	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПМ. 05	Факультет среднего профессионального образования

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

для специальности  
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции  
(базовая подготовка)

Екатеринбург 2019

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал:	преподаватель	Казанцева Е.С.	12.04.2019
Согласовано:	Предметно-цикловая комиссия	Пономарева М.А.	12.04.2019
Согласовано с работодателем:	Глава КХ Аликсеева А.В.	Аликсеев А.А.	12.04.2019

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Приказа Минтруда России от 19.05.2014 N 324н "Об утверждении профессионального стандарта "Оператор машинного доения", ЕКТС.

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»

Разработал: преподаватель, Келин Ю.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# **1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (далее – рабочая программа ПМ) - является основной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 — «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (базовая подготовка), входящей в укрупненную группу специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство в части освоения в части освоения *нового вида профессиональной деятельности:*

*ВПД 1: Выполнение работ по организации и осуществлению сбора и закупки продуктов и сырья различного происхождения у населения, в учреждениях и организациях*

*Трудовые функции:*

- Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья (ТФ 1.1)
- Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья (ТФ 1.2)
- Организация сбора и сдачи вторичного сырья (ТФ 1.3)
- Организация сбора и сдачи пищевых отходов (ТФ 1.4)

*ВПД 2: Дояние животных с помощью доильно-молочного оборудования*

*Трудовые функции:*

- Подготовка доильного оборудования к работе (ТФ 2.1)
- Подготовка животного к доению (ТФ 2.2)
- Дояние (ТФ 2.3)
- Первичная обработка молока (ТФ 2.4)
- Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования (ТФ 2.5)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: в программах повышения квалификации – не реализуется; профессиональной переподготовки – не реализуется; в профессиональной подготовке - при освоении профессий рабочего: 11997 Заготовитель продуктов и сырья; 15699 Оператор машинного доения.

### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **ТД/Ф 1.1**

**Трудовые действия/функции:**

Осуществлять сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья.

Определять качество и количество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.

Осуществлять сортировку, упаковку и транспортировку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.

Обеспечивать условия хранения заготавливаемого лекарственно-растительного сырья.

**Необходимые умения:**

Пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;

Выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье;

Определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья; заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты

**Необходимые знания:**

Ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод;

Виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки;

Требования к качеству лекарственно-технического сырья; его применение в медицине и промышленности;

Порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах;

Продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод

**ТД/Ф 1.2**

**Трудовые действия/функции:**

Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья.

Обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.

Производить первичную обработку, предсдаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья.

**Необходимые умения:**

Определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

Пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;

Пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;

Определять качество продуктов и сырья во время хранения; готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств;

Сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения; вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию

**Необходимые знания:**

Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

Факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

Способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;

Санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;

Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

Системы перевода единиц измерения;

Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения

**ТД/Ф 1.3****Трудовые действия/функции:**

Определять однородность и пригодность вторичного сырья к последующей переработке.

Обеспечивать условия хранения, складирования и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья.

Обеспечивать и соблюдать специальные нормы санитарии, гигиены и техники безопасности при работе со вторичным сырьем.

**Необходимые умения:**

Определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;

Вести учет складированного вторичного сырья;

**Необходимые знания:**

Виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатуры, кости, резины, боя стекла, металлического лома и вторичного полимерного сырья;

Организацию заготовки и сбыта вторичного сырья; виды оформляемых документов

**ТД/Ф 1.4****Трудовые действия/функции:**

Организовывать отдельный сбор пищевых отходов.

Обеспечивать санитарно-гигиенические условия содержания тары и транспортных средств.

Определять пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию.

**Необходимые умения:**

Определять количество и качество пищевых отходов;

Транспортировать пищевые отходы;  
Оформлять приемо-сдаточную документацию;

**Необходимые знания:**

Виды пищевых отходов;  
источники заготовки и потребителей пищевых отходов;  
Требования, определяющие пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию;  
Организацию сбора и транспортировки пищевых отходов;  
Санитарно-гигиенические требования к таре, транспорту, персоналу

**ТД/Ф 2.1**

**Трудовые действия/функции:**

Проверка правильности сборки доильных аппаратов  
Подключение доильного аппарата к вакуумпроводу  
Проверка правильности работы пульсаторов, коллекторов, герметичности всех соединений  
Проверка частоты пульсаций доильных аппаратов  
Проведение регулировочных работ  
Промывка доильных аппаратов перед доением

**Необходимые умения:**

Владеть приемами подготовки доильного аппарата к работе, его запуска и отключения  
Выполнять регулировочные работы  
Готовить моющие и дезинфицирующие растворы

**Необходимые знания:**

Устройство и принцип действия сборочных единиц доильных аппаратов  
Технология машинного доения  
Правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов  
Охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными  
Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами

**ТД/Ф 2.2**

**Трудовые действия/функции:**

Осмотр вымени животного перед доением  
Подмывание вымени животного  
Вытирание вымени животного чистым сухим полотенцем или бумажной салфеткой, пропитанной дезинфицирующим раствором  
Массаж вымени животного  
Предварительное сдаивание молока в специальную посуду  
Оформление первичной документации

**Необходимые умения:**

Владеть приемами безопасного осмотра и обработки вымени животного  
Работать с доильным оборудованием и инвентарем  
Пользоваться средствами индивидуальной защиты

Выявлять больных животных

**Необходимые знания:**

Правила ведения первичной документации

Устройство и правила эксплуатации приспособлений, инструмента, инвентаря, средств индивидуальной защиты

Правила ухода за выменем и признаки наиболее часто встречающихся заболеваний животных

Технология содержания животных и производства молока на фермах и комплексах

Основы поведения дойных животных (этологию)

Физиологические, анатомические и хозяйственные особенности дойных животных

Перечень разрешенных дезинфицирующих средств, применяемых в животноводстве, и правила их применения

Охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными

Требования личной гигиены и производственной санитарии

**ТД/Ф 2.3**

**Трудовые действия/функции:**

Включение доильного аппарата в работу

Надевание доильных стаканов на соски вымени

Контроль молокоотдачи и режима работы доильного аппарата

Машинное додаивание

Отключение доильного аппарата

Снятие доильных стаканов с сосков вымени животного

Обработка сосков вымени животного после доения специальными дезинфицирующими растворами

**Необходимые умения:**

Владеть приемами подготовки доильной аппаратуры к работе, порядком ее запуска и остановки

Выполнять регулировочные работы

Управлять процессом доения с помощью аппаратно-программных комплексов

Готовить моющие и дезинфицирующие растворы

**Необходимые знания:**

Технология машинного доения

Устройство, принцип действия и технические характеристики доильных аппаратов

Правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов

Охрана труда при работе с доильными аппаратами и установками

Охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными

Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами

**ТД/Ф 2.4**

**Трудовые действия/функции:**



Контроль технического состояния и исправности оборудования для первичной обработки молока

Подготовка, запуск и контроль работы оборудования для очистки молока

Подготовка, запуск и контроль работы оборудования для пастеризации молока

Подготовка, запуск и контроль работы оборудования для охлаждения молока

Подготовка, запуск и контроль работы оборудования для хранения и выдачи молока

Выполнение регулировочных работ

Остановка и промывка оборудования для первичной обработки молока

**Необходимые умения:**

Пользоваться контрольными приборами и средствами автоматики в процессе работы оборудования для первичной обработки молока

Обеспечивать равномерность подачи молока при первичной обработке

Готовить моющие и дезинфицирующие растворы

**Необходимые знания:**

Устройство, принцип действия и технические характеристики оборудования для первичной обработки молока

Технологические схемы первичной обработки молока

Правила подготовки и эксплуатации оборудования для первичной обработки молока

Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с оборудованием для первичной обработки молока

Охрана труда при работе с оборудованием для первичной обработки молока

**ТД/Ф 2.5**

**Трудовые действия/функции:**

Визуальный контроль уровня технических и технологических параметров доильно-молочного оборудования

Очистка рабочих поверхностей оборудования и его составных частей от загрязнений и остатков обрабатываемого продукта

Контроль состояния защитных ограждений, предохранительных устройств и аппаратов защиты, надежности крепления составных частей оборудования, заземлителей, наличия подтеканий и уровня смазки

Проверка и оценка технического состояния оборудования по контролируемым параметрам

Проверка работоспособности оборудования и его составных частей путем последовательного включения в работу

Выполнение смазки оборудования

**Необходимые умения:**

Владеть приемами подготовки машины к работе, порядком ее запуска и остановки

Выявлять отклонения от заданных норм работы доильно-молочного оборудования

Пользоваться техническими средствами, приборами, оснасткой и средствами диагностики для проведения операций технического обслуживания доильно-молочного оборудования

Владеть навыками регулировки доильно-молочного оборудования

**Необходимые знания:**

Устройство, принцип действия и технические характеристики доильно-молочного оборудования

Расположение и крепление рабочих органов доильно-молочного оборудования

Принципиальные схемы отдельных рабочих органов и доильно-молочного оборудования в целом

Правила подготовки к работе и эксплуатации доильно-молочного оборудования

Режимы работы доильно-молочного оборудования

Охрана труда при обслуживании доильно-молочного оборудования

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

**По очной форме обучения:**

всего –405 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 225 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 75 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

