

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Согласовано

на научно-методическом совете
инженерно-технологического
факультета
«25» февраля 2025 г.

Утверждено

решением кафедры технологии
переработки сельскохозяйственной
продукции
«03» февраля 2025 г.
протокол № 7

**Рабочая программа профессионального модуля
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И
ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

Специальность: 35.02.20 Технология производства, первичной переработки
и хранения сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника: технолог

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	
1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.01 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства» в структуре образовательной программы	
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	
2. Структура и содержание профессионального модуля	
2.1. Трудоемкость освоения модуля	
2.2. Структура профессионального модуля	
2.3. Содержание профессионального модуля	
3. Условия реализации профессионального модуля	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	<p>источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения</p> <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и определять источники достоверной правовой информации</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p>	-
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	-
ОК 07	<p>организовывать профессиональную деятельность с</p>	<p>основные ресурсы, задействованные в</p>	

	соблюдением принципов бережливого производства	профессиональной деятельности	
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>	
ПК 2.1. Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами	<p>-определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных</p> <p>-выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных</p> <p>- определять потребность животных в основных питательных веществах,</p> <p>- анализировать и составлять рационы кормления</p> <p>- производить и - заготавливать корма</p> <p>проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность</p>	<p>- технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственным и животными, их воспроизводства</p> <p>- зоогигиенические требования и - ветеринарно-санитарные правила в животноводстве</p> <p>- методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях</p> <p>- основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов</p> <p>- нормы кормления и принципы составления</p>	<p>планирования выполнения работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - определять необходимое количество воды для поения животных - оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата - выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства - составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства 	<ul style="list-style-type: none"> рационов для разных видов животных - методы оценки качества и питательности кормов - стандарты на корма - методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных - виды продуктивности и способы их учета, - технологии производства и первичной переработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства - действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства - основные методы оценки качества продукции животноводства 	
<p>ПК 2.2</p> <p>Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> определять площади, размеры, количество технологических элементов для содержания животных (стойла, боксы, секции, кормушки, поилки 	<ul style="list-style-type: none"> - принципы формирования производственных групп сельскохозяйственных животных для управления стадом - биологические особенности различных видов сельскохозяйственных животных, определяющие их воспроизводство - факторы, влияющие на наступление половой зрелости сельскохозяйственных животных - механизмы формирования племенных и продуктивных качеств 	<ul style="list-style-type: none"> - разработка распорядка дня сельскохозяйственных животных различных видов и производственных групп при содержании их в животноводческих помещениях и на пастбища - определение режима содержания (микроклимата) различных половозрелых групп животных в соответствии с научно обоснованными нормами

		<p>сельскохозяйственных животных</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы оценки различных видов сельскохозяйственных животных по генотипу (происхождению) и фенотипу (конституции и экстерьеру, продуктивности) - принципы отбора и подбора сельскохозяйственных животных при организации их воспроизводства 	
<p>ПК 2.3 Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять необходимость перевода сельскохозяйственных животных из одной производственной группы в другую, основываясь на оценке их физиологического состояния - корректировать мероприятия по уходу за сельскохозяйственным и животными на основе анализа их физиологического состояния - вести электронную базу данных по состоянию сельскохозяйственных животных - осуществлять контроль своевременности реализации элементов распорядка дня сельскохозяйственных животных различных производственных групп 	<ul style="list-style-type: none"> - требования к микроклимату в животноводческих помещениях в соответствии с технологией содержания сельскохозяйственных животных и ветеринарными нормами; - порядок проведения мероприятий по поддержанию чистоты в животноводческих помещениях и содержанию сельскохозяйственных животных с соблюдением ветеринарно-санитарных норм; - порядок проведения мероприятий по искусственному осеменению сельскохозяйственных животных, требования к уходу за животными до и после осеменения; - особенности ухода за сельскохозяйственным и животными различных производственных групп 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка физиологического состояния сельскохозяйственных животных, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля. - оценка соответствия микроклимата животноводческих помещений для различных половозрастных групп сельскохозяйственных животных технологическим требованиям, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля
<p>ПК 2.4 Контролировать качество выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль своевременности и 	<ul style="list-style-type: none"> - порядок сбора исходных материалов, необходимых для 	<ul style="list-style-type: none"> - оперативный контроль качества выполнения

технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению дефектов и недостатков	<p>качества проведения мероприятий по искусственному осеменению сельскохозяйственных животных, уходу за животными до и после осеменения</p> <p>- осуществлять контроль своевременности и качества проведения специальных мероприятий по уходу за сельскохозяйственным и животными различных видов</p>	<p>разработки технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных</p> <p>- разработки планов обустройства зон содержания сельскохозяйственных животных различных производственных групп в соответствии с зооигиеническими и ветеринарными нормами</p> <p>- нормы определения порядка подготовки пастбищ и выгульных площадок, выгульно-кормовых дворов к выпасу (выгулу) сельскохозяйственных животных в соответствии с требованиями технологии</p> <p>- разработки технологии воспроизводства сельскохозяйственных животных различных видов</p>	<p>технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных.</p> <p>- Принятие корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных.</p> <p>- Разработка предложений по совершенствованию технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных с целью повышения эффективности животноводства.</p>
<p>ПК 2.5</p> <p>Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.</p>	<p>- оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям</p> <p>- оценивать эффективность разработанных технологических решений по содержанию и воспроизводству сельскохозяйственных животных</p> <p>- принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений, реализуемых технологических</p>	<p>- методы оценивания качества выполняемых работ</p> <p>- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей функциональные</p> <p>- обязанности работников и руководителей</p>	<p>контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных.</p>

	процессов содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных от разработанных планов, технологий и (или) разработанных технологий		
ПК 2.6 Формировать первичную отчетность по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в	ведения утвержденной учетно-отчетную документации по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде	правила первичного документооборота, учета и отчетности	ведения документации установленного образца
ПК 2.7 Разрабатывать предложения по повышению эффективности животноводства.	пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных	- зоогигиенические и ветеринарно-санитарные нормы обустройства зон содержания сельскохозяйственных животных различных производственных групп - требования к пастбищам, выгульным площадкам, выгульно-кормовым дворам для сельскохозяйственных животных и порядок их подготовки к использованию влияние параметров окружающей среды (микроклимата) животноводческих помещений на состояние животных, продуктивность животноводства, срок службы животноводческих зданий и оборудования, здоровье работников - научно обоснованные параметры микроклимата для различных половозрастных групп животных	- сбора исходных материалов, необходимых для разработки технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных - разработки планов обустройства зон содержания сельскохозяйственных животных различных производственных групп в соответствии с зоогигиеническими и ветеринарными нормами

		- оптимальный распорядок дня сельскохозяйственных животных в зависимости от вида, половозрастной группы, физиологического состояния животных при различных технологиях содержания	
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	684	226
Самостоятельная работа	64	-
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация	18	18
Всего	766	496

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1., ПК 2.2. ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7.	МДК 02.01. Технологии производства продукции животноводства	136	34	136	120	-	16		
ОК 01.; ОК 07.;	МДК.02.02 Сооружения и оборудование по хранению и	76	36	76	60		16		

ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7.	первичной переработке продукции животноводства								
ОК 01.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.7.	МДК.02.03 Технологии и оборудование производства сыров	64		64	60		4		
ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1., ПК 2.2. ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7.	МДК.02.04 Технология первичной переработки мяса птицы и пищевых яиц	60	30	60	48		12		
ОК 01.; ОК 07.; ПК 2.1., ПК 2.2. ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7.	МДК.02.05 Технология первичной переработки молока	80	40	80	72		8		
ОК 01.; ПК 2.1., ПК 2.2. ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7.	МДК.02.06 Технология первичной переработки свинины и говядины	80	50	80	72		8		
ОК 01.- ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1., ПК 2.2. ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7.	УП.02.01 Учебная практика по видам деятельности (Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства)	72	72	72				72	
ОК 01.- ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1., ПК 2.2.	ПП.02.01 Производственная практика по видам деятельности (Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства)	180	180	180					180

ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7.									
ОК 01.- ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.- ПК 2.7.	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	18	18	18					
	Всего:	766	496	684	432	-	64	72	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия
МДК 02.01. Технологии производства продукции животноводства (количество часов 136)	
Тема 1.1. Основы анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных	Содержание
	Понятие анатомии и физиологии. Строение и функции тканей и систем организма. Группы крови. Особенности строения пищеварительной системы сельскохозяйственных животных Особенности строения мочеполовой системы сельскохозяйственных животных Особенности строения кровеносной системы сельскохозяйственных животных
	В том числе практических занятий Понятие подбора и его виды(индивидуальный, групповой, однородный (гомогенный), гетерогенный(разнородный) подбор. Методы разведения сельскохозяйственных животных Чистопородное разведение сельскохозяйственных животных.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>
Тема 1.2. Разведение сельскохозяйственных животных	Содержание
	1.Происхождение и эволюция основных видов домашних животных, их дикие предки и родичи. 2. Основные типы и виды и породы животных согласно современной систематик и их роль в сельском хозяйстве. 3. Понятие племенной работы. Правила отбора и подбора и основные методы разведения сельскохозяйственных животных. 4. Типы конституций животных. Экстерьер сельскохозяйственных животных. Рост и развитие сельскохозяйственных животных. 5. Экономическая оценка и эффективность селекционных мероприятий.
	В том числе практических занятий Учет и оценка молочной продуктивности животных Учет и оценка мясной продуктивности животных.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>
Тема 1.3. Кормление сельскохозяйственных животных	Содержание
	1. Классификация и характеристика кормов, сорта растений с учетом их особенностей для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве; 2.Понятие о питательности корма. 3. Оценка энергетической (общей) питательности кормов. 4.Понятие о протеиновой питательности корма. Витаминная питательность кормов.

