2.4 Показатели освоения компетенций:

Навыки	Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими

	инструкциями Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья.
Умения	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 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), 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; 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; инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
Знания	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; 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; 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; инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

3 Структураисодержаниедисциплины

Общаятрудоемкостьпрофессионального модулясоставляет: 330час.

3.1 Структурадисциплиныиараспределениечасовпосеместрам

Видзанятий	Номерасеместров,числоучебныхнедельвсеместрах
	5, 6 сем.
На освоение МДК	180
вт.ч. аудиторная работа	88
самостоятельная работа	92
Практики	144
в т.ч. учебная	36
производственная	108
Экзамен по модулю	6
Итого	330

3.2 Содержаниедисциплины

Наименованиеразделовитем	Содержаниеучебногоматериалаиформыорганизациидеятельностиобучающихся	Объем вчасах	Осваиваемыеэлементы компетенций
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
МДК.04.01 Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм			
Тема 1.1. Биологические и хозяйственно-полезные особенности птицы	**Содержаниеучебногоматериала**	8	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.5; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5
	1.Биологические особенности птицы. 2. Основы анатомии и физиологии птицы.		
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Практическая работа №1. Основные органы и системы организма птиц. Практическая работа №2. Строение яйца		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	8	
Тема 1.2. Селекция птиц	**Содержаниеучебногоматериала**	6	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.5; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5
	1. Биологические особенности разведения птицы. 2. Породы сельскохозяйственной птицы.		
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	2	
	Практическая работа №1. Методы селекции в птицеводстве.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	6	
Тема 1.3. Технология содержания птицы	**Содержаниеучебногоматериала**	6	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.5; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5
	1. Системы и способы содержания птицы.		
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Практическая работа №1. Напольное содержание птицы. Практическая работа №2. Клеточное содержание птицы.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	6	

Тема 1.4. Технология по выращиванию птицы	**Содержаниеучебногоматериала**	10	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.5; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5
	1. Технология выращивания взрослого поголовья. 2. Технология выращивания молодняка птицы. 3. Технология напольного содержания бройлеров. Технология откорма.		
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Практическая работа №1. Особенности выращивания и содержания водоплавающей птицы. Практическая работа №2. Профилактика болезней птицы.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	10	
Тема 1.5. Технология кормления птицы	**Содержаниеучебногоматериала**	14	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.5; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5
	1. Корма для птицы и их переработка, подготовка к скармливанию, использование в рационах. 2. Комбикорма для птиц.		
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	10	
	Практическая работа №1. Изучение систем нормированного кормления птицы. Практическая работа №2. Кормление взрослой птицы. Практическая работа №3. Кормление молодняка птицы. Практическая работа №4. Кормление цыплят-бройлеров. Практическая работа №5. Контроль за полноценностью кормления птицы.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	16	
Тема 1.6. Технология производства яиц	**Содержаниеучебногоматериала**	6	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.5; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5
	1. Технология производства яиц.		
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Практическая работа №1. Учет и оценка яичной продуктивности сельскохозяйственной птицы. Практическая работа №2. Оценка пищевых и товарных яиц.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	6	
Тема 1.7. Технология производства мяса птицы	**Содержаниеучебногоматериала**	6	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08;
	1. Технология производства мяса бройлеров. 2. Особенности производства мяса уток, гусей, индеек и других видов птицы.		
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	2	

	Практическая работа №1. Учет и оценка мясной продуктивности сельскохозяйственной птицы.		ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.5; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5
	Самостоятельнаяработаобучающихся	6	
Тема 1.8. Технология инкубирования яиц	**Содержаниеучебногоматериала**	12	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.5; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5
	1. Отбор яиц для инкубирования. Хранение инкубационного яйца. 2. Технология инкубирования яиц. Режим инкубации. 3. Инкубация яиц и выращивание цыплят.		
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	6	
	Практическая работа №1. Инкубационные качества яиц. Методы исследования яиц. Практическая работа №2. Оценка качества суточного молодняка. Практическая работа №3. Профилактика заболевания цыплят. Причины гибели имбрионов.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	14	
Тема 1.9. Технология переработки продуктов птицеводства	**Содержаниеучебногоматериала**	8	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.5; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5
	1. Технология убоя и переработки птицы. 2. Технология переработки яиц.		
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Практическая работа №1. Технология переработки перо-пухового сырья. Производство белковых кормов их отходов продуктов птицеводства. Практическая работа №2. Технология переработки помета.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	8	
Тема 1.10. Современные системы строительства и использования птицефабрик	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.5; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5
	1. Типы птицеводческих предприятий. Общие требования, предъявляемые к выбору участка к застройке.		
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	2	
	Практическая работа №1. Типы содержания птиц в зависимости от предприятий.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	4	
Тема 1.11.	**Содержаниеучебногоматериала**	8	ОК 01; ОК 02;

