

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.01.2021
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Агротехнический колледж

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АТК


« 08 » 01 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК 02.03. Технологии первичной переработки продукции животноводства

Специальность
36.02.02 Зоотехния

Квалификация выпускника
зоотехник
Форма обучения
очная

Разработчик (и)


подпись


И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:

Председатель методической комиссии


подпись


И.О.Фамилия

Заведующий методическим кабинетом УМУ


подпись


И.О.Фамилия

Директор библиотеки


подпись


И.О.Фамилия

Улан-Удэ, 2021

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 36.02.02 Зоотехния

Программа учебной дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Методической комиссии колледжа

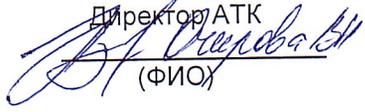
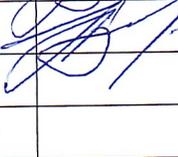
от «27» 01 2021 г. протокол №

Председатель методической комиссии


подпись

А.В. Косарева
И.О. Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) главный специалист зоотехник
ТКУ "Государственная пенитенциарная служба РБ"
Батух М.О.
подпись И.О. Фамилия

№ п/п	На учебный год	Одобрено на заседании МК		«Утверждаю» Директор АТК  (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20 <u>21</u> /20 <u>22</u> г.г.	№ <u>11</u>	« <u>23</u> » <u>06</u> 20 <u>21</u> г.		« <u>23</u> » <u>06</u> 20 <u>21</u> г.
2	20 <u>21</u> /20 <u>22</u> г.г.	№ <u>1</u>	« <u>26</u> » <u>07</u> 20 <u>21</u> г.		« <u>26</u> » <u>07</u> 20 <u>21</u> г.
3	20__/20__ г.г.	№__	«__» __ 20__ г.		«__» __ 20__ г.
4	20__/20__ г.г.	№__	«__» __ 20__ г.		«__» __ 20__ г.
5	20__/20__ г.г.	№__	«__» __ 20__ г.		«__» __ 20__ г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	10
5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	11
6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК 02.03.Технологии первичной переработки продукции животноводства

1.1. Область применения программы

Программа междисциплинарного курса является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.02 Зоотехния.

1.2. Место междисциплинарного курса в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: междисциплинарный курс МДК.02.03. Технологии первичной переработки продукции животноводства входит в состав профессионального модуля ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства.

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения дисциплины.

Целью междисциплинарного курса является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приёмку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства разных видов.

Задачами освоения междисциплинарного курса являются: изучение технологии первичной переработки продукции животноводства; овладение технологией переработки продукции животноводства.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен знать:

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

1.4 Перечень компетенций в результате освоения междисциплинарного курса:

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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 иностранных языках.

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

ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.

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

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы междисциплинарного курса

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 60 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	210
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	150
в том числе:	
практические занятия	90
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
в том числе:	
<i>внеаудиторная самостоятельная работа</i>	40
<i>подготовка сообщений (презентаций)</i>	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса МДК.02.03. ТЕХНОЛОГИИ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Технология производства молока и молочных продуктов		
Тема 1.1. Химический состав молока	Содержание учебного материала Роль ученых в развитии молочного дела. Химический состав молока. Бактерицидные свойства молока. Физические свойства молока. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Молоко животных других животных. Требования, предъявляемые к качеству молока. Пороки молока. Практические занятия: Определение физико-химических и органолептических свойств молока. Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений (презентаций)	8 10 6	1-3
Тема 1.2. Технология производства молока	Содержание учебного материала Условия получения высококачественного молока. Источники загрязнения молока микроорганизмами. Санитарно-гигиенические правила получения молока. Контроль состояния здоровья коров. Ветеринарно-санитарная оценка молока больных животных. Первичная обработка молока. Очистка молока, охлаждение и хранение молока. Классификация продуктов переработки молока. Приемка молока. Механическая обработка молока. Очистка молока. Сепарирование молока Нормализация молока. Гомогенизация молока. Тепловая обработка молока. Пастеризация молока. Стерилизация молока. Влияние низких и высоких температур. Производство питьевого молока. Ассортимент питьевого молока. Технологический процесс производства питьевого молока. Сертификация молочной продукции. Практические занятия: Освоение правил работы в молочной лаборатории с соблюдением техники безопасности. Отбор средних проб молока (круглый стол) Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений (презентаций)	6 10 6	
Тема 1.3 Технология кисломолочных продуктов	Содержание учебного материала Кисломолочные продукты. Значение и состав кисломолочных продуктов. Закваски, используемые для производства кисломолочных продуктов. Ассортимент жидких кисломолочных продуктов. Технология производства кисломолочных напитков. Технология производства сметаны. Технология производства творога. Пороки кисломолочных продуктов. Практические занятия: Определение качества готовых кисломолочных продуктов. Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений (презентаций)	6 10 8	
Тема 1.4 Технология сыра	Содержание учебного материала Технология сыра. Пищевая ценность и состав сыра. Классификация сыров. Требования к молоку- сырью для производства сыров. Технологическая схема производства твердых сыров. Пороки сыров. Практические занятия: Расчет массовой доли белка, жира и лактозы по базисным нормам. Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений (презентаций)	6 10 8	
Тема 1.5 Технология	Содержание учебного материала		