**1.4. Особенности реализации ПМ**

Образовательная деятельность по освоению ПМ осуществляется на государственном языке РФ. ПМ реализуется с применением электронной информационно – образовательной среды вуза.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ВПД 1 Выполнение работ по организации и осуществлению сбора и закупки продуктов и сырья различного происхождения у населения, в учреждениях и организациях	
ТД/Ф 1.1	Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья
ТД/Ф 1.2	Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья
ТД/Ф 1.3	Организация сбора и сдачи вторичного сырья
ТД/Ф 1.4	Организация сбора и сдачи вторичного сырья
ВПД 2 Доеение животных с помощью доильно-молочного оборудования	
ТД/Ф 2.1	Подготовка доильного оборудования к работе
ТД/Ф 2.2	Подготовка животного к доению
ТД/Ф 2.3	Доеение
ТД/Ф 2.4	Первичная обработка молока
ТД/Ф 2.5	Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ТД/Ф 1.1-1.4	Раздел 1. Выполнение работ по профессии 11997 «Заготовитель продуктов и сырья»	75	50	-	-	25	-	-	-
ТД/Ф 2.1-2.5	Раздел 2. Выполнение работ по профессии 15699 «Оператор машинного доения»	150	100	-	-	50	-	-	-
ТД/Ф 1.1-1.4 ТД/Ф 2.1-2.5	Учебная практика	72						72	
ТД/Ф 1.1-1.4 ТД/Ф 2.1-2.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108
	Всего:	405	150	-	-	75	-	72	108

\* Раздел профессионального модуля часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного осваиваемых компетенций, умений и знаний.

\*\* Производственная практика (по профилю специальности) может производиться параллельно с практическими занятиями междисциплинарного курса (распределено) или в специально выделенный период (концентрированно).

**3.2 СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,  
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
МДК 05.01 Заготовитель продуктов и сырья				
Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства				
Тема 1.1 Приемка зерномучных продуктов и сырья	Содержание		8	1,2
	1	Оценка качества зерна. Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов		
	2	Оценка качества муки. Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительных документов		
	Лабораторные работы		не предусмотрено	
	Практические занятия		12	
	В виде семинаров: Сырье и продукты растениеводства			
	Контрольные работы: письменный опрос, тестирование			3
	Самостоятельная работа обучающихся		5	
	1	Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)		
Тема 1.2. Приемка плодоовощных продуктов и	Содержание		6	1,2
	1	Оценка качества картофеля свежего продовольственного. Определение		

сырья		условий хранения картофеля свежего продовольственного.		
	2	Оценка качества свеклы столовой. Определение условий хранения свеклы столовой.		
	3	Оценка качества яблок свежих. Определение условий хранения яблок свежих.		
	Лабораторные работы		не предусмотрено	
	Практические занятия		12	
	В виде семинаров: Приемка плодоовощных продуктов и сырья			2,3
	Контрольные работы: письменный опрос, тестирование			3
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)	5	
Раздел 2. Сырье и продукты животноводства				
Тема 2.1. Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия	Содержание			
	1	Классификация молока коровьего сырого	4	1,2
	2	Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству. Транспортирование и хранение молока коровьего сырого.		1,2
	Лабораторные работы		не предусмотрено	
	Практические занятия		4	
	1	В виде семинаров: изучение ГОСТ 31449-2013. Технические условия		2,3
	Контрольные работы: письменный опрос, тестирование			3
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)	5	
Тема 2.2 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья	Содержание		2	
	1	Порядок заполнения документов по учету движения животных.		1,2
	Лабораторные работы		не предусмотрено	

	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Оформление документов по учету движения животных.		2,3
	<b>Контрольные работы:</b> письменный опрос, тестирование			3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		10	
	1	Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)		
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>75</b>	
<b>МДК.05.02 Оператор машинного доения</b>				
<b>Тема 1.1. Биологические основы машинного доения коров</b>	<b>Содержание</b>		12	
	1	Анатомия молочной железы		2,3
	2	Физиология молочной железы		
	<b>Лабораторные работы</b>		не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>		20	
	1	Строение молочной железы		2,3
	2	Процессы молокообразования		2,3
	3	Методы оценки коров на пригодность к машинному доению		2,3
	4	Балльная оценка вымени коровы, параметры вымени		2,3
	5	Способы доения и техника массажа вымени		2,3
	<b>Контрольные работы:</b> тестирование			3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		16	
	1	Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой). Доклады, презентации по тема		
		Правила ведения первичной документации		
		Устройство и правила эксплуатации приспособлений, инструмента, инвентаря, средств индивидуальной защиты		
		Правила ухода за выменем и признаки наиболее часто встречающихся заболеваний животных		
		Технология содержания животных и производства молока на фермах и		

Тема 1.2. оборудование	Доильное	комплексах Основы поведения дойных животных (этологии) Физиологические, анатомические и хозяйственные особенности дойных животных Перечень разрешенных дезинфицирующих средств, применяемых в животноводстве, и правила их применения Охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными Требования личной гигиены и производственной санитарии		
		<b>Содержание</b>	14	1,2
		1 Доильное оборудование при привязном способе содержания коров		
		2 Доильное оборудование при беспривязном способе содержания коров		
		3 Доильный робот		
		<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотре но	
		<b>Практическое занятие:</b>	20	2,3
		1 Доильный аппарат АДУ-1		
		2 Доильный аппарат ДА-2 «Майга»		
		3 Доильный аппарат ДА-3 «Волга»		
		4 Доильные установки АД-100 Б и ДАС-2В		
		5 Доильная установка УДА-8А «Тандем»		
		6 Доильная установка УДА-16А «Елочка»		
		7 Роботизированная доильная система Lely Astronaut		
		8 Доильный робот DeLaval		
		<b>Контрольные работы:</b> тестирование		3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	16	
		1 Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой) . Доклады, сообщения по темам: Устройство и принцип действия сборочных единиц доильных аппаратов Технология машинного доения Правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов Охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными		



		Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами Устройство, принцип действия и технические характеристики доильно-молочного оборудования Расположение и крепление рабочих органов доильно-молочного оборудования Принципиальные схемы отдельных рабочих органов и доильно-молочного оборудования в целом Правила подготовки к работе и эксплуатации доильно-молочного оборудования Режимы работы доильно-молочного оборудования Охрана труда при обслуживании доильно-молочного оборудования		
Тема 1.3. Первичная обработка молока	<b>Содержание</b>		14	
	1	Молоко-сырьё		1,2
	2	Организация прифермских молочных хозяйств		1,2
	<b>Лабораторные работы</b>		не предусмотрено	
	<b>Практическое занятие</b>		20	
	1	Лабораторные исследования молока		2,3
	2	Характеристика молока-сырья		2,3
	<b>Контрольные работы:</b> тестирование			3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		18	
	1	Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой). Доклады, сообщения по темам: Правила ведения первичной документации Устройство и правила эксплуатации приспособлений, инструмента, инвентаря, средств индивидуальной защиты Правила ухода за выменем и признаки наиболее часто встречающихся заболеваний животных Технология содержания животных и производства молока на фермах и комплексах		

	Основы поведения дойных животных (этологи) Физиологические, анатомические и хозяйственные особенности дойных животных Перечень разрешенных дезинфицирующих средств, применяемых в животноводстве, и правила их применения Охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными Требования личной гигиены и производственной санитарии		
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>150</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>			
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
1. Работа с учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка докладов с презентацией 4. Решение задач 5. Самостоятельное изучение нормативных документов			
<b>Учебная практика</b>		72	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		108	
<b>Итого:</b>			<b>405</b>

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).

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Рекомендуется применять методические указания для самостоятельной работы (оценочные средства, тематика и т.д.)

Контрольно - оценочное средств по дисциплине представлено в Приложении 1.

##### **4.1. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

Реализация профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предполагает наличие учебного кабинета, посадочных мест по числу студентов; рабочего места преподавателя; рабочей доски.

##### **Лаборатория технологий производства продукции растениеводства №10**

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя.

Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования, Рефрактометр, рН-метр, Вискозиметрическая пробирка со штоком – мешалкой, Влагомер портативный, Диафаноскоп зерна (ДСЗ), Ионмер И-160 в комплекте со вспомогательным электродом с проверкой, Лабораторный белизнаметр - БЛИК-РЗ, Мельница лабораторная центробежная (ЛМЦ-1М) - 1шт, Прибор для определения натуры зерна, Прибор для определения числа падения (ПЧП-3, Рассев лабораторный (РЛ-5б), Стол лабораторный, Стул лабораторный, Насос водоструйный, Прибор для определения пористости хлеба, Сита для ручного отмыва клейковины, Сита металлотканые, Сита шелковые для анализа муки, Сита для анализа зерна, Часы песочные.

Прочие наглядное пособие:

Лупа зерновая, образцы зерна, плакаты, стенды, штангенциркуль, линейки весы электронные лабораторные до 5 кг, механические весы до 5 кг, чашки Петри, покровные стекла, щуп металлический для зерна, разделочные доски, ключ для закрутки.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала:

Шкаф лабораторный ШДЛ-01, Шкаф лабораторный ШДЛ-02, Шкаф лабораторный ШДЛ-03, Шкаф для химреактивов ТЩЛ-01, Шкаф для химреактивов ТЩЛ-01

##### **Лаборатория технологий производства продукции животноводства №8**

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя.