Оборудование для напольного и клеточного содержания птицы	1. Клеточное оборудование для кур-несушек, для выращивания молодняка, для выращивания бройлеров. 2. Машины и оборудование для транспортировки и раздачи кормов в клеточных батареях и при напольном содержании. 3. Машины и оборудование для водоснабжения и поения птиц.		ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 3.5; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	2	
	Практическая работа №1. Система выгрузки птицы. Напольное оборудование для птицы.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	8	
	Всего	**180**	

3.3 Формытекущегоконтроля:

Тесты

3.4 Формапромежуточнойаттестации:

Дифференцированный зачет по МДК в 5-ом семестре, экзамен по МДК в 6-ом семестре, экзамен по модулю в 6-ом семестре.

4. Образовательныетехнологии

ВсоответствиистребованиямиФГОСпонаправлениюподготовкиреализациякомпетентностногоподходареализацияучебнойпрограммыпредусматриваетширокоеиспользованиевучебномпроцессеактивныхиинтерактивныхформпроведениязанятийвсочетаниисвнеаудиторнойработойсцельюформированияиразвитияпрофессиональныхнавыковобучающихся:

- сопровождениелекцийслайдами(впрограмме«MicrosoftPowerPoint»);
- подготовкаэлектронныхпрезентацийквыступлениям;
- выполнениедомашнихзаданийспоследующимобсуждениемрезультатовна практическихзанятиях;
- тестирование результатов освоения дисциплины в течение семестра собсуждениемспреподавателемрезультатовиошибокврамкахконтролясамостоятельнойработыобучающегося;
- выполнениедомашнихзаданийдляпоследующегообсужденияна практических занятиях и индивидуально спреподавателем;
- формированиенавыковсамостоятельнойработыслитературой,Интернет-источникамии другими источникамиинформации.

5.Учебно-методическоеиинформационноеобеспечениедисциплины(модуля)

Основнаялитература
1. Антипова, Л. В. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, В. С. Слободяник, С. М. Сулейманов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 388 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11200-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/474366 2. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 386 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08655-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/472233
Дополнительная литература
1. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 359 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-04907-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/452491 2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/471838 3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/471839
Периодические издания
1. Вестник аграрной науки [Электронный ресурс]: журнал / Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина. Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2172 2. Известия Оренбургского государственного аграрного университета [Электронный ресурс]: журнал / Оренбургский государственный аграрный университет. Режим доступа:https://e.lanbook.com/journal/2212
Учебно-методические пособия
1. Васильева, Л. Т. Птицеводство : учебно-методическое пособие / Л. Т. Васильева, А. Г. Бычаев. — Санкт-Петербург :СПбГАУ, 2021. — 58 с.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/191456 2. Птицеводство : учебное пособие / составитель А. С. Давыдова. — пос. Караваево : КГСХА, 2021. — 143 с.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/251981

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работыобучающихся

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работыобучающихся

Видсамостоятельнойработы	Порядокисрокивыполнения	Формаконтроля
Подготовка к лекциям,практическимзанятиям	Работа с основной и дополнительнойлитературой по дисциплине в течениесеместра	Устные выступления (доклады) напрактическихзанятиях
Выполнение домашнихзаданий	Работа с основной и дополнительнойлитературой по предложенным темам втечение семестра	Письменные работы, контрольные и тестовые работы на практических занятиях
Подготовкакмероприятиям текущегоконтроляуспеваемости	Работасосновнойидополнительнойлитературой по дисциплине, посещениезанятий втечение семестра	Тестовыеработы

Подготовкадифференцированному зачету/экзамену	Работа с основной и дополнительнойлитературой,посещениезанятийподисциплине втечениесеместра	Дифференцированный зачет/экзамен

6.2. Фондоценочных средствпо дисциплине(модулю)

Рабочаяпрограммапрофессионального модуля обеспеченафондомоценочныхсредствдляпроведениятекущегоконтроляипромежуточнойаттестации(см.Приложение).