масла	Технология масла. Пищевая ценность и состав сливочного масла. Требования к качеству молока и сливок для производства масла. Технология производства масла способом сбивания сливок. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок. Факторы, влияющие на сбивания сливок. Пороки масла.	6	
	Практические занятия: Расчет выхода сливочного масла	10	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений (презентаций)	8	
Раздел 2.	Технология производства мясных продуктов		
Тема 2.1 Технология первичной переработки убойных животных	Содержание учебного материала		1-3
	Типы предприятий по переработке мяса. Технология первичной переработки убойных животных. Подготовка животных к убою. Технология убоя и обработка животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса. Товарная оценка разных видов мяса. Маркировка мяса. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса. Сортовой разруб туш КРС, МРС. Санитарно-гигиенические и экологические условия мясоперерабатывающего производства.	12	
	Практические занятия: Определение упитанности животных. Товароведческая маркировка мяса (семинар-дискуссия)	12	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений (презентаций)	8	
Тема 2.2 Морфологический и химический состав мяса	Содержание учебного материала		1-3
	Морфология и химический состав мяса. Морфологический состав мяса. Химический состав. Изменения в мясе после убоя животных. Пороки мяса.	10	
	Практические занятия: Определение упитанности животных.	14	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений (презентаций)	8	
Тема 2.3 Консервирование мяса	Содержание учебного материала		1-3
	Консервирование мяса. Консервирование мяса холодом. Режимы охлаждения мяса в зависимости от сроков хранения. Консервация мяса высокой температурой	6	
	Практические занятия: Исследование мяса на свежесть	14	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений (презентаций)	8	
	Всего:	210	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Требование к минимальному материально – техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Лаборатория технологии производства продукции животноводства) (Лаборатория технологии первичной переработки продукции животноводства) (149) 18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска учебная, мультимедийный проектор переносной, проекционный экран, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, ноутбук переносной, учебная мебель, 2 стенда. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Кабинет животноводства и пчеловодства) (Кабинет животноводства) (Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства) (248) 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенный учебной мебелью: доска учебная, экран настенный белый возможностью подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, трибуна, 5 стендов. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE

Научная лаборатория (Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства) (250) Научная лаборатория имеет 8 посадочных мест и оборудована: аппарат вращения родотест, весы РП-150, весы РН, Весы электронные ВК-300 лабораторные, весы электронные ВК-600 лабораторные, электропечь мечта, халат рабочий черный х/б 3 шт, аппарат опр. выход шерсти, аппарат для опр волн шерсти, кондиц апп сортностис013сч, ланометр 2607, машина разрывная, микроскоп DUO-SCOPE-45, микроскоп поляризационный 15584, микротом салазочный, вытяжной шкаф-3 шт, эластометр 731072\068, ящик желез. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тушканов, М. П. Организация сельскохозяйственного производства [Текст]: Учебник / М. П. Тушканов, С. И. Грядов. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 292 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=989361>

Дополнительные источники:

1. **Технологии первичной переработки** продукции животноводства : учебное пособие для обучающихся по специальности 36.02.02 Зоотехния / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова; сост.: Е. П. Карпова, В. Г. Бильтуев. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 80 с. -

URL: <http://bgsha.ru/art.php?i=3935>.