	5. Методика составления рациона по детализированным нормам.
	В том числе практических занятий Принцип составления полноценных рационов, корма и техника кормления.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Расчет годовой потребности в кормах разных видов животных
Тема 1.4. Скотоводство и технология производства молока и говядины	Содержание
	1.Значение, состояние, основные направления и задачи развития скотоводства. 2. Молочная продуктивность коров, понятие о лактации. 3.Понятие о мясе и его пищевой ценности. 4.Хозяйственно - биологические особенности пород крупного рогатого скота и методы их генетического улучшения. 5.Технология приготовления кормов для крупного рогатого скота. 6.Современные технологии производства, хранения и переработки молока и говядины. 7.Особенности привязного и беспривязного содержания. 8. Принципы ведения скотоводства в различных производственных и погодных условиях
	В том числе практических занятий
	Воспроизводство стада крупного рогатого скота. Отчет о движении скота Молочная продуктивность. Составление планов осеменений, запусков, отелов и удоев коров. Технология получения приплода коров и роста молодняка крупного рогатого скота.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Планирование производства молока и приплода коров
Тема 1.5. Свиноводство и технология производства свинины	Содержание
	1. История развития свиноводства в России и за рубежом; его перспективы. 2. Задачи племенной работы в свиноводстве. 3. Породы свиней. 4. Современные технологии производства, хранения и переработки свинины. 5.Технологии приготовления кормов для свиней. 6. Типы специализированных свиноводческих предприятий. 7.Принципы ведения свиноводства в различных производственных и погодных условиях.
	В том числе практических занятий
	Расчет поточной технологии производства свинины на свинокомплексах и фермах промышленного типа
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Планирование производства мяса и приплода свиней
Тема 1.6. Частное животноводство (овцеводство, птицеводство, коневодство, рыбоводство)	Содержание
	1.Народно-хозяйственное значение, современное состояние и перспективы развития овцеводства. 2. Продуктивные и биологические особенности овец и коз. 3. Классификация пород овец. 4.Современные технологии производства, хранения и переработки продукции овцеводства. 5.Технология приготовления кормов для овец. 6.Продукция овцеводства. 7.Системы содержания овец. 8.Принципы ведения овцеводства в различных производственных и погодных условиях.

	В том числе практических занятий
	1. Овцеводство и технология производства молока, мяса и шерсти
	2. Козоводство и производство молока мелкого рогатого скота
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Основы промышленного кролиководства
Тема 1.7 Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы	Содержание
	1.Значение птицеводства. 2. Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы 3.Методы выращивания молодняка. 4.Современные технологии производства, хранения и переработки продукции птицеводства, технология приготовления кормов для птицы. 5.Принципы ведения птицеводства в различных производственных и погодных условиях. 6. Переработка яиц и мяса птицы.
	В том числе практических занятий Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Технология производства мяса и яиц кроме куриных (гусиные, перепелиные, страусиные, утиные)
Тема 1.8 Коневодство и технология производства продукции коневодства	Содержание
	1.Состояние и значение коневодства. 2. Молочная и мясная продуктивность. 3.Спортивное коневодство. 4. Основные породы лошадей. 5.Современные технологии производства, хранения и переработки продукции коневодства. 6.Рабочая производительность и рациональное использование лошади. 7. Принципы ведения коневодства в различных производственных и погодных условиях.
	В том числе практических занятий Коневодство и технология продукции коневодства
Тема 1.9 Основы промышленного рыбоводства	Содержание
	1.Рыба как пищевой продукт и сырье для перерабатывающей промышленности. 2. Факторы, влияющие на качество рыбы и рыбной продукции. 3. Объекты промышленной аквакультуры. 4. Современные технологии производства, хранения и переработки продукции промышленного рыбоводства.
	В том числе практических занятий Основы промышленного рыбоводства
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Основы промышленного производства аквакультуры
МДК.02.03 Технология и оборудование производства сыров (количество часов 64)	
Тема 2.1. Введение в сыроделие, общие сведения	Содержание
	1. Классификация сыров по их составу, товароведческая классификация. 2 Виды сыров. 3. Параметры производства сыра и их регулирование
	В том числе практических занятий
	Определение сыропригодности молока, физико-химических показателей разных групп сыров
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Характеристика сыров различных товароведческих групп

