

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БОГАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО  
СОЮЗА СМОЛЯКОВА ИВАНА ИЛЬИЧА»**

УТВЕРЖДЕНО

Приказ и.о. директора  
ГБПОУ «БГСХТ  
им. Героя Советского  
Союза Смолякова И.И.»  
от 30.08.2022 № 127-ОД

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02.ОСНОВЫ ЗООТЕХНИИ**

профессионального учебного цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 35.02.06 Технология и переработка

сельскохозяйственной продукции

**Богатое, 2022**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 35.02.06 Технология и переработка сельскохозяйственной продукции.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Богатовский государственный сельскохозяйственный техникум имени Героя Советского Союза Смолякова Ивана Ильича»

Разработчик: Маркова Мария Ильинична, преподаватель ГБПОУ «БГСХТ им. Героя Советского Союза Смолякова И.И.»

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании методической комиссии профессиональных дисциплин

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2022 г.

Руководитель МК \_\_\_\_\_ /Т.Н. Чешко/

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Основы зоотехнии»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 Технология и переработка сельскохозяйственной продукции.

Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 № 455. Зарегистрировано в Минюсте РФ 04 июля 2014. Регистрационный № 32969.

Профессионального стандарта (далее – ПС) «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного 28 октября 2019 г. № 694н приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации. Зарегистрировано в Минюсте России от 01 июня 2020 № 58531.

Оценочных материалов для Демонстрационного Экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, по компетенциям Т9 Сельскохозяйственные биотехнологии. Протокол от 01 декабря 2020 № Пр-01.12.2020-1.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Основы зоотехнии» относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

**1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** целью освоения учебной дисциплины является повышение профессионального уровня через качественное освоение общих и профессиональных компетенций по специальности 35.02.06 Технология и переработка сельскохозяйственной продукции, необходимых для выполнения

имеющихся и дополненных в соответствии с компетенцией WSR и ПС видов деятельности (далее – ВД) в рамках требуемой квалификации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1 определять методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях;

У2 определять методы производства продукции животноводства;

А/02.4.1 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

А/02.4.4 эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях;

А/03.4.1 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

А/03.4.3 взвешивать скот на механических или электронных весах;

А/03.4.4 определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных;

А/03.4.5 сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности;

А/03.4.8 производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение;

WSSS 1.1 применять полученные знания на практике в рамках организационных, технических и санитарно-гигиенических мероприятий для защиты человека от воздействия опасных, вредных и поражающих

факторов на производстве и в условиях чрезвычайных ситуаций

WSSS 1.3 уметь пользоваться системой стандартов безопасности труда и нормативными документами.

WSSS 5.2 проводить стерилизацию инвентаря, дезинфекцию оборудования и помещений.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

31 основные виды и породы сельскохозяйственных животных;

32 научные основы разведения и кормления животных;

33 системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения;

34 основные технологии производства продукции животноводства.

A/02.4.1 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;

A/02.4.4 Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции;

A/03.4.1 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя;

A/03.4.2 виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья;

А/03.4.5 анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;

А/03.4.9 методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья.

WSSS 1.1 основные эргономические требования к рабочим местам.

WSSS 5.1 основные направления развития промышленной биотехнологии.

WSSS 5.2 источники микробиологического и других видов загрязнения.

WSSS 5.5 санитарно-гигиенические требования к оборудованию, зданиям, сооружениям и обслуживающему персоналу.