2. Родионов, Г. В. Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. Лань, 2018. - 336 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99524>

3. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2019. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003256>

4. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/597714>

5. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/718265>

6. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 304 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/775231>

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>

Периодические издания:

1. Вестник Бурятской ГСХА им. В. Р. Филиппова: научно-теоретический журнал/ Бурятская ГСХА .- Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=25673>

2. Актуальные проблемы интенсивного развития животноводства: Научно-теоретический журнал/Белорусская государственная сельскохозяйственная академия.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2596?category=7799>

3. Вестник науки КАТУ им. С.Сейфуллина: Научно-теоретический журнал/ Казахский агротехнический университет имени Сакена Сейфуллина.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2355?category=7799>

4. Вестник Омского государственного аграрного университета: научно-практический журнал/ Вестник Омского государственного аграрного университета.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2367?category=7799>

5. Вестник Алтайского государственного аграрного университета: научно-практический журнал/Алтайский государственный аграрный университет.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2228?category=7799>

6. Вестник АПК Верхневолжья: научный журнал/Ярославская государственная сельскохозяйственная академия.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2194?category=7799>

Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:

1. Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М» ZNANIUM.com [Электронный ресурс]: Электронно-библиотечная система / ООО «Научно-издательский центр Инфра-М» –

Электрон. дан. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)

2. Национальная электронная библиотека [Электронный ресурс]: Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://rusneb.ru/>– Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)

4. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: справочно-правовая система официальной информации / ООО «Правовые информационные технологии» Распространения Правовой Информации КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – Режим доступа: в локальной сети. – Загл. с экрана.

5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]: Информационная система [каталог образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования] / ФГАУ ГНИИ ИТТ «Информика» – Электрон.дан. <http://window.edu.ru/>.

6. Государственная система правовой информации [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал правовой информации – Электрон. дан. <http://pravo.gov.ru/>.

7.Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, круглых столов, семинаров-дискуссий, а также выполнения обучающимися тестовых заданий, подготовки сообщений (презентаций).

Темы междисциплинарного курса	Индекс компетенции	Наименование оценочного средства	Способ контроля
Раздел 1. Технология производства молока и молочных продуктов			
Тема 1.1. Химический состав молока	ОК 01.-09., ПК 2.1- 2.3	Вопросы входного контроля Тестовые задания	Устный опрос Письменное тестирование
Тема 1.2. Технология производства молока	ОК 01.-09., ПК 2.1- 2.3	Тестовые задания Темы сообщений (презентации) Круглый стол	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций) Подведение итогов круглого стола
Тема 1.3 Технология кисломолочных продуктов	ОК 01.-09., ПК 2.1- 2.3	Тестовые задания Темы сообщений (презентации)	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций)
Тема 1.4 Технология сыра	ОК 01.-09., ПК 2.1- 2.3	Тестовые задания Темы сообщений (презентации)	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций)
Тема 1.5 Технология масла	ОК 01.-09., ПК 2.1- 2.3	Тестовые задания Темы сообщений	Письменное тестирование Заслушивание сообщений

		(презентации)	(презентаций)
Раздел 2. Технология производства мясных продуктов			
Тема 2.1 Технология первичной переработки убойных животных	ОК 01.-09., ПК 2.1- 2.3	Тестовые задания Темы сообщений (презентации) Семинар-дискуссия	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций) Подведение итогов семинара-дискуссии
Тема 2.2 Морфологический и химический состав мяса	ОК 01.-09., ПК 2.1- 2.3	Тестовые задания Темы сообщений (презентации)	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций)
Тема 2.3 Консервирование мяса	ОК 01.-09., ПК 2.1- 2.3	Тестовые задания Темы сообщений (презентации)	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций)

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Требования к результатам освоения междисциплинарного курса

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны:	
			знать:	уметь:
1	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	виды, технологические процессы производства продукции животноводства; методику расчета основных технологических параметров производства; технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам); действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;	выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации
2	ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	основные методы оценки качества продукции животноводства	
3	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
4	ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
5	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
6	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		
7	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы		

		бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	качества продукции животноводства
8	ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
9	ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	
10	ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства и первичной переработки продукции животноводства.	
11	ПК 2.2.	Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.	
12	ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>			

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;
- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме

тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;

обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);

- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;

- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП СПО.

В целях реализации ОПОП СПО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