Тема 2.2. Основные технологические процессы сыроварения	Содержание
	1. Нормализация, тепловая обработка молока
	2. Внесение закваски
	3. Коагуляция
	4. Постановка сырного зерна
	5. Формование сырной массы
	6. Посол сыра
	7. Прессование
	8. Красители, упаковочные материалы
	В том числе практических занятий
	определение сычужной свертываемости, эффективности тепловой обработки, титруемой кислотности, степени зрелости, массовой доли жира, массовой доли влаги,
	Проведение технологических расчетов
	Пробные выработки,
	В том числе самостоятельная работа обучающихся
Тема 2.3. Оборудование для выработки сырного зерна	<i>Решение ситуационных задач</i>
	Содержание
	1. Сыроизготовители
	2. Сыродельные ванны
	В том числе практических занятий
	Способы посолки сыров, оборудование для посолки сыров.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся
Тема 2.4. Оборудование для формования и прессования	<i>Анализ ситуаций</i>
	Особенности и способы формования сыров, используемое оборудование. Классификация прессов. Гидравлические прессы
	В том числе практических занятий
	Технология мягких сыров
	Технология сыров без созревания
	В том числе самостоятельная работа обучающихся
	Технология сыров из молока других видов животных
Тема 2.4. Оборудование сырохранения, парафинирование сыра, плавленых сыров	Содержание
	1. Оборудование сырохранилищ.
	Парафинеры
	В том числе практических занятий
	Новые виды упаковочных материалов, особенности их применения
	Технология переработочных сыров
	В том числе самостоятельная работа обучающихся
МДК.02.02 Сооружения и оборудование по хранению и переработке продукции животноводства (количество часов 76)	
Тема 3.1. Технология производства мяса и яиц птицы	Содержание
	1. Введение.
	2. Современное состояние и тенденции развития сооружений и оборудования для переработки и хранения с\х продукции животного происхождения.
	Классификация сооружений и оборудования для хранения с-х продукции животного происхождения.
	В том числе практических занятий
	Основные понятия и определения, агрегат, механизм, рабочий орган.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся
Тема 3.2	<i>Основные производители технологического оборудования для переработки и хранения сельскохозяйственного сырья</i>
	Содержание
	1. Оборудование для измельчения мяса и шпика

Оборудование Мясных и молочных консервов	2.Оборудование для перемешивания мясных продуктов 3.Оборудование для тепловой обработки мясных консервов 4.Оборудование для производства сгущенных молочных продуктов
	В том числе практических занятий
	1.Подбор технологического оборудования для производства мясных консервов
	2.Подбор технологического оборудования для производства молочных консервов
	3.Подбор технологического оборудования для производства сгущенных молочных продуктов
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Оборудование для производства сухих молочных продуктов</i>
Тема 3.3. Оборудование и сооружения для переработки и хранения молока и молочной продукции	Содержание
	1.Оборудование для первичной обработки молока
	2.Оборудование для хранения молока
	3.Оборудование для переработки молока
	В том числе практических занятий
	1.Изучение безопасности работы с оборудованием
	2.Оборудование для охлаждения молока и его хранения. Пластинчатые и трубчатые охладители, танки охладителя. Их виды, устройство, принцип работы
	3.Оборудование для очистки молока. Фильтры. Виды, характеристика, срок службы. Устройство оборудования и основных узлов. Принцип работы. Возможные неполадки и их устранение.
	4.Оборудование для сепарирования молока. Виды сепараторов, их характеристика. Устройство, принцип работы.
	5.Оборудование для пастеризации и стерилизации молока. Классификация, характеристика, устройство, принцип работы
	6.Оборудование для производства питьевого молока. Классификация, характеристика, устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения.
	7.Изучение оборудования для производства кисломолочной продукции
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Анализ линий по производству</i>
Тема 3.4. Оборудование для забоя и первичной переработки мяса крупного рогатого скота, свиней и птицы	Содержание
	1. Оглушители. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения. Системы для транспортировки, пилы для разделки туш.
	2.Оборудование для ошпарки туш Устройство, принцип работы.
	3.Характерные неисправности и меры их устранения.
	4. Машины для снятия шкур Устройство, принцип работы.
	5. Характерные неисправности и меры их устранения. Холодильное оборудование.
	В том числе практических занятий
	Сепараторы механической обваловки и жиловки мяса.
	Компрессорно — конденсаторные агрегаты с воздухоохладителями. Устройство, принцип работы.
	Сооружения для хранения мяса. Типы хранилищ, их характеристика, хладагенты. Механизмы для загрузки и выгрузки в хранилища. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения.
	Сооружения для хранения субпродуктов. Типы хранилищ, их характеристика, хладагенты. Механизмы для загрузки и выгрузки в хранилища. Устройство, принцип работы. Характерные