### 1.3 Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.
ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>96</b>
Основное содержание	95
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	51
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе: рефераты	48
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы зоотехнии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Разведение сельскохозяйственных животных</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1</b> Происхождение, рост и развитие с/животных	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1   Происхождение домашних животных.	2	2
	2   Основные закономерности развития и роста.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> №1 Реферат по теме: «Дикие предки домашних животных»	4	
<b>Тема 1.2.</b> Конституция и экстерьер, породас/х животных	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1   Конституция, экстерьер и продуктивность животных.	3	2
	2   Учение о породе.		
	3   Методы разведения животных.		
	<b>Практическое занятие</b> № 1 Оценка животных по экстерьеру и конституции.	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> №2 Реферат по теме: «Основные закономерности роста и развития животных»	4	
<b>Раздел 2 Научные основы полноценного питания животных</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 2.1</b> Оценка питательности кормов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	
	1   Оценка питательности кормов по химическому составу.	4	2
	2   Оценка питательности кормов по перевариваемым питательным веществам.		
	<b>Практическое занятие</b> №2 Определение питательности кормов по химическому составу. Оценка кормов по проворимым питательным веществам.	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> №3 Реферат по теме: «Аминокислоты и минеральные вещества».	4	
<b>Тема 2.2. Корма</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1   Понятие о корме	2	2
	2   Корма растительного и животного происхождения.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	<b>Практическое занятие</b> №3 Определение качества сена, зерна.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> №4 Реферат по теме: «Виды кормов и их питательность» №5 Подготовка кормов к вскармливанию	8	
<b>Тема 2.3</b> <b>Нормированное кормление животных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	1 Принципы нормированного кормления. 2 Рацион.	4	2
	<b>Практическое занятие</b> №4 Составление и анализ рациона для скота, свиней, овец.	3	
	<b>Контрольная работа</b>	2	
<b>Раздел 3. Основы животноводства</b>		<b>71</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Скотоводство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1 Продуктивность крупного рогатого скота. Породы крупного рогатого скота. 2 3 Техника разведения крупного рогатого скота. Основы полноценного кормления и содержания.	3	2
	<b>Практические занятия</b> №5 Определение масти, возраста и живого веса КРС. №6 Породы крупного рогатого скота. №7 Мечение животных.	7	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> №6 Реферат по теме: «Породы крупного рогатого скота» №7 Понятия о технологиях, технологических процессах и операциях в животноводстве.	6	
<b>Тема 3.2</b> <b>Свиноводство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1 Продуктивность свиней. Породы свиней. 2 Техника разведения свиней. Основы полноценного кормления и содержания.	2	2
	<b>Практическое занятие</b> №8 Методы учета роста и развития свиней.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> № 8 реферат по теме «Породы свиней»	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	№9 Типы свиноводческих предприятий.		
<b>Тема 3.3</b> <b>Овцеводство с основами козоводства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1   Продуктивность овец и коз. Породы овец. 2   Техника разведения овец и коз. Основы полноценного кормления и содержания.	4	2
	<b>Практические занятия</b> №9 Экстерьер и конституция овец. №10 Породы овец. №11 Виды шерсти. Дефекты шерсти.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> №10 Реферат по теме: «Породы овец». №11 Реферат по теме: «Породы коз». №12 Кормление овец	6	
<b>Тема 3.4</b> <b>Коневодство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	
	1   Продуктивность лошадей. Породы лошадей 2   Техника разведения лошадей. Основы полноценного кормления и содержания.	4	2
	<b>Практические занятия</b> №12 Экстерьер и конституция лошадей. №13 Определение возраста лошадей по зубам. №14 Содержание лошадей.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> №13 Реферат по теме: «Породы лошадей»	3	
<b>Тема 3.5</b> <b>Птицеводство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	
	1   Продуктивность птиц. Породы и техника разведения птиц. 2   Основы полноценного кормления и содержания.	2	2
	<b>Практические занятия</b> №15 Экстерьер и конституция птицы. №16 Инкубационные качества яиц. №17 Выращивание молодняка. №18 Световые режимы для молодняка и взрослой птицы.	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> №14 Реферат по теме: «Породы птиц»	3	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
Тема 3.6Болезни сельскохозяйственных животных и птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1 Не заразные болезни. Инфекционные болезни. Инвазионные болезни.	1	2
	<b>Контрольная работа</b>	2	
<b>Раздел 4. Технология производства продукции животноводства</b>		<b>24</b>	
Тема 4.1 Технология производства молока	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	
	1 Технология получения молока	3	2
	2 Технология первичной обработки молока		
	<b>Практические занятия</b> №19 Технология машинного доения коров. №20 Поточно-цеховая система производства молока	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> №15 Реферат по теме: «Технология переработки продукции животноводства».	4	
Тема 4.2 Технология производства мяса	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1 Технология производства говядины	3	2
	<b>Практическое занятие</b> №21 Показатели мясной продуктивности крупного рогатого скота	1	
Тема 4.3. Технология производства яиц и шкур	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	1 Технология промышленного производства яиц.	3	2
	2 Технология и организация стрижки овец.		
	<b>Практические занятия</b> №22Технология и организация стрижки овец. №23Гигиена сельскохозяйственных животных (зоогигиена)	6	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>144</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета специальных дисциплин.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды, плакаты, муляжи;
- учебные видеоматериалы;
- учебно-методические материалы: инструкционные карты, комплекты контрольных вопросов, заданий.

**Технические средства обучения:** компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Агейкин А.Г. Основы зоотехнии: практикум / А.Г. Агейкин, Т.А. Удалова, А.А. Нагибина; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2022 – 285 с.

2. Иванова Н.И. Основы зоотехнии: учебник для среднего профессионального образования по специальности "Механизация сельского хозяйства" / Н.И. Иванова, О. А. Корчагина. - Москва: Издательский центр Академия, 2017. - 220, с.: ил. - (Профессиональное образование.Топ-50).

##### **Дополнительные источники:**

1. Ковалев Ю.Н. Технология и механизация животноводства.– Москва: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2014-416с.

2. Конакова А. П. «Техника для малых животноводческих ферм». – М.: ПрофОбрИздат, 2013 - 208с.

3. Легеза В. Н. Животноводство. М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2014 – 384с.

4. Интизарова А. Е. Основы зоотехнии [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 200 с. – Текст: электронный // URL: <https://profspo.ru>

5. Кузнецов А. Ф. Лабораторный практикум по общей зоогигиене животных.