7. Материально-техническоеобеспечениедисциплины(модуля)

Наименование специальныхпомещенийипомещенийдлясамостоятельнойработы	Оснащенность специальныхпомещенийипомещенийдлясамостоятельнойработы	СписокПО
МДК 04.01 Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм		
Б-409Лаборатория диагностики качества кормов и разведения сельскохозяйственных животных им. Л.К. Эрнста	Насос S-32, аквадистиллятор, 2 вытяжных шкафа, 2 тумбы встраиваемых, тумба с мойкой, преобразователь ph-метрический, влагомер, 2 колориметра КФК, Весы ВЛТЭ	
Б-316Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном.	Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
Б-110 Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного Лаборатория инновационных технологий пищевых производств Лаборатория мясного и животного сырья и продукции	Жарочный шкаф Hansa, поверхность жарочная HURAKAN, универсальный инфракрасный шкаф серии СД-2ПS, экструдер, индукционная плита GALAXY, микроволновая печь, весы CAS SW-10, блендер KIT FORT, водонагреватель, холодильник Hoitpoint, мясорубка Moulinex, миксер планетарный, столы	

Б-434 Учебные аудитории для занятий семинарского типа Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 51 микроскоп, штатив, террариум, коллекция птиц и яиц, стенд с фотографиями, набор для дисциплины «Зоология позвоночных», набор чучел млекопитающих, набор чучел птиц, коллекция насекомых, набор муляжей, коллекция влажных препаратов, набор гнёзд птиц, коллекция муляжей рыб, набор доисторических животных,4 чучела ракообразных, чучело мечехвоста, чучело полоза	
Б-202 Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 2 принтера, видеоувеличитель.	Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение

ФОНДОЦЕНОЧНЫХСРЕДСТВ
для проведения текущей и промежуточной аттестацииподисциплине

ПМ.04Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

Киров2022

1. Описаниеназначенияфондаоценочных средств

Настоящийфондоценочныхсредств(ФОС)входитвсоставрабочейпрограммыПМ.04Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предназначендляоценкипланируемыхрезультатовобучения,характеризующих формированиеиосвоение компетенций.

ФОСвключаетвсебяоценочныематериалыдляпроведениятекущейипромежуточнойаттестации.

ФОСразработаннаосновании:

- Федеральногогосударственногообразовательногостандартасреднегопрофессионального образования по специальностиПМ.04Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих,утвержденногоприказомМинпросвещенияРоссии от 18.05.2022 №343
- Учебного плана по специальности19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения,утвержденногоУченымсоветомуниверситета07.09.2022 г.(протокол №8);
- Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Цельипланируемыерезультатыосвоениядисциплины:

2.1 Перечень общих компетенций:

Код компетенций	Наименование общих 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

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код компетенций	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию

2.3 Перечень дополнительных профессиональных компетенций

Код компетенций	Наименование профессиональных компетенций
ДПК 1	Разрабатывать режимы рационы кормления, анализировать последствия изменений в кормлении
ДПК 2	Организовывать входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов
ДПК 3	Осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ДПК 5	Проводить лабораторные исследования полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства 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;	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

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 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, 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	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 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; З27 - средства профилактики перенапряжения; З28 - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; З29 - основные общеупотребительные

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 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.	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 - 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; З34 - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; З35 - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

3. Результатыобучениязнанийиуменийподлежащиепроверке

Содержаниеучебного материалапопрограммеУД	**Общееколичествочасов**	**Текущаяаттестация**		**Промежуточнаяаттестация**	
		Проверяемыеуменияизнания	**КодыформируемыхОКиПК**	**Проверяемые умения изнания**	**КодыформируемыхОКиПК**
ПМ.04Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих					

МДК.04.01 Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм					
Тема1.1	16	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5
Тема1.2	12	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5
Тема 1.3	12	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5
Тема 1.4	20	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5
Тема 1.5	30	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5
Тема 1.6	12	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5
Тема 1.7	12	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5

Тема 1.8	26	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5
Тема 1.9	16	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5
Тема 1.10	8	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5
Тема 1.11	16	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5	У1-У38; З1-З35	ОК 01 - ОК 09; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.5; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5

4.Заданиядлятекущего контроля

Тип проверки контролязнаний: тест

Кодыпроверяемыхумений,знанийиобщих и профессиональныхкомпетенций:У1-У38, З1-З35; ОК 01 - ОК 09;ПК1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5.