	неисправности и меры их устранения. Оборудование для переработки мяса.
	Оборудование для производства колбас. Волчки, куттеры, фаршемешалки, климатические камеры, шприцы, измельчители мяса, варочные котлы. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения.
	Оборудование для производства копченого мяса. Классификация оборудования, виды, характеристика. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения.
	Оборудование для производства полуфабрикатов. Классификация оборудования, виды, характеристика. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения.
	Оборудование для упаковки. Классификация. Общее устройство. Принцип и режим работы.
	Оборудование для охлаждения. Классификация. Общее устройство. Принцип и режим работы.
	Оборудование для замораживания. Классификация. Общее устройство. Принцип и режим работы.
	Изучение оборудования для забоя Изучение оборудования для первичной переработки мяса.
	Изучение оборудования и устройство хранилищ для мяса и субпродуктов. Изучение оборудования для производства мяса и упаковки.
	Оборудование для калибровки яиц. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения.
	Оборудование для маркировки яиц. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения.
	Оборудование для упаковки яиц. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения
	Сооружения и оборудование для хранения яиц. Устройство, принцип работы хранилищ, вентиляция, средства измерения и регулировки технологических параметров.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Оборудование для мойки, сушки яиц.</i>
МДК.02.04 Технология переработки мяса птицы и пищевых яиц (количество часов 60)	
Тема 4.1. Подготовка, доставка и приемка птицы на убой и переработку	Содержание
	1. Предприятия для убой птицы. 2. Пищевая ценность продукции птицеводства. 3. Сдача-приемка птицы. 4. Подготовка птицы к убою. 5. Партия птицы. 6. Определение упитанности птицы..
	В том числе практических занятий
	1. Характеристика птицы по видам, возрасту, упитанности. 2. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Отлов птицы. Транспортировка птицы на убой. Особенности транспортировки птицы автомобильным и железнодорожным транспортом.</i>
	Содержание

Тема 4.2. Оборудование и технология убоя, первичной обработки и хранения тушек птицы	1. Конструктивные особенности оборудования для обездвиживания и обескровливания птицы: аппарат для электрооглушения, лоток для убоя птицы и сбора крови. 2. Способы обескровливания: наружный, внутренний. 3. Тепловая обработка тушек, подшпарка. 4. Удаление оперения: бильная машина, дисковая машина, лоток ручной доошипки.
	В том числе практических занятий
	1. Технология охлаждения и оборудование
	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы, оценка качества.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Камера газовой опалки. Камера мойки тушек. Столы для полупотрошения и сортирования продукции.</i>
Тема 4.3. Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание
	1. Ассортимент полуфабрикатов. 2. Технология и технологические схемы выработки полуфабрикатов. 3. Изготовление полуфабрикатов в панировке и тесте. 4. Фасование и упаковывание. 5. Охлаждение и замораживание.
	В том числе практических занятий Оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Оборудование для производства полуфабрикатов</i>
Тема 4.4. Основы технологии и оборудование при производстве колбасных изделий из мяса птицы	Содержание
	1. Ассортимент колбасных изделий. 2. Сырье для производства. 3. Оболочки, используемые при производстве колбасных изделий. 4. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий.
	В том числе практических занятий
	1. Оборудование для производства колбасных изделий.
	2. Оценка качества колбасных изделий из мяса птицы.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Оболочки, используемые при производстве колбасных изделий.</i>
Тема 4.5. Технология и оборудование для выработки консервов из мяса птицы	Содержание
	1. Ассортимент мясных консервов. 2. Требования к сырью и таре. 3. Способы консервирования. 4. Технологические процессы, выполняемые при производстве консервов из мяса птицы. 5. Оборудование для производства консервов
	В том числе практических занятий
	1. Методы определения герметичности банок.
	2. Контроль герметичности.
	3. Оценка качества баночных консервов.
	4. Оборудование для стерилизации и охлаждения консервов.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Маркировка и этикетировка банок.</i>
	Содержание
	1. Морфологические признаки пищевых яиц кур. 2. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов. 3. Сортировка и хранение яиц. Требования нормативно-технической документации и товарная оценка.