Учебная витрина, шкаф для одежды ШДО-01.

Прочие наглядное пособие: Доильные аппараты; Инструментарий для изучения экстерьера (мерная палка, мерный циркуль, рулетка);

Оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах), Коллекция яиц; Макет молочно-товарной фермы; Муляжи пород крупного рогатого скота; Чучела животных; Календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных; Плакаты; Образцы шкур. Макет денника для содержания лошадей; Препарат правой передней конечности свиньи; Череп барана; Препарат правой задней конечности лошади; Макет маркировки яиц; Образец добавки для кормления крупного рогатого скота

### **Мастерская: учебно-производственная №3**

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Шкаф для хранения экспонатов, таблиц и раздаточного материала.

Аудитория №5216: Оборудование и программное обеспечения для реализации дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: компьютеры, видеокамеры, микрофоны, сеть Интернет, виртуальная обучающая среда Moodle, программы видеоконференцсвязи

## **4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, И.В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В.И. Манжесова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-2478-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102608> (дата обращения: 20.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-2892-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/104877> (дата обращения: 20.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Хазанов, Е.Е. Технология и механизация молочного животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Е. Хазанов, В.В. Гордеев, В.Е. Хазанов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71770>

### **Периодические издания**

1. Журнал «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»
2. Журнал «Животноводство России»

3. Журнал «Молочная промышленность»
4. Журнал «Переработка молока: технология»
5. Журнал «Техника и технология пищевых производств»
6. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»
7. Журнал «Хранение и переработка сельхоз сырья»

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Интернет-ресурсы библиотеки: <http://www.urgau.ru/ebs>

*Информационные справочные системы* применяются для решения различного рода познавательных и практико-ориентированных задач.

В ходе реализации целей и задач дисциплины обучающиеся могут при необходимости использовать возможности информационно-справочных систем, электронных библиотек и архивов.

#### **Печатные и (или) электронные ресурсы для лиц с ОВЗ**

Учебно-методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и особенностям восприятия и обработки поступающей учебной информации.

##### Для обучающихся с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом и с необходимой контрастностью;
- в форме электронного документа (версия для слабовидящих);
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Обучающиеся могут воспользоваться официальным сайтом Свердловской областной специальной библиотеки для слепых: <http://sosbs.ru/>

##### Для обучающихся с нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

##### Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

### **4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков в процессе выполнения

определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательной организацией при освоении обучающимися трудовых функций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

,

Перечень договоров ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОПОП)			
Учебный год		Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
<b>Общество с ограниченной ответственностью «Лань»</b>			
1	2015/2016	Договор 29-ЕП от 30.12.2015	30.12.2015-29.12.2016
2	2015/2016 2016/2017	Договор 146-ЕП от 21.03.2016	29.04.2016-28.04.2017
3	2016/2017 2017/2018	Договор 57-ЕП от 11.03.2017	11.03.2017-10.03.2018
4	2017/2018 2018/2019	Договор 24-ЕП от 31.01.2018	31.01.2018-30.01.2019
5	2017/2018 2018/2019	Договор 61-ЕП от 11.03.2018	11.03.2018-10.03.2019
6	2018/2019 2019/2020	Договор 48/19 от 01.01.2019	01.01.2019-31.12.2019
7	2019/2020	Договор 13/54 от 31.01.2019	31.01.2019-30.01.2020
8		Договор 29-ЕП от 11.03.2019	11.03.2019-

			10.03.2020
9		Договор 86-ЕП от 12.05.2019	12.05.2019- 11.05.2020
10	2019/2020	Договор 244-ЕП от 27.12.2019	01.01.2020- 31.12.2020
11	2020/2021	Договор 246-ЕП от 27.12.2019	01.01.2020- 31.12.2020
<b>Индивидуальный предприниматель Охезина Елена Андреевна («ИРБИС»)</b>			
1	2015/2016	Договор № ИР-136С/26-04-15 на лицензионное программное обеспечение от 01.02.2015	01.02.2015- 31.01.2016
2	2015/2016 2016/2017	Договор № ИР-76С/23-04-16 на лицензионное программное обеспечение от 01.02.2016	01.02.2016- 31.12.2016
3	2016 по настоящее время	Договор № ИР-173С/23-11-16 на лицензионное программное обеспечение от 23.11.2016	бессрочно
<b>ООО «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»</b>			
1	2017/2018 2018/2019	Контракт РТ-016/18 от 01.01.2018	01.01.2018- 31.12.2018
2	2018/2019 2019/2020	Контракт РТ 068/19 от 01.01.2019	01.01.2019- 31.12.2019
<b>ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»</b>			
1	2017/2018 2018/2019	Договор 3180 от 01.01.2018	01.01.2018- 31.12.2018
2	2018/2019 2019/2020	Договор 3754 от 01.01.2019	01.01.2019- 31.12.2019
3	2019/2020 2020/2021	Договор 245-ЕП от 27.12.2019	01.01.2020- 31.12.2020
<b>ООО «Ай Пи Эр Медиа»</b>			
1	2017/2018 2018/2019	Договор 3842/18 от 09.01.2018	09.01.2018- 08.01.2019
2	2018/2019	Договор 4834 от 01.01.2019	01.01.2019- 31.06.2019
3	2019/2020	Договор 4835 от 01.06.2019	01.07.2019- 31.12.2019
4	2019/2020 2020/2021	Договор 250-ЕП от 27.12.2019	01.01.2020- 31.12.2020
<b>Поставка периодических печатных изданий (ООО «Урал-Пресс Город»)</b>			
1	2015/2016 2016/2017	Контракт ЭА-40 от 21.12.2015	01.01.2016- 31.12.2016
2	2016/2017 2017/2018	Контракт ЭА-71 от 14.12.2016	01.01.2017- 31.12.2017
3	2017/2018	Договор №1701 от 13.12.2017	01.01.2018- 28.02.2018
4	2017/2018 2018/2019	Контракт ЭА-90 от 19.02.2018	01.03.2018- 31.12.2018
5	2018/2019	Договор №1701 от 21.12.2018	01.01.2019- 28.02.2019
6		Договор №1701/107792 от 06.02.2019	01.03.2019- 30.06.2019
7	2018/2019 2019/2020	Контракт ЭА-126 от 29.03.2019	01.04.2019- 31.12.2019

8	2019/2020 2020/2021	Контракт ЭА-175 от 16.12.2019	01.01.2020- 31.12.2020
---	------------------------	-------------------------------	---------------------------

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### **Сроки проведения практики**

Сроки проведения производственной практики – 3 недели.

#### **Место проведения практики**

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **Форма отчетности**

- аттестационный лист;
- характеристику обучающегося по итогам прохождения практики;
- дневник практики
- отчет о прохождении практики.

Форма аттестации производственной практики - диф зачет

### **4.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели



получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Код	Требования к результатам освоения программы	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Трудовые действия/функции</b>			
ТД/Ф 1.1	Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья	<p><b>Осуществляет:</b> Сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья. Определение качества и количества заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья. Сортировку, упаковку и транспортировку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья. Обеспечивать условия хранения заготавливаемого лекарственно-растительного сырья.</p> <p><b>Умеет:</b> Пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья; Выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье; Определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья; заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты</p> <p><b>Знает:</b> Ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод; Виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки; Требования к качеству лекарственно-технического сырья; его применение в медицине и промышленности; Порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах; Продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод</p>	Наблюдение, беседа; экзамен квалификационный; ПП
ТД/Ф 1.2	Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья	<p><b>Осуществляет:</b> Определение качества и количества заготавливаемых продуктов и сырья. Обеспечение условий хранения заготавливаемых продуктов и сырья. Производство, первичную обработку, предсдаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья.</p> <p><b>Умеет:</b> Определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения; Пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения; Пользоваться нормативно-технической</p>	Опрос, тестирование, решение ситуационных задач; экзамен квалификационный; ПП

		<p>документацией на закупаемую продукцию;</p> <p>Определять качество продуктов и сырья во время хранения; готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения; вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>Факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>Способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;</p> <p>Санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>Системы перевода единиц измерения;</p> <p>Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения</p>	
ТД/Ф 1.3	Организация сбора и сдачи вторичного сырья	<p><b>Осуществляет:</b></p> <p>Определение однородности и пригодности вторичного сырья к последующей переработке.</p> <p>Обеспечение условий хранения, складирования и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья.</p> <p>Обеспечение и соблюдение специальных норм санитарии, гигиены и техники безопасности при работе со вторичным сырьем.</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>Определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;</p> <p>Вести учет складированного вторичного сырья;</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>Виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатуры, кости, резины, боя стекла, металлического лома и вторичного полимерного сырья;</p> <p>Организацию заготовки и сбыта вторичного сырья; виды оформляемых документов</p>	Опрос, тестирование, решение ситуационных задач; экзамен квалификационный; ПП
ТД/Ф 1.4	Организация сбора и сдачи вторичного сырья	<p><b>Осуществляет:</b></p> <p>Организацию раздельного сбора пищевых отходов.</p> <p>Обеспечивает санитарно-гигиенические условия содержания тары и транспортных средств.</p> <p>Определяет пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию.</p> <p><b>Умеет:</b></p>	Опрос, тестирование, решение ситуационных задач; экзамен квалификационный; ПП