Тестовые задания по МДК.04.01 Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм

1. По форме, строению и назначению перья делят на:
а) контурные, пуховые;
б) нитевидные;
в) кисточковые;
г) щетинковые.

2. В ротовой полости у птицы зубов насчитывают:
а) нет зубов;
б) 30-40;
в) 10-15;
г) 2-4.

3. Орган для временного хранения корма :

а) зоб;
б) пищевод;
в) глотка;
г) железистый желудок.
4. В верхней части клоаки имеется углубление, называемое фабрициевой сумкой – ее назначение:
а) всасывания пищи;
б) лимфоидный орган, вырабатывающий антитела;
в) регулятор концентрации питательных веществ;
г) вызывает послабляющее действие.

5. Химус это:
а) частично переваренный корм;
б) верхняя челюсть;
в) мышечный желудок;
г) гормон секретин.

6. Назначение малого круга кровообращения птицы:
а) доставка кислорода и питательных веществ ко всем тканям и органам тела;
б) подавать кровь в легкие и возвращать очищенную, обогащенную кровь в сердце;
в) обеспечивает процесс кровообращения;
г) проталкивает кровь по кровеносным сосудам.

7. Развитие зародыша птицы происходит:
а) в яичнике;
б) в яйце;
в) в серообразном пространстве;
г) в брюшной полости.

8. Назначение большого круга кровообращения птицы:
а) доставка кислорода и питательных веществ ко всем тканям и органам тела;
б) подавать кровь в легкие и возвращать очищенную, обогащенную кровь в сердце;
в) обеспечивает процесс кровообращения;
г) проталкивает кровь по кровеносным сосудам.

9. В среднем яйцо формируется:
а) 22-24 часа;
б) 2-4 часа;
в) 10-18 часов;
г) 36-48 часов.

10. Куры яичных пород начинают нестись в дневном возрасте:
а) 130-150;

б) 50-70;
в) 180-190;
г) 16-18 месяцев.

11. Куры мясных пород начинают нестись в дневном возрасте:
а) 130-150;
б) 50-70;
в) 180-190;
г) 16-18 месяцев.

12. Температура тела птицы, °С:
а) 41-42;
б) 36-37;
в) 27-30;
г) 50-51.

13. Средняя яйцекладка птицы в год:
а) 280-290;
б) 365;
в) 10-20;
г) 100-120.

14. Генотип это:
а) совокупность всех наследственных задатков организма;
б) возможности для развития любого признака;
в) совокупность внешних особенностей и продуктивных качеств особи;
г) проявление признаков и свойств организма.

15. Фенотип это:
а) совокупность всех наследственных задатков организма;
б) возможности для развития любого признака;
в) совокупность внешних особенностей и продуктивных качеств особи;
г) проявление признаков и свойств организма.

16. Панмиксия это:
а) свободное спаривание;
б) определенное соотношение генотипов;
в) изменчивость под действием ряда причин;
г) относительное количество нежелательных генотипов.

17. Группа птицы, находящаяся в некотором родстве и отличающая от других групп данной породы определенными признаками или показателями продуктивности, наследуемыми потомством:
а) линией;
б) кроссом;

в) селекционным гнездом;
г) семейством.

18. Комплекс сочетающихся линий и их гибридов, получаемых по определенной схеме скрещивания, называем:
а) линией;
б) кроссом;
в) селекционным гнездом;
г) семейством.

19. Основная задача племенных репродукторов:
а) комплектование селекционных гнезд;
б) круглогодовое производство плем. продукции;
в) выращивание молодняка до 4-х недельного возраста;
г) взвешивание молодняка в 8- недельном возрасте.

20. Оценку племенных и продуктивных качеств птицы и разделение ее на классы называют:
а) комплектованием селекционных гнезд;
б) бонитировкой;
в) методом совершенствования хозяйственно полезных качеств линий;
г) размножением высокопродуктивных пород.

21. Инкубационные яйца курицы должны весить, г:
а) 100-120;
б) 55-60;
в) 30-35;
г) 500-600.