	4. Технологический процесс и оборудование для производства мороженого меланжа: разбивание яиц, фильтрация, пастеризация, охлаждение, упаковка, маркировка.
	В том числе практических занятий
	1. Технологический процесс производства сухих яичных продуктов:
	2. Требования ГОСТа, методы исследования качества яичных продуктов.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Яйцо как продукт питания. Сырье для производства мороженого и сухих яичных продуктов.</i>
МДК.02.05. Технология переработки молока (количество часов 80)	
Тема 5.1. Технология производства цельномолочной продукции	Содержание
	Требования, предъявляемые к заготавливаемому молоку, технический регламент на молоко коровье при закупках.
	Правила сдачи-приемки молока на перерабатывающих предприятиях.
	Методы учета массы молока.
	Правила сепарирования, нормализации, гомогенизации молока.
	В том числе практических занятий
	Отбор проб, составление документации
Тема 5.2. Технология производства цельномолочной продукции	Определение органолептических показателей молока
	В том числе самостоятельная работа обучающихся
	<i>Маркировка проб, консервирование проб молока</i>
	Содержание
	Режимы разных температурных обработок. молока Замораживание молока. Изменения составных частей молока при разном температурном воздействии Методы нагревания, пастеризации и стерилизации молока.
	Технология пастеризованного и стерилизованного молока и сливок
	В том числе практических занятий
Тема 5.2 Технология производства кисломолочной продукции	Отбор проб, определение физико-химических показателей молока
	Изучение ГОСТов и ТУ на молочные продукты
	Определение эффективности тепловой обработки
	Первичная обработка молока в хозяйстве: учет и приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка
	В том числе самостоятельная работа обучающихся
	<i>Маркировка проб, фальсификация молока</i>
	Технология кисломолочных напитков
Тема 5.3. Технология производства сливочного масла	Технология сметаны
	Технология творога и творожных изделий
	В том числе практических занятий
	Технология производства мягкого и заваренного мороженого
	Технология приготовления бактериальных заквасок
	В том числе самостоятельная работа обучающихся
	<i>Особенности упаковки молочных продуктов</i>
Тема 5.4.	Содержание
	История маслodelия, технология производства масла методом сбивания сливок, технология производства масла методом преобразования сливок
	В том числе практических занятий
	Технологические особенности производства кислого-сливочного масла
	Технологические особенности производства облепленного масла
	Технологические особенности производства масла с наполнителями
	В том числе самостоятельная работа обучающихся
	<i>Инновационные направления в маслodelии</i>

Технология производства сыров	История сыроделия России, требования к сырью для производства сыров, классификация сыров, основные технологические операции производства сыров
	В том числе практических занятий
	Технологические особенности производства сычужных сыров
	Технологические особенности производства мягких сыров
	Технологические особенности производства плавленых сыров
	В том числе самостоятельная работа обучающихся
	<i>Особенности покрытий для сыроделия</i>
Тема 5.5. Технология молочных консервов	Содержание
	История возникновения молочного консервного производства в России, требования к сырью, технология производства концентрированных молочных консервов без сахара, технология производства сгущенных молочных консервов с сахаром, технология производства сухих молочных консервов
	В том числе практических занятий
	Технологические особенности производства молочных консервов с наполнителями
	Технологические особенности производства быстрорастворимых сухих молочных консервов
	Технологические особенности производства молочных консервов комбинированного состава
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Современные виды упаковочных материалов в производстве молочных консервов</i>
Тема 5.6. Технология переработки вторичного молочного сырья	Содержание
	Понятие вторичное молочное сырье. Состав, свойства, питательная и энергетическая ценность. Особенности технологической переработки вторичного молочного сырья, температурные режимы и механическая обработка
	В том числе практических занятий
	Технологические особенности производства жидких и пастообразных продуктов из вторичного молочного сырья
	Технологические особенности сухих продуктов из вторичного молочного сырья
	В том числе самостоятельная работа обучающихся
	<i>Перспективы использования вторичного молочного сырья</i>
МДК.02.06. Технология переработки свинины и говядины (количество часов 80)	
Тема 6.1. Состояние мясоперерабатывающей отрасли в России	Содержание
	Переработка убойных животных. Морфологический и химический состав мяса. Определение категорий убойных животных в соответствии с действующими стандартами
	В том числе практических занятий
	Изменения в мясе после убоя и при хранении. Характеристика мяса с признаками PSE и DFD.
	Способы измельчения мяса
	Правила разделки мяса по отрубам и сортировка мяса по сортам
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Генетически модифицированные продукты</i>
Тема 6.2 Технология производства колбасных изделий	Содержание
	Изучение технологических процессов производства колбасных изделий. Изучение рецептур колбасного производства
	В том числе практических занятий
	Технология производства копченых изделий
	Технология производства полуфабрикатов
	Технология производства вареных колбас