		<p>Определять количество и качество пищевых отходов;          Транспортировать пищевые отходы;          Оформлять приемо-сдаточную документацию;  <b>Знает:</b>          Виды пищевых отходов;          Источники заготовки и потребителей пищевых, отходов;          Требования, определяющие пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию;          Организацию сбора и транспортировки пищевых отходов;          Санитарно-гигиенические требования к таре, транспорту, персоналу</p>	
ТД/Ф 2.1	Подготовка доильного оборудования к работе	<p><b>Осуществляет:</b>          Проверку правильности сборки доильных аппаратов          Подключение доильного аппарата к вакуумпроводу          Проверку правильности работы пульсаторов, коллекторов, герметичности всех соединений          Проверку частоты пульсаций доильных аппаратов          Проведение регулировочных работ          Промывку доильных аппаратов перед доением  <b>Умеет:</b>          Владеть приемами подготовки доильного аппарата к работе, его запуска и отключения          Выполнять регулировочные работы          Готовить моющие и дезинфицирующие растворы  <b>Знает:</b>          Устройство и принцип действия сборочных единиц доильных аппаратов          Технологию машинного доения          Правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов          Охрану труда при работе с сельскохозяйственными животными          Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами</p>	<p>Самостоятельная работа          Тестирование          Практические занятия          (практическая работа); экзамен          квалификационный;          ПП</p>
ТД/Ф 2.2	Подготовка животного к доению	<p><b>Осуществляет:</b>          Осмотр вымени животного перед доением          Подмывание вымени животного          Вытирание вымени животного чистым сухим полотенцем или бумажной салфеткой, пропитанной дезинфицирующим раствором          Массаж вымени животного          Предварительное сдаивание молока в специальную посуду          Оформление первичной документации  <b>Умеет:</b>          Владеет приемами безопасного осмотра и обработки вымени животного          Работает с доильным оборудованием и инвентарем          Пользуется средствами индивидуальной защиты          Выявляет больных животных  <b>Знает:</b>          Правила ведения первичной документации          Устройство и правила эксплуатации</p>	<p>Самостоятельная работа          Тестирование          Практические занятия          (практическая работа); экзамен          квалификационный;          ПП</p>

		<p>приспособлений, инструмента, инвентаря, средств индивидуальной защиты</p> <p>Правила ухода за выменем и признаки наиболее часто встречающихся заболеваний животных</p> <p>Технологию содержания животных и производства молока на фермах и комплексах</p> <p>Основы поведения дойных животных (этологи)</p> <p>Физиологические, анатомические и хозяйственные особенности дойных животных</p> <p>Перечень разрешенных дезинфицирующих средств, применяемых в животноводстве, и правила их применения</p> <p>Охрану труда при работе с сельскохозяйственными животными</p> <p>Требования личной гигиены и производственной санитарии</p>	
ТД/Ф 2.3	Доение	<p><b>Осуществляет:</b></p> <p>Включение доильного аппарата в работу</p> <p>Надевание доильных стаканов на соски вымени</p> <p>Контроль молокоотдачи и режима работы доильного аппарата</p> <p>Машинное додаивание</p> <p>Отключение доильного аппарата</p> <p>Снятие доильных стаканов с сосков вымени животного</p> <p>Обработку сосков вымени животного после доения специальными дезинфицирующими растворами</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>Владеет приемами подготовки доильной аппаратуры к работе, порядком ее запуска и остановки</p> <p>Выполняет регулировочные работы</p> <p>Управляет процессом доения с помощью аппаратно-программных комплексов</p> <p>Готовить моющие и дезинфицирующие растворы</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>Технологию машинного доения</p> <p>Устройство, принцип действия и технические характеристики доильных аппаратов</p> <p>Правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов</p> <p>Охрану труда при работе с доильными аппаратами и установками</p> <p>Охрану труда при работе с сельскохозяйственными животными</p> <p>Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами</p>	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Тестирование</p> <p>Практические занятия (практическая работа); экзамен квалификационный; ПП</p>
ТД/Ф 2.4	Первичная обработка молока	<p><b>Осуществляет:</b></p> <p>Контроль технического состояния и исправности оборудования для первичной обработки молока</p> <p>Подготовку, запуск и контроль работы оборудования для очистки молока</p> <p>Подготовку, запуск и контроль работы оборудования для пастеризации молока</p> <p>Подготовку, запуск и контроль работы оборудования для охлаждения молока</p> <p>Подготовку, запуск и контроль работы оборудования для хранения и выдачи молока</p>	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Тестирование</p> <p>Практические занятия (практическая работа); экзамен квалификационный; ПП</p>

		<p>Выполнение регулировочных работ</p> <p>Остановку и промывка оборудования для первичной обработки молока</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>Пользоваться контрольными приборами и средствами автоматики в процессе работы оборудования для первичной обработки молока</p> <p>Обеспечивать равномерность подачи молока при первичной обработке</p> <p>Готовить моющие и дезинфицирующие растворы</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>Устройство, принцип действия и технические характеристики оборудования для первичной обработки молока</p> <p>Технологические схемы первичной обработки молока</p> <p>Правила подготовки и эксплуатации оборудования для первичной обработки молока</p> <p>Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с оборудованием для первичной обработки молока</p> <p>Охрану труда при работе с оборудованием для первичной обработки молока</p>	
ТД/Ф 2.5	Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования	<p><b>Осуществляет:</b></p> <p>Визуальный контроль уровня технических и технологических параметров доильно-молочного оборудования</p> <p>Очистку рабочих поверхностей оборудования и его составных частей от загрязнений и остатков обрабатываемого продукта</p> <p>Контроль состояния защитных ограждений, предохранительных устройств и аппаратов защиты, надежности крепления составных частей оборудования, заземлителей, наличия подтеканий и уровня смазки</p> <p>Проверку и оценка технического состояния оборудования по контролируемым параметрам</p> <p>Проверку работоспособности оборудования и его составных частей путем последовательного включения в работу</p> <p>Выполнение смазки оборудования</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>Владеть приемами подготовки машины к работе, порядком ее запуска и остановки</p> <p>Выявлять отклонения от заданных норм работы доильно-молочного оборудования</p> <p>Пользоваться техническими средствами, приборами, оснасткой и средствами диагностики для проведения операций технического обслуживания доильно-молочного оборудования</p> <p>Владеть навыками регулировки доильно-молочного оборудования</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>Устройство, принцип действия и технические характеристики доильно-молочного оборудования</p> <p>Расположение и крепление рабочих органов доильно-молочного оборудования</p> <p>Принципиальные схемы отдельных рабочих органов и доильно-молочного оборудования в целом</p> <p>Правила подготовки к работе и эксплуатации доильно-молочного оборудования</p>	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Тестирование</p> <p>Практические занятия (практическая работа); экзамен квалификационный; ПП</p>

		Режимы работы доильно-молочного оборудования	
--	--	---	--



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины  
«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих»

## ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ ПРОГРАММЫ на 2022- 2023 учебный год

Внести в программу следующие изменения и дополнения:

### 1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины читать в следующей редакции:

1. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Санкт- Петербург: Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-2892-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/104877>

2. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства: учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, И.В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В.И. Манжесова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-2478-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102608>

3. Хазанов, Е.Е. Технология и механизация молочного животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Е. Хазанов, В.В. Гордеев, В.Е. Хазанов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71770>

### Основные источники


2. На основании приказа №233 от 08.06.2021 года «О внесении изменений по делопроизводству о введении в действие нового логотипа Университета» эмблема изменена.

Руководитель образовательной программы,  
Старший преподаватель, канд. биол. наук

Е.В. Ражина





	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПМ.05	Факультет среднего профессионального образования

## КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции  
(базовая подготовка)

Екатеринбург, 2019

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал:	Преподаватель	Казанцева Е.С.	17.04.19
Рассмотрено:	Предметно-цикловая комиссия	Пономарева М.А.	17.04.19
Утверждено деканом ФСПО	Декан ФСПО	Шаравьев П.В.	17.04.19
Согласовано с работодателем:	Глава КХ Аникьева А.В	Аникьев А.А.	18.04.19

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «Уральский государственный аграрный университет»

## Содержание

<b>1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1. Область применения .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:Ошибка! Закладка не определена.</b>	
<b>1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....</b>	<b>13</b>
<b>1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля.....</b>	<b>13</b>
<b>1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ .....</b>	<b>13</b>
<b>1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий .....</b>	<b>14</b>
<b>2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.....</b>	<b>16</b>
<b>2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий: .....</b>	<b>16</b>
<b>Вариант №23 .....</b>	<b>19</b>
<b>1. Опишите поэтапно подготовку переносного доильного аппаратаУДА-1 к доению</b>	<b>19</b>
<b>2. Охарактеризуйте данный аппарат .....</b>	<b>19</b>
<b>3 Контроль приобретения практического опыта .....</b>	<b>20</b>
<b>4 Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....</b>	<b>21</b>
<b>4.1 Задания для оценки освоения умений по ПМ.05 .....</b>	<b>21</b>
<b>4.2. Задания для оценки освоения знаний по ПМ.05 .....</b>	<b>21</b>
<b>4.2. Задания для оценки освоения знаний по ПМ.05 .....</b>	<b>29</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....</b>	<b>42</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 2 .....</b>	<b>44</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 3 .....</b>	<b>47</b>