22. Температура воздуха в яйцескладе должна быть, °С:
а) 18-20;
б) 8-15;
в) 20-22;

23. Срок хранения куриных яиц не более, дней:
а) 6;
б) 10;
в) 15;
г) 21.

24. Ориентировочные нормы расхода воды на птицефермах на питьевые и хозяйственные нужды в расчете на 1 голову в сутки для кур и индеек, л:
а) 0,5;
б) 1,0;
в) 1,5;

г) 2.

25. Количество питательных веществ, необходимое на одну голову в день для получения определенной продуктивности и сохранности называем:
а) рационом;
б) нормой;
в) питательностью рациона;
г) суточным потреблением кормов.

26. Количественный набор кормов, рассчитанный на одну голову в сутки для получения определенной продуктивности и сохранности, называем:
а) рационом;
б) нормой;
в) питательностью рациона;
г) суточным потреблением кормов.

27. Санация птицеводческих помещений:
а) борьба с мухами и комарами;
б) борьба с грызунами;
в) влажная и аэрозольная уборка;
г) механическая очистка, мойка помещений и оборудования.

Критерииоценки:

Результаты текущего контроля в форме выполнения тестовых заданий оцениваютсяпосредствоминтегральной (целостной) трехуровневойшкалы:

Шкалаоценивания	**Показателиоценивания**
Низкий	Обучающийсядемонстрируетнизкийуровеньусвоенияучебнойтемы,полноенезнаниепредметнойтерминологии,базовыхпонятийикатегорий.Показанонезнаниебазовыхалгоритмовиметодическихприемовпри решениитестовыхзаданий. Выполнениенеболее50%тестовых заданий
Базовый	Обучающийся демонстрирует средний уровень усвоения учебнойтемы,частичноевладениепредметнойтерминологиейбазовымипонятиямиикатегориями.Показанознаниеикорректноеприменениебазовыхалгоритмовиметодическихприемовприрешениитестовыхзаданий. Правильноевыполнение50-75%тестовыхзаданий
Продвинутый	Обучающийся демонстрирует высокий уровень усвоения учебнойтемы, владение предметной терминологией, базовыми понятиями икатегориями. Показано знание и корректное применение базовыхалгоритмовиметодическихприемовприрешениитестовыхзаданий. Правильноевыполнениеболее75%тестовыхзаданий

5. Заданиядляпромежуточногоконтроля

Кодыпроверяемыхумений,знанийиобщих и профессиональныхкомпетенций:У1-У38, З1-З35; ОК 01 - ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.2; ДПК 1, ДПК 2, ДПК 3, ДПК 5.

Вопросык дифференцированному зачету/экзаменупоМДК.04.01 Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм

1. Значение птицеводства как отрасли сельского хозяйства.Характерные черты интенсивного птицеводства.
2. Современный принцип комплектования стада.
3. Способы содержания птицы.
4. Яичная продуктивность птицы и пути ее увеличения.
5. Мясная продуктивность птицы и пути ее увеличения.
6. Оплодотворенность и выводимость яиц. Пути их повышения.
7. Происхождение и одомашнивание кур, уток и других видовптицы.
8. Породы кур, имеющие промышленное значение
9. Породы уток, имеющие промышленное значение.
10. Породы и кроссы индеек.
11. Перепела, цесарки, мясные голуби, страусы.
12. Методы разведения птицы.
13. Значение и организация племенной работы в птицеводстве.
14. Принципы нормирования кормления птицы
15. Типы птицеводческих хозяйств.
16. Аутосексные кроссы и их значение в птицеводстве.
17. Особенности и преимущества клеточного содержания кур-несушек.
18. Значение инкубации яиц в развитии птицеводства.
19. Организация технологического процесса в инкубатории.
20. Факторы среды, определяющие режим инкубации.
21. Наследуемость и взаимосвязь признаков продуктивностиптицы.
22. Связь экстерьера с интерьером и продуктивностью птицы.
23. Строение и образование куриного яйца. Химический составяиц.
24. Учет и расчет яичной продуктивности птицы.
25. Мясные породы и кроссы кур.
26. Яичные породы и кроссы кур.
27. Методы выращивания ремонтного молодняка кур яичных имясных кроссов.
28.Особенности кормления бройлеров.
29. Физиология развития эмбрионов сельскохозяйственнойптицы.
30. Технологическая характеристика клеточных батарей длявыращивания цыплят.
31. Перспективы использования гена карликовости в яичном имясном птицеводстве.
32. Выращивание молодняка и содержание взрослой птицы наглубокой подстилке.
33. Переработка пищевых яиц.