	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Виды оболочек для колбасных изделий</i>
Тема 6.3. Технология производства полуфабрикатов	Содержание
	Технология производства полуфабрикатов, требования к сырью, технология фаршесоставления и подбор рецептуры
	В том числе практических занятий
	Особенности технологии производства натуральных рубленых полуфабрикатов
	Особенности технологии производства панированных, замороженных
	Особенности технологии производства полуфабрикатов в тесте
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Виды упаковок полуфабрикатов, способы формования</i>
Тема 6.4. Переработка и консервация субпродуктов. Первичная обработка и консервация кожевенного сырья	Содержание
	Требования технических регламентов и государственных стандартов к субпродуктам и кожевенному сырью, классификация, субпродуктов и кожевенного сырья, технология производства субпродуктовых изделий
	В том числе практических занятий
	Способы первичной обработки субпродуктов
	Способы первичной обработки кожевенного сырья
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Консервация кожевенного сырья</i>
Тема 6.5. Технология производства мясных консервов	Содержание
	Послеубойные изменения в мясе. Методы химической консервации мясного сырья. Методы физической консервации мясного сырья
	В том числе практических занятий
	Особенности технологии производства фаршевых консервов
	Особенности технологии производства кусковых консервов
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Технологии производства мясорастительных консервов</i>
Учебная практика (количество часов 72)	
<u>Виды работ к разделу 1:</u>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение физиологического состояния животных по морфологическим признакам. 2. Основные типы и виды животных согласно современной систематике, их роль в сельском хозяйстве. 3. Основные породы животных, выращиваемые в Смоленской области, их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве. 4. Оценка и отбор крупного рогатого скота по происхождению. 5. Оценка крупного рогатого скота по конституции и экстерьеру. 6. Приготовление набора кормов для дойных коров. 7. Приготовление набора кормов для стельных коров. 8. Оценка свиней по конституции и экстерьеру. 9. Составления кормового плана для выращивания овец. 10. Оценка микроклимата животноводческих помещений. 11. Дезинфекция животноводческих помещений. 	
<u>Виды работ к разделу 1:</u>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Современные методы научных исследований в области производства продукции животноводства. 2. Оценка качества шерсти и рун. 3. Оценка качества куриных яиц. 4. Оценка качества молока. 5. Оценка качества мяса. 	
Производственная практика (количество часов 180)	

Виды работ к разделу 1:

а) на предприятиях, производящих продукцию животноводства:

1. Определение способов и методов хранения сельскохозяйственного сырья животного происхождения
2. Составление плана размещения продукции и транспортировки ;
3. Выбор способов переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией
4. Определение качества сырья, подлежащего переработке;
5. Расчет расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении продукции животноводства;
6. Учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;
7. Подготовка сырья и полуфабрикатов к реализации;
8. Использование средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
9. Отслеживание параметров работы технологического оборудования
10. Личная гигиена и безопасность продукции

б) на предприятиях перерабатывающих продукцию животноводства:

1. Осуществление теххимического контроля по всем стадиям технологического процесса;
2. Выполнение требований нормативных правовых актов к основным видам продукции
3. Составление технологических схем переработки мясного сырья производства мясных полуфабрикатов.
4. Составление технологических схем переработки молока, производительность, емкость и т.д.)
5. Проведение сепарирования и нормализации молока
6. Расчет компонентов при производстве продуктов
7. Использование методик для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
8. Использование технологических схем, процессов и оборудования, применяемых на предприятии для осуществления технологических процессов
9. Знание и использование режимов ведения технологических процессов на предприятии.
10. Выход и ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятии.
11. Организация лабораторий на предприятии.
12. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, вспомогательных материалов, воды, производственных процессов, личной гигиены работников.
13. Оценка мероприятий по организации безотходной переработки сельскохозяйственной продукции.