6. Самкова Е. Л. Основы зоотехнии: учебное пособие / Самкова Е. Л., Троян Л. В. – Брянск, 2019. – 207 с. – Текст: электронный // URL: [https://www.rosmedlib.ru/book/IBGAU\\_060.htm](https://www.rosmedlib.ru/book/IBGAU_060.htm)

6. Зенков К. Ф., Никитин Г. С., 2020. – 320 с. (специальная литература). – Текст: электронный // URL:

### **Интернет**

1. Основы зоотехнии: козоводство. Учебное пособие для СПО. Сайт ООО «Электронное издательство Юрайт». – Текст: электронный // URL: <https://urait.ru/book/osnovy-zootehinii-kozovodstvo-497562>

2. Тощев В. К. Основы зоотехнии: козоводство: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Тощев, Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 360 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // URL: <https://urait.ru/bcode/49756/>

3. Основы зоотехнии. Курс лекций. Общепрофессиональный цикл, для специальности СПО. Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования. Ульяновск 2021. – Текст: электронный // URL: <https://infourok.ru/kurs-лекcij-po-predmetu-osnovy-zootehinii-5216172.html>

4. Курс подробных видео-лекций: Козиной Е. А. – кандидата биологических наук Красноярского ГАУ. По темам: Основные элементы системы нормированного кормления. Техника составления рациона. Кормление свиней.

– Козина Е. А. Основы кормления с/х животных. – Текст: электронный // URL: <https://www.youtube.com/watch?v=FPFM5oLbnBc>

– Зоотехния. Системы и способы содержания КРС. - Текст: электронный // URL:

<https://yandex.ru/video/preview/?filmId=12316207782304255490&text=основы+зоотехнии+курс+видеолекций>

– Козина Е.А. Грубые корма. - Текст: электронный // URL: <https://www.youtube.com/watch?v=vlgmDxFH2Q8>

– Козина Е.А. Сенаж <https://www.youtube.com/watch?v=Wrh2UuSXxUk>

– Козина Е.А. Откорм крупного рогатого скота. - Текст: электронный // URL: [https://www.youtube.com/watch?v=7ASw\\_Но67aY](https://www.youtube.com/watch?v=7ASw_Но67aY)

– Козина Е.А. Оценка энергетической питательности кормов. - Текст: электронный // URL: <https://www.youtube.com/watch?v=5GMUBFrS-3Y>

5. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург. – URL: <http://e.lanbook.com>

6. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/>

7. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва. – URL: <http://www.academia-moscow.ru/>

8. Электронная библиотечная система Издательства «Перспективна Наука» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург. – URL: <http://www.prospektnauki.ru/ebooks/index-usavm.php>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также сдачи дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
У1 -определять основные породы, учитывать продуктивность сельскохозяйственных животных.	Практические занятия, Внеаудиторная самостоятельная работа. Тестирование Устный опрос Письменный опрос Выполнение рефератов. Составление конспектов Заполнение таблиц Дифференцированный зачет
У2-оценивать сельскохозяйственных животных по происхождению, конституции, экстерьеру и интерьеру, продуктивности и качеству потомства.	
У3-подбирать различные виды кормов и оценивать их качество.	
У4 -проводить комплекс защитных мероприятий животных от заболевания и падежа.	
А/02.4.1 - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.	
А/02.4.4 - эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях.	
А/03.4.1 - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований.	
А/03.4.3 - взвешивать скот на механических или электронных весах.	
А/03.4.4 - определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных.	
А/03.4.5 - сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности.	
А/03.4.8 - производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш	

и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение.	
WSSS 1.1- применять полученные знания на практике в рамках организационных, технических санитарно-гигиенических мероприятий для защиты человека от воздействия опасных, вредных и поражающих факторов на производстве и в условиях чрезвычайных ситуаций.	
WSSS 1.3 - уметь пользоваться системой стандартов безопасности труда и нормативными документами.	
WSSS 5.2 – проводить стерилизацию инвентаря, дезинфекцию оборудования и помещений.	
<b>Знания:</b>	
31 - основные виды и породы сельскохозяйственных животных.	Контрольные работы, Внеаудиторная самостоятельная работа Ситуационные задачи Практические задания Кейс –задания Дифференцированный зачет
32 - научные основы разведения и кормления животных;	
33 – системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения;	
34 -основные технологии производства продукции животноводства.	
А/02.4.1 - Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях.	
А/02.4.4- Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции.	
А/03.4.1 - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя.	
А/03.4.2- виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных	

животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья.
A/03.4.5 - анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения.
A/03.4.9 - методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья.
WSSS 1.1 - основные эргономические требования к рабочим местам.
WSSS 5.1 – основные направления развития промышленной биотехнологии.
WSSS 5.2 - источники микробиологического и других видов загрязнения.
WSSS 5.5 - санитарно-гигиенические требования к оборудованию, зданиям, сооружениям обслуживающему персоналу.