34. Особенности кормления кур – несушек.
35. Параметры микроклимата при выращивании молодняка кур.
36. Рост и развитие мясного молодняка и сроки еговыращивания на мясо.
37. Выращивание индюшат на мясо.
38. Повышение эффективности использования корма припроизводстве яиц и мяса птицы.
39. Световой режим при выращивании цыплят и содержаниикур.
40. Сортировка, маркировка, упаковка мяса птицы.
41. Пути снижения себестоимости яиц и мяса птицы.
42. Выращивание утят на мясо. Оборудование.
43. Выращивание гусят на мясо. Оборудование.
44. Использование достижений генетики в племенной работе сптицей.
45. Способы выращивания бройлеров. Оборудование.
46. Сбор, перевозка и хранение инкубационных яиц.
47. Основные корма. Нетрадиционные корма и добавки, использующиеся в птицеводстве.
48. Технологический процесс убоя и обработки птицы.Оборудование.
49. Ограниченное кормление ремонтного молодняка и фазовое кормление кур-несушек.
50. Значение и методика проведения биологического контроляпри инкубации.
51. Биологические особенности водоплавающей птицы и ихзначение в производстве птицеводческой продукции.
52. Содержание кур родительского стада. Технологическоеоборудование.
53. Оценка и отбор цыплят в суточном возрасте.
54. Прием суточного молодняка и его перевозка.
55. Мечение и индивидуальный учет продуктивности птицы.
56. Определение пола и возраста птицы.
57. Пути решения безотходного производства в птицеводстве.
58. Отбор яиц для инкубации. Калибровка яиц.
59. Сроки использования птицы в товарных и племенныхзяйствах.
60. Ведущие ученые, разработавшие научные основыптицеводства.
61. Основные признаки отбора и подбора сельскохозяйственнойптицы.
62. технологическая характеристика клеточных батарей для кур – несушек.
63. Клеточное выращивание бройлеров.
64. Технологический процесс производства мяса цыплят-бройлеров.
65. Особенности кормления ремонтного молодняка кур вразличные возрастные периоды.
66. Методы селекции сельскохозяйственной птицы.
67. Качество пищевых яиц.
68. Особенности кормления и содержания племенной птицы.
69. Гибридизация в птицеводстве.
70. Условия, обеспечивающие круглогодовое, ритмичноепроизводство яиц и мяса птицы.

71. Мясо – яичные породы кур и их использование всовременном птицеводстве.
72. Значение развития бройлерной промышленности дляувеличения производства мяса.
73. Принудительная линька сельскохозяйственной птицы, еезначение.
74. Технологический процесс производства пищевых яиц.
75. Задачи селекционных центров, племзаводов и репродукторовпервого и второго порядка.

Шкала оценивания при сдаче дифференцированного зачета/экзамена:

№	Критерииоценивания	Шкалаоценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Показатели			
1	Уровень усвоенияобучающимсятеоретических знанийи умениеиспользовать ихдля решенияпрофессиональныхзадач	Низкийуровеньусвоения материала.Продемонстрировано незнание значительной части программного материала.	Представленызнания толькоосновного материала, нонеусвоеныего деталей.	Твердоезнание материала.	Высокийуровеньусвоенияматериала,продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийсяне уверенно, сбольшими затрудненияминыполняетпрактическиеработы	Обучающийсяиспытываетзатрудненияпривыполнениипрактическихработ	Обучающийся правильноприменяеттеоретическиеположения прирешениипрактических вопросовизадач,владеет необходимыми навыкамиипри емами их выполнения	Обучающийсясвободносправляетсясзадачами, вопросамиидругимивидами применениязнаний,причемне затрудняетсясответомпри видоизмененииизаданий,
3	Логичность,обоснованность,четкостьответа навопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточностив ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Грамотное и посуществу изложениетеоретическогоматериала,не допуская существенных неточностей вответе навопрос	Исчерпывающе последовательно, четкоилогическистройноизлагаетсятеоретическийматериал