# 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

## 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**  
Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

### 1.1.1. Освоение нового вида профессиональной деятельности

Код	Требования к результатам освоения программы	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Трудовые действия/функции</b>			
ТД/Ф 1.1	Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья	<p><b>Осуществляет:</b> Сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья. Определение качества и количества заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья. Сортировку, упаковку и транспортировку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья. Обеспечивать условия хранения заготавливаемого лекарственно-растительного сырья.</p> <p><b>Умеет:</b> Пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья; Выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье; Определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья; заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты</p> <p><b>Знает:</b> Ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод; Виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки; Требования к качеству лекарственно-технического сырья; его применение в медицине и промышленности; Порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах; Продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод</p>	Наблюдение, беседа; экзамен квалификационный; ПП
ТД/Ф 1.2	Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья	<p><b>Осуществляет:</b> Определение качества и количества заготавливаемых продуктов и сырья. Обеспечение условий хранения</p>	Опрос, тестирование, решение ситуационных задач; экзамен

		<p>заготавливаемых продуктов и сырья.</p> <p>Производство, первичную обработку, предсдаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья.</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>Определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>Пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;</p> <p>Пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;</p> <p>Определять качество продуктов и сырья во время хранения; готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения; вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>Факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>Способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;</p> <p>Санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>Системы перевода единиц измерения;</p> <p>Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения</p>	<p>квалификационный; ПП</p>
<p>ТД/Ф 1.3</p>	<p>Организация сбора и сдачи вторичного сырья</p>	<p><b>Осуществляет:</b></p> <p>Определение однородности и пригодности вторичного сырья к последующей переработке.</p> <p>Обеспечение условий хранения, складирования и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья.</p> <p>Обеспечение и соблюдение специальных норм санитарии, гигиены и техники безопасности при работе со вторичным сырьем.</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>Определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;</p> <p>Вести учет складированного вторичного сырья;</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>Виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатуры, кости, резины, боя стекла, металлического лома и вторичного полимерного</p>	<p>Опрос, тестирование, решение ситуационных задач; экзамен квалификационный; ПП</p>

		сырья; Организацию заготовки и сбыта вторичного сырья; виды оформляемых документов	
ТД/Ф 1.4	Организация сбора и сдачи вторичного сырья	<p><b>Осуществляет:</b> Организацию раздельного сбора пищевых отходов. Обеспечивает санитарно-гигиенические условия содержания тары и транспортных средств. Определяет пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию.</p> <p><b>Умеет:</b> Определять количество и качество пищевых отходов; Транспортировать пищевые отходы; Оформлять приемо-сдаточную документацию;</p> <p><b>Знает:</b> Виды пищевых отходов; Источники заготовки и потребителей пищевых, отходов; Требования, определяющие пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию; Организацию сбора и транспортировки пищевых отходов; Санитарно-гигиенические требования к таре, транспорту, персоналу</p>	Опрос, тестирование, решение ситуационных задач; экзамен квалификационный; ПП
ТД/Ф 2.1	Подготовка доильного оборудования к работе	<p><b>Осуществляет:</b> Проверку правильности сборки доильных аппаратов Подключение доильного аппарата к вакуумпроводу Проверку правильности работы пульсаторов, коллекторов, герметичности всех соединений Проверку частоты пульсаций доильных аппаратов Проведение регулировочных работ Промывку доильных аппаратов перед доением</p> <p><b>Умеет:</b> Владеть приемами подготовки доильного аппарата к работе, его запуска и отключения Выполнять регулировочные работы Готовить моющие и дезинфицирующие растворы</p> <p><b>Знает:</b> Устройство и принцип действия сборочных единиц доильных аппаратов Технологию машинного доения Правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов Охрану труда при работе с сельскохозяйственными животными Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами</p>	Самостоятельная работа Тестирование Практические занятия (практическая работа); экзамен квалификационный; ПП
ТД/Ф 2.2	Подготовка животного к доению	<p><b>Осуществляет:</b> Осмотр вымени животного перед доением Подмывание вымени животного Вытирание вымени животного чистым сухим полотенцем или бумажной салфеткой, пропитанной дезинфицирующим раствором Массаж вымени животного Предварительное сдаивание молока в специальную посуду Оформление первичной документации</p>	Самостоятельная работа Тестирование Практические занятия (практическая работа); экзамен квалификационный; ПП

		<p><b>Умеет:</b> Владет приемами безопасного осмотра и обработки вымени животного Работает с доильным оборудованием и инвентарем Пользуется средствами индивидуальной защиты Выявляет больных животных</p> <p><b>Знает:</b> Правила ведения первичной документации Устройство и правила эксплуатации приспособлений, инструмента, инвентаря, средств индивидуальной защиты Правила ухода за выменем и признаки наиболее часто встречающихся заболеваний животных Технологию содержания животных и производства молока на фермах и комплексах Основы поведения дойных животных (этологию) Физиологические, анатомические и хозяйственные особенности дойных животных Перечень разрешенных дезинфицирующих средств, применяемых в животноводстве, и правила их применения Охрану труда при работе с сельскохозяйственными животными Требования личной гигиены и производственной санитарии</p>	
ТД/Ф 2.3	Доение	<p><b>Осуществляет:</b> Включение доильного аппарата в работу Надевание доильных стаканов на соски вымени Контроль молокоотдачи и режима работы доильного аппарата Машинное додаивание Отключение доильного аппарата Снятие доильных стаканов с сосков вымени животного Обработку сосков вымени животного после доения специальными дезинфицирующими растворами</p> <p><b>Умеет:</b> Владет приемами подготовки доильной аппаратуры к работе, порядком ее запуска и остановки Выполняет регулировочные работы Управляет процессом доения с помощью аппаратно-программных комплексов Готовить моющие и дезинфицирующие растворы</p> <p><b>Знает:</b> Технологию машинного доения Устройство, принцип действия и технические характеристики доильных аппаратов Правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов Охрану труда при работе с доильными аппаратами и установками Охрану труда при работе с сельскохозяйственными животными Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами</p>	Самостоятельная работа Тестирование Практические занятия (практическая работа); экзамен квалификационный; ПП



ТД/Ф 2.4	<i>Первичная обработка молока</i>	<p><b>Осуществляет:</b> Контроль технического состояния и исправности оборудования для первичной обработки молока Подготовку, запуск и контроль работы оборудования для очистки молока Подготовку, запуск и контроль работы оборудования для пастеризации молока Подготовку, запуск и контроль работы оборудования для охлаждения молока Подготовку, запуск и контроль работы оборудования для хранения и выдачи молока Выполнение регулировочных работ Остановку и промывка оборудования для первичной обработки молока</p> <p><b>Умеет:</b> Пользоваться контрольными приборами и средствами автоматики в процессе работы оборудования для первичной обработки молока Обеспечивать равномерность подачи молока при первичной обработке Готовить моющие и дезинфицирующие растворы</p> <p><b>Знает:</b> Устройство, принцип действия и технические характеристики оборудования для первичной обработки молока Технологические схемы первичной обработки молока Правила подготовки и эксплуатации оборудования для первичной обработки молока Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с оборудованием для первичной обработки молока Охрану труда при работе с оборудованием для первичной обработки молока</p>	Самостоятельная работа Тестирование Практические занятия (практическая работа); экзамен квалификационный; ПП
ТД/Ф 2.5	<i>Техническое обслуживание доильно- молочного оборудования</i>	<p><b>Осуществляет:</b> Визуальный контроль уровня технических и технологических параметров доильно-молочного оборудования Очистку рабочих поверхностей оборудования и его составных частей от загрязнений и остатков обрабатываемого продукта Контроль состояния защитных ограждений, предохранительных устройств и аппаратов защиты, надежности крепления составных частей оборудования, заземлителей, наличия подтеканий и уровня смазки Проверку и оценка технического состояния оборудования по контролируемым параметрам Проверку работоспособности оборудования и его составных частей путем последовательного включения в работу Выполнение смазки оборудования</p> <p><b>Умеет:</b> Владеть приемами подготовки машины к работе, порядком ее запуска и остановки Выявлять отклонения от заданных норм работы доильно-молочного оборудования Пользоваться техническими средствами, приборами, оснасткой и средствами диагностики для проведения операций технического обслуживания</p>	Самостоятельная работа Тестирование Практические занятия (практическая работа); экзамен квалификационный; ПП

		доильно-молочного оборудования Владеть навыками регулировки доильно-молочного оборудования <b>Знает:</b> Устройство, принцип действия и технические характеристики доильно-молочного оборудования Расположение и крепление рабочих органов доильно-молочного оборудования Принципиальные схемы отдельных рабочих органов и доильно-молочного оборудования в целом Правила подготовки к работе и эксплуатации доильно-молочного оборудования Режимы работы доильно-молочного оборудования	
--	--	---	--

### 1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### ТД/Ф 1.1

##### Трудовые действия/функции:

Осуществлять сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья.