Форма промежуточной аттестации – экзамен по модулю

Всего: 766 ак.ч.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

1. Специальное помещение для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе:

- стандартная учебная мебель (30 посадочных места);
- стол и стул для преподавателя (по 1 шт.);
- кафедра для лектора (1 шт.);
- доска настенная трехэлементная (1 шт.);
- шкаф с наглядными пособиями – 1 шт.;
- переносное оборудование проектор Benq PB 7230 – 1 шт.,
- ноутбук ASUS A7 – 1 шт
- наглядные пособия;
- дидактические материалы

2. ООО «Катынские колбасы», Смоленская область, Смоленский район, с. Катынь, ул. Советская, д. 41, в том числе:

- столы рабочие 5 шт.;
- стулья – 5 шт.;
- диван – 2 шт.;
- оргтехника - 2 шт.;

3. ООО «Роса», Смоленская область, г. Смоленск, Краснинское шоссе, дом № 21, в том числе:

- столы рабочие 5 шт.;
- стулья – 5 шт.;
- диван – 2 шт.;
- оргтехника - 2 шт.;

4. Помещение для организации самостоятельной и воспитательной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно- телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно- образовательную среду организации, в том числе:

- персональные компьютеры с выходом в Интернет (18 шт.);
- компьютерный студенческий стол (18 шт.);
- стол и стул для преподавателя (по 1 шт.);
- доска настенная трехэлементная (1 шт.).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лабораторный практикум по технологии хранения и переработке продукции животноводства: учебное пособие /Ф. А. Мусаев, Н. И. Морозова, О. В. Черкасов, И. А. Морозов. — Рязань: РГАТУ, 2024. — 206 с. — ISBN 978-5-95660-437-4. — Текст : электронный //Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451748> (дата обращения: 19.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

<https://reader.lanbook.com/book/451748?lms=4d04f3b49d143b9414a13b0f3be3fb02>

1. Янкина, О. Л. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие / О. Л. Янкина, В. В. Подвалова. — Уссурийск: Приморский ГАТУ, 2012. — 128 с. — Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69611> (дата обращения: 19.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

<https://reader.lanbook.com/book/69611?lms=6753b7a0df9801b2aa12034de0f69d2>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Иванова Е.В., Романова Н.В., Солнцева О.И. И - 21 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки: учебное пособие / Е.В. Иванова, Н.В. Романова, О.И. Солнцева. – Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2023. - 320 с.

<https://sgsha.ru/sgsha/biblioteka/УП%20Технохимконтроль%202023.pdf>

2. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза: практикум : учебное пособие / О. О. Датченко, В. В. Ермаков. — Самара: СамГАУ, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-88575-738-6. — Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/408134> (дата обращения: 19.02.2025). — Режим доступа: для авториз.пользователей.

<https://reader.lanbook.com/book/408134?lms=24f2fbca72c10cab786d03432bf1db7e>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01	Распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализирует и выделять её составные части Определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, Определяет необходимые ресурсы Выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Контрольные работы, практические самостоятельные работы, зачеты по междисциплинарным курсам, защита дипломных проектов (работ), экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, выбирает необходимые источники информации Выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска Оценивает практическую значимость результатов поиска Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности Использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03	Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Применяет современную научную профессиональную терминологию Определяет источники достоверной правовой информации	
ОК 04	Организовывает работу коллектива и команды Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 07	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы Участствует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	

	<p>Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
ПК 2.1	<p>Планирует выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами</p> <p>выбирает способы содержания сельскохозяйственных животных</p> <p>определять потребность животных в основных питательных веществах, анализирует и составляет рационы кормления, производит и заготавливает корма, проводит зоотехнический анализ кормов и оценивает их качество и питательность, определять необходимое количество воды для поения животных;</p> <p>оценивает состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;</p> <p>выбирает и реализовывает технологии производства продукции животноводства</p> <p>составляет технологические схемы и проводит расчеты по первичной переработке продуктов животноводства</p>	
ПК 2.2	<p>Организовывает выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами. Организует выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p> <p>определять площади, размеры, количество технологических элементов для содержания животных (стойла, боксы, секции, кормушки, поилки).</p> <p>Знает</p>	
ПК 2.3	<p>Оценивает физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.</p>	
ПК 2.4	<p>Контролирует качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимает меры по устранению выявленных дефектов и недостатков</p>	
ПК 2.5	<p>Контролирует соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимает меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля. Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям, а также</p>	

	оценивает эффективность разработанных технологических решений по содержанию и воспроизводству сельскохозяйственных животных принимает корректирующие меры в случае выявления отклонений, реализуемых технологических процессов содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных от разработанных планов, технологий и (или) разработанных технологий.	
ПК 2.6	Формирует первичную отчетность по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, ведет документацию установленного образца, в том числе в электронном виде.	
ПК 2.7	Разрабатывает предложения по повышению эффективности животноводства, планы обустройства зон содержания сельскохозяйственных животных различных производственных групп в соответствии с зоогигиеническими и ветеринарными нормами.	