Определять качество и количество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.

Осуществлять сортировку, упаковку и транспортировку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.

Обеспечивать условия хранения заготавливаемого лекарственно-растительного сырья.

##### Необходимые умения:

Пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;

Выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье;

Определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья; заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты

##### Необходимые знания:

Ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод;

Виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки;

Требования к качеству лекарственно-технического сырья; его применение в медицине и промышленности;

Порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах;

Продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод

#### ТД/Ф 1.2

##### Трудовые действия/функции:

Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья.

Обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.

Производить первичную обработку, предсдаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья.

##### Необходимые умения:

Определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

Пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;

Пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;  
Определять качество продуктов и сырья во время хранения; готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств;  
Сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения; вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию

**Необходимые знания:**

Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;  
Факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;  
Способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;  
Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;  
Санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;  
Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;  
Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;  
Системы перевода единиц измерения;  
Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения

**ТД/Ф 1.3**

**Трудовые действия/функции:**

Определять однородность и пригодность вторичного сырья к последующей переработке.  
Обеспечивать условия хранения, складирования и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья.  
Обеспечивать и соблюдать специальные нормы санитарии, гигиены и техники безопасности при работе со вторичным сырьем.

**Необходимые умения:**

Определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;  
Вести учет складированного вторичного сырья;

**Необходимые знания:**

Виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатуры, кости, резины, боя стекла, металлического лома и вторичного полимерного сырья;  
Организацию заготовки и сбыта вторичного сырья; виды оформляемых документов

**ТД/Ф 1.4**

**Трудовые действия/функции:**

Организовывать отдельный сбор пищевых отходов.  
Обеспечивать санитарно-гигиенические условия содержания тары и транспортных средств.  
Определять пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию.

**Необходимые умения:**

Определять количество и качество пищевых отходов;  
Транспортировать пищевые отходы;  
Оформлять приемо-сдаточную документацию;

**Необходимые знания:**

Виды пищевых отходов;

источники заготовки и потребителей пищевых, отходов;  
Требования, определяющие пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию;  
Организацию сбора и транспортировки пищевых отходов;  
Санитарно-гигиенические требования к таре, транспорту, персоналу

#### **ТД/Ф 2.1**

##### **Трудовые действия/функции:**

Проверка правильности сборки доильных аппаратов  
Подключение доильного аппарата к вакуумпроводу  
Проверка правильности работы пульсаторов, коллекторов, герметичности всех соединений  
Проверка частоты пульсаций доильных аппаратов  
Проведение регулировочных работ  
Промывка доильных аппаратов перед доением

##### **Необходимые умения:**

Владеть приемами подготовки доильного аппарата к работе, его запуска и отключения  
Выполнять регулировочные работы  
Готовить моющие и дезинфицирующие растворы

##### **Необходимые знания:**

Устройство и принцип действия сборочных единиц доильных аппаратов  
Технология машинного доения  
Правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов  
Охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными  
Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами

#### **ТД/Ф 2.2**

##### **Трудовые действия/функции:**

Осмотр вымени животного перед доением  
Подмывание вымени животного  
Вытирание вымени животного чистым сухим полотенцем или бумажной салфеткой, пропитанной дезинфицирующим раствором  
Массаж вымени животного  
Предварительное сдаивание молока в специальную посуду  
Оформление первичной документации

##### **Необходимые умения:**

Владеть приемами безопасного осмотра и обработки вымени животного  
Работать с доильным оборудованием и инвентарем  
Пользоваться средствами индивидуальной защиты  
Выявлять больных животных

##### **Необходимые знания:**

Правила ведения первичной документации  
Устройство и правила эксплуатации приспособлений, инструмента, инвентаря, средств индивидуальной защиты  
Правила ухода за выменем и признаки наиболее часто встречающихся заболеваний животных  
Технология содержания животных и производства молока на фермах и комплексах  
Основы поведения дойных животных (этологию)  
Физиологические, анатомические и хозяйственные особенности дойных животных  
Перечень разрешенных дезинфицирующих средств, применяемых в животноводстве, и правила их применения  
Охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными  
Требования личной гигиены и производственной санитарии

#### **ТД/Ф 2.3**

**Трудовые действия/функции:**

Включение доильного аппарата в работу  
Надевание доильных стаканов на соски вымени  
Контроль молокоотдачи и режима работы доильного аппарата  
Машинное додаивание  
Отключение доильного аппарата  
Снятие доильных стаканов с сосков вымени животного  
Обработка сосков вымени животного после доения специальными дезинфицирующими растворами

**Необходимые умения:**

Владеть приемами подготовки доильной аппаратуры к работе, порядком ее запуска и остановки  
Выполнять регулировочные работы  
Управлять процессом доения с помощью аппаратно-программных комплексов  
Готовить моющие и дезинфицирующие растворы

**Необходимые знания:**

Технология машинного доения  
Устройство, принцип действия и технические характеристики доильных аппаратов  
Правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов  
Охрана труда при работе с доильными аппаратами и установками  
Охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными  
Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами

**ТД/Ф 2.4****Трудовые действия/функции:**

Контроль технического состояния и исправности оборудования для первичной обработки молока  
Подготовка, запуск и контроль работы оборудования для очистки молока  
Подготовка, запуск и контроль работы оборудования для пастеризации молока  
Подготовка, запуск и контроль работы оборудования для охлаждения молока  
Подготовка, запуск и контроль работы оборудования для хранения и выдачи молока  
Выполнение регулировочных работ  
Остановка и промывка оборудования для первичной обработки молока

**Необходимые умения:**

Пользоваться контрольными приборами и средствами автоматики в процессе работы оборудования для первичной обработки молока  
Обеспечивать равномерность подачи молока при первичной обработке  
Готовить моющие и дезинфицирующие растворы

**Необходимые знания:**

Устройство, принцип действия и технические характеристики оборудования для первичной обработки молока  
Технологические схемы первичной обработки молока  
Правила подготовки и эксплуатации оборудования для первичной обработки молока  
Средства и методы дезинфекции, используемые при работе с оборудованием для первичной обработки молока  
Охрана труда при работе с оборудованием для первичной обработки молока

**ТД/Ф 2.5****Трудовые действия/функции:**

Визуальный контроль уровня технических и технологических параметров доильно-молочного оборудования  
Очистка рабочих поверхностей оборудования и его составных частей от загрязнений и остатков обрабатываемого продукта

Контроль состояния защитных ограждений, предохранительных устройств и аппаратов защиты, надежности крепления составных частей оборудования, заземлителей, наличия подтеканий и уровня смазки

Проверка и оценка технического состояния оборудования по контролируемым параметрам

Проверка работоспособности оборудования и его составных частей путем последовательного включения в работу

Выполнение смазки оборудования

**Необходимые умения:**

Владеть приемами подготовки машины к работе, порядком ее запуска и остановки

Выявлять отклонения от заданных норм работы доильно-молочного оборудования

Пользоваться техническими средствами, приборами, оснасткой и средствами диагностики для проведения операций технического обслуживания доильно-молочного оборудования

Владеть навыками регулировки доильно-молочного оборудования

**Необходимые знания:**

Устройство, принцип действия и технические характеристики доильно-молочного оборудования

Расположение и крепление рабочих органов доильно-молочного оборудования

Принципиальные схемы отдельных рабочих органов и доильно-молочного оборудования в целом

Правила подготовки к работе и эксплуатации доильно-молочного оборудования

Режимы работы доильно-молочного оборудования

Охрана труда при обслуживании доильно-молочного оборудования

## **1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ**

### **1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля**

<b>Элемент модуля, профессиональный модуль</b>	<b>Форма промежуточной аттестации</b>
МДК 05.01 Заготовитель продуктов и сырья	Экзамен
МДК.05.02 Оператор машинного доения	Экзамен
УП. 05 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.05 Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ.05	<b>Экзамен (квалификационный)</b>

### **1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ**

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК.05.01, МДК. 05.02, учебной и производственной практикам.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного задания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При

отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Результаты освоения профессионального модуля заносятся в протокол экзамена (квалификационного). Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при экзамена по МДК.05.01, МДК. 05.02 и зачета по учебной и производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Экзамен по МДК.05.01, МДК. 05.02 проводится в тестовой форме.

Оценка за зачёт по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике). (Приложение 1).

Оценка за производственную практику выставляется на основании предоставления данных аттестационного листа и выполненных заданий по практике (с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с учётом всего этого выводится среднеарифметическая оценка.

### **1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий**

Реализация профессионального модуля ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предполагает наличие учебного кабинета:

<p><b>Лаборатория технологий производства продукции растениеводства №10 ул. Главная, 176)</b></p>	<p>Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя.</p> <p>Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования, Рефрактометр, рН-метр, Вискозиметрическая пробирка со штоком – мешалкой, Влагомер портативный, Диафаноскоп зерна (ДСЗ), Ионмер И-160 в комплекте со вспомогательным электродом с проверкой, Лабораторный белизнаметр - БЛИК-РЗ, Мельница лабораторная центробежная (ЛМЦ-1М) - 1шт, Прибор для определения натуры зерна, Прибор для определения числа падения (ПЧП-3, Рассев лабораторный (РЛ-56), Стол лабораторный, Стул лабораторный, Насос водоструйный, Прибор для определения пористости хлеба, Сита для ручного отмыва клейковины, Сита металлотканые, Сита шелковые для анализа муки, Сита для анализа зерна, Часы песочные.</p> <p>Прочие наглядное пособие:</p> <p>Лупа зерновая, образцы зерна, плакаты, стенды, штангенциркуль, линейки весы электронные лабораторные до 5 кг, механические весы до 5 кг, чашки Петри, покровные стекла, шуп металлический для зерна, разделочные доски, ключ для закрутки.</p> <p>Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала:</p> <p>Шкаф лабораторный ШДЛ-01, Шкаф лабораторный ШДЛ-02, Шкаф лабораторный ШДЛ-03,</p>
---	--

	Шкаф для химреактивов ТЩЛ-01, Шкаф для химреактивов ТЩЛ-01
<b>Лаборатория технологий производства продукции животноводства №8 (ул. Главная, 176)</b>	<p>Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя.</p> <p>Учебная витрина, шкаф для одежды ШДО-01.</p> <p>Прочие наглядное пособие: Доильные аппараты; Инструментарий для изучения экстерьера (мерная палка, мерный циркуль, рулетка); Оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах), Коллекция яиц; Макет молочно-товарной фермы; Муляжи пород крупного рогатого скота; Чучела животных; Календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных; Плакаты; Образцы шкур. Макет денника для содержания лошадей; Препарат правой передней конечности свиньи; Череп барана; Препарат правой задней конечности лошади; Макет маркировки яиц; Образец добавки для кормления крупного рогатого скота</p>
<b>Мастерская: учебно-производственная №3 ул. Главная, 176)</b>	<p>Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Шкаф для хранения экспонатов, таблиц и раздаточного материала.</p>



**2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства**

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий:

**ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ**

для проведения экзамена (квалификационного)

**Вариант № 1**

**Задание**

22 июня на зерновой элеватор города, на автомобиле КАМАЗ, с длиной кузова 5 метров, от ИП КФХ Синичка, поступила партия зерна озимой пшеницы сорта «Зерноградка 8», для дальнейшего доведения до кондиционного состояния и хранения, № накладной 246/130, масса партии 30 тонн.

1. Проведите подбор оборудования для точечного отбора проб.
2. Наметьте план мероприятий по отбору проб зерна, проверьте общую массу точечных проб.
3. Оформите документ о качестве на партию поставляемого зерна.

**Вариант № 2**

**Текст задания:**

В сентябре на мельницу города, на автомобиле ГАЗ, от ИП КФХ Синичка, поступила партия зерна озимой пшеницы сорта «Айсберг», 60 мешков общей массой 4 тонны, для дальнейшего размола в муку, № накладной 112/13.

1. Проведите подбор оборудования для точечного отбора проб.
2. Наметьте план мероприятий по отбору проб зерна.
3. Оформите документ о качестве на партию поставляемого зерна.

**Вариант № 3**

**Задание**

В сентябре на МХПП города, поступила партия зерна озимой пшеницы сорта «Донская Юбилейная» в размере 28 автомобилей ЗИЛ общей массой 150 тонн, от ИП КФХ Победа, для дальнейшего доведения до кондиционного состояния и хранения.

1. Наметьте план мероприятий по отбору проб зерна.
2. Составьте объединенную пробу продукции.
3. Составьте среднюю пробу продукции.

**Вариант № 4**

**Задание**

На МХПП города, поступила партия зерна озимой пшеницы сорта «Донская Юбилейная», массой 150 тонн, для дальнейшего доведения до кондиционного состояния и хранения. После отбора проб выяснилось, что влажность партии 15% засоренность - 0,3%, семена сорных трав, 0,7% пожнивные остатки(полова), зараженность клоп черепашка, жук кузька.

1. Наметьте план мероприятий по очистке партии от примесей.
2. Наметьте план мероприятий по обеззараживанию партии от вредителей.
3. Определите насколько изменится партия зерна после доведения её до кондиционного состояния.

### **Вариант № 5**

#### **Задание**

На зерновой ток, поступила партия зерна озимой пшеницы сорта «Донская Юбилейная», массой 85 тонн, для дальнейшего доведения до кондиционного состояния и хранения. После отбора проб выяснилось, что влажность партии 17% засоренность - 0,6%, семена сорных трав, 0,9% пожнивные остатки (полова) 0,6-прочие засорители, зараженность клоп черепашка, долгоносик.

1. Наметьте план мероприятий по послеуборочной обработке.
2. Составьте агрегатно-технологическую схему необходимой техники.
3. Рассчитайте убыль массы зерна при сушке.

### **Вариант № 6**

#### **Задание**

По средней пробе зерна озимой пшеницы сорта «Зерноградка-8» определите.

1. Определите натуру зерна.
2. Определение повреждённости зёрен пшеницы.
3. Рассчитайте содержание поврежденных и испорченных зерен.

### **Вариант № 7**

#### **Задание**

По средней пробе зерна озимой пшеницы сорта «Зерноградка-8» определите .

1. Определите стекловидность зерна.
2. Определение повреждённости зёрен пшеницы.
3. Расчет содержания испорченных и поврежденных зерен пшеницы.

### **Вариант № 8**

#### **Задание**

На МХПП города на долгосрочное хранение поступила партия зерна озимой пшеницы «Донская Юбилейная» массой 120 тонн, хранение будет производиться в напольном хранилище, при температуре 0-9<sup>0</sup>С, режим хранения – сухое зерно.

1. Определение естественная убыль массы зерна при хранении.

### **Вариант № 9**

#### **Задание**

На МХПП города на долгосрочное хранение поступила партия зерна озимой пшеницы «Донская Юбилейная», массой 120 тонн хранение будет производиться в напольном хранилище, при температуре 0-9<sup>0</sup>С, режим хранения – сухое зерно.

1. Определите необходимую складскую площадь хранилища
2. Составьте план мероприятий по определению качества зерна.
3. Составьте план мероприятий по уходу за партией зерна.

### **Вариант № 10**

#### **Задание**

На маслоэкстракционный завод, на автомобиле КАМАЗ, с длиной кузова 5 метров, от ИП КФХ Снегирь, поступила партия подсолнечника сорта «Юбилейный 60», для дальнейшего доведения до кондиционного состояния производства растительного масла, № накладной 271/176, масса партии 60 тонн.

1. Проведите подбор оборудования для точечного отбора проб.

2. Наметьте план мероприятий по отбору проб зерна, проверьте общую массу точечных проб.
3. Оформите документ о качестве на партию поставляемого зерна.

### **Вариант № 12**

#### **Задание**

На маслоэкстракционный завод, на автомобиле КАМАЗ, с длиной кузова 5 метров, от ИП КФХ Синичка, поступила партия подсолнечника сорта «Юбилейный 60», для дальнейшего доведения до кондиционного состояния производства растительного масла, № накладной 271/176, масса партии 60 тонн.

1. Составьте объединенную пробу.
2. Проведите органолептический анализ партии.
3. Составьте среднюю пробу, сделайте заключение о годности партии.

### **Вариант № 13**

#### **Задание**

На крахмалопаточный завод, на автомобиле ЗИЛ, с длиной кузова 6 метров, от ИП КФХ Картошечка, поступила партия кукурузы «Краснодарский 421 СВ», для дальнейшего доведения производства крахмала, № накладной 271/176, масса партии 60 тонн.

1. Проведите подбор оборудования для точечного отбора проб.
2. Наметьте план мероприятий по отбору проб зерна, проверьте общую массу точечных проб.
3. Оформите документ о качестве на партию поставляемого зерна.

### **Вариант № 14**

#### **Задание**

На крахмалопаточный завод, на автомобиле ЗИЛ, с длиной кузова 6 метров, от ИП КФХ Картошечка, поступила партия кукурузы «Краснодарский 421 СВ», для дальнейшего доведения производства крахмала, № накладной 271/176, масса партии 60 тонн.

1. Составьте объединенную пробу.
2. Проведите органолептический анализ партии.
3. Составьте среднюю пробу, сделайте заключение о годности партии.

### **Вариант № 15**

#### **Задание**

Из средней партии семян подсолнечника сорта «Фаворит», ИП КФХ «Пшеничка».

1. Определите засоренность партии, процент сорной и масличной примеси.
2. Определите влажность подсолнечника.
3. Сделайте выводы о дальнейшей пригодности

### **Вариант № 16**

#### **Задание**

Из средней партии масла подсолнечного вырабатываемого маслоэкстракционным заводом «Атон».

1. Определите органолептические показатели масла.
2. Определите прозрачность масла подсолнечного.
3. Определите зольность масла подсолнечного

### **Вариант № 17**

#### **Задание**

На мясокомбинат города из КФХ ИП Сверко на автомобиле ГАЗель прибыла партия говядины живым весом, массой 20 голов 1900 кг.

1. Составьте порядок приёмки скота.
2. Проведите промеры и определите примерный выход мяса и мясопродуктов из партии.

### **Вариант № 18**

#### **Задание**

На мясокомбинат города из птицефабрики «Ореховская» прибыла партия мяса птицы, массой 25000 кг.

1. Составьте порядок приёмки мяса и взятия точечных проб.
2. Проведите органолептический анализ качества мяса.
3. Оформите документацию.

### **Вариант № 19**

#### **Задание**

На молокозавод из хозяйства «Ивановка» прибыла партия молока 270 литров.

1. Составьте порядок приёмки молока и взятия точечных проб.
2. Проведите органолептический анализ качества молока.
3. Оформите документацию.

### **Вариант № 20**

#### **Задание**

На центральный рынок города прибыла партия яиц первой категории из птицефабрики «Патруши».

1. Составьте порядок приёмки яиц и взятия точечных проб, составление средней и объединённой пробы
2. Проведите органолептический анализ качества яиц и овоскопирование.
3. Оформите документацию.

### **Вариант № 21**

#### **Задание**

Из молочно-товарной фермы № 1 хозяйства ЗАО «Килачевский» на охладитель прибыла партия молока.

1. Проведите отбор проб молока составьте среднюю пробу.
2. Сделайте анализ на доброкачественность.
3. Составьте план работ по первичной обработке молока.

### **Вариант №22**

1. Опишите подготовку КРС к доению.
2. Опишите первичную обработку молока.

### **Вариант №23**

1. Расскажите о термообработке молока
2. Дайте описание и характеристику грубых кормов.
3. Рассчитайте норму грубых кормов для 10 коров на 4 месяца (учитывая, что на 1 корову в день приходится не более 10 кг)

### **Вариант №24**

1. Опишите поэтапно подготовку переносного доильного аппарата УДА-1 к доению
2. Охарактеризуйте данный аппарат

### 3 Контроль приобретения практического опыта

Требования к практическому опыту	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды и объем работ на учебной и/или производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполняемых работ
1	2	3	4
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ТД/Ф 1.1 Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья	Все виды предприятий растениеводческой и животноводческой продукции	Аттестационный лист о прохождении практики
	ТД/Ф 1.2 Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья	Все виды предприятий растениеводческой и животноводческой продукции	
	ТД/Ф 1.3 Организация сбора и сдачи вторичного сырья	Все виды предприятий растениеводческой и животноводческой продукции	
	ТД/Ф 1.4 Организация сбора и сдачи вторичного сырья	Все виды предприятий растениеводческой и животноводческой продукции	
	ТД/Ф 2.1 Подготовка доильного оборудования к работе	Животноводческие предприятия	
	ТД/Ф 2.2 Подготовка животного к доению	Животноводческие предприятия	
	ТД/Ф 2.3 Доение	Животноводческие предприятия	
	ТД/Ф 2.4 Первичная обработка молока	Животноводческие предприятия	
	ТД/Ф 2.5 Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования	Животноводческие предприятия	

## 4 Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

### 4.1 Задания для оценки освоения умений по ПМ.05

#### Перечень работ для учебной практики

1. определение качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
2. правильное хранение принятой с/х продукции, сырья и отпуск ее получателям;
3. производство качественных и количественных измерений сельскохозяйственной продукции и сырья;
4. подготовка транспортных средств и транспортных накладных для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
5. проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках

#### Перечень работ для производственной практики

1.	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с работой предприятия. Изучение нормативной документации
2.	определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам и/или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
3.	Изучить хранение принятой с/х продукции, сырья и отпуск ее получателям;
4.	производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
5.	подготавливать транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
6.	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках

### 4.2. Задания для оценки освоения знаний по ПМ.05

#### Тест для экзамена по МДК 05.01 Заготовитель продуктов и сырья

##### ВАРИАНТ №1

#### 1. Группой чистоты молока определяют:

- 1) механические примеси
- 2) отстой белковых частиц
- 3) минеральные примеси
- 4) комочки жира

#### 2. Кислотность молока принято выражать в:

- 1) градусах Тернера
- 2) градусах Кеттсторфера
- 3) градусах Цельсия
- 4) кг/м<sup>3</sup>

#### 3. По сортам молоко делится:

- 1) натуральное коровье – сырье
- 2) питьевое
- 3) пастеризованное
- 4) топленое

#### 4. При удалении жира плотность молока:

- 1) снижается незначительно
  - 2) увеличивается
  - 3) снижается значительно
  - 4) не изменяется
5. Плотность молока характеризует его:
- 1) пищевую ценность
  - 2) натуральность
  - 3) нормализацию
  - 4) механическую загрязненность
6. Основными белками молока являются:
- 1) альбумин, глобулин
  - 2) гликопротеиды
  - 3) протеины
  - 4) казеин, сывороточные
7. Среднее содержание жира в цельном молоке коров.....%
- 1) 3,8
  - 2) 2,5
  - 3) 3,4
  - 4) 3,2
8. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:
- 1) используемое молочное сырье, режим термической обработки
  - 2) содержание жира и белка
  - 3) содержание белка, режим термической обработки
  - 4) способ обработки, кислотность
9. При разведении молока водой НЕ изменяются его
- 1) кислотность, плотность;
  - 2) содержание сухих веществ, СОМО;
  - 3) содержание белка;
  - 4) содержание жира;
  - 5) группа чистоты
10. Под действием центробежной силы в процессе сепарирования
- 1) молоко разделяется на:
    - 1) масло;
    - 2) пахту;
    - 3) обрат;
    - 4) сливки;
    - 5) сыворотку.
11. К кисломолочным продуктам относятся:
- 1) творог и творожные изделия;
  - 2) сыр;
  - 3) сметана;
  - 4) кисломолочные напитки;
  - 5) пахта
  - 6) масло
  - 7) сыворотка
12. К животным жирам относятся:
- 1) растительные масла
  - 2) бараний, говяжий, свиной
  - 3) кулинарный
  - 4) топленые смеси
  - 5) костный, сборный
13. Плотность питьевого молока нормируется в диапазоне .... - .... кг/м<sup>3</sup>

- 1) 1024 – 1030
- 2) 1,030 – 1,039
- 3) 1,027 – 1,032
- 4) 1,032 – 1,037

**14. Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:**

- 1) 3
- 2) 7
- 3) 14
- 4) 25

**15. К полноценным белкам мяса относятся:**

- 1) актин, эластин, миозин
- 2) коллаген, эластин
- 3) коллаген, эластин, миоглобин
- 4) актин, миозин

**16. К субпродуктам 1 категории относятся языки, почки, печень, сердце, .....**

- 1) говяжьи и свиные головы
- 2) легкие,
- 3) мозги
- 4) диафрагма

**17. Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:**

- 1) окоченения
- 2) созревания
- 3) автолиза
- 4) глубокого автолиза

#### **ВАРИАНТ №2**

**1. Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:**

- 1) полутушах и четвертинах
- 2) тушах и полутушах
- 3) тушах, полутушах и четвертинах
- 4) в тушах

**2. Штамп видовой принадлежности ставится на:**

- 1) конину, верблюжатину, крольчатину
- 2) конину, козлятину, крольчатину
- 3) верблюжатину, козлятину, оленину
- 4) конину, верблюжатину, оленину

**3. Категория субпродуктов зависит от:**

- 1) видовой принадлежности
- 2) пищевой ценности
- 3) сроков хранения
- 4) качества обработки

**4. Наиболее подвержены загару:**

- 1) свинина, мясо уток и гусей
- 2) говядина и баранина
- 3) баранина, конина, мясо кур и индеек
- 4) свинина, мясо кур и индеек

**5. При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные**

- 1) баночные консервы:
  - 1) направляют на промпереработку
  - 2) утилизируют
  - 3) выпускают без ограничений
  - 4) выпускают с понижением сортности

**6. Согласно ГОСТ 1935-55, баранину выпускают:**



- 1) в полутушах и четвертинах
  - 2) в тушах и полутушах
  - 3) в тушах, полутушах и четвертинах
  - 4) в тушах
- 7. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:**
- 1) степени обескровливания
  - 2) категории упитанности
  - 3) термического состояния
  - 4) возраста животного
  - 5) пола животного
- 8. Не более 6 месяцев хранятся.....консервы:**
- 1) пастеризованные
  - 2) стерилизованные
  - 3) тиндализованные
  - 4) ультрапастеризованные
  - 5) ультратиндализованные
- 9. Согласно НТД, продукты из свинины могут быть:**
- 1) сыровялеными, сырокопченым, варено-копчеными, жареными
  - 2) сырокопчеными, копчено-вареными, запечеными, жареными
  - 3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчеными
  - 4) сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными
- 10. Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:**
- 1) насечка
  - 1) красюк
  - 2) миражные
  - 3) выливка
  - 4) большое пятно
- 11. Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:**
- 1) упитанности
  - 2) термического состояния
  - 3) качества технологической обработки
  - 4) степени свежести
  - 5) массы
- 12. Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена**
- 1) повышенным содержанием влаги
  - 2) особенностями технологической обработки
  - 3) высоким содержанием белков
  - 4) высокой активностью собственных тканевых ферментов
- 13. Основными ассортиментными группами мясных полуфабрикатов являются:**
- 1) натуральные, панированные
  - 2) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
  - 3) рубленые, в тесте
  - 4) панированные, непанированные
- 14. К субпродуктам 1 категории относятся:**
- 1) говяжьи головы, мозги, вымя
  - 2) мясная обрезь, легкие, язык
  - 3) язык, печень, почки
  - 4) диафрагма, калтыки, язык, сердце
  - 5) сердце, почки, мозги
- 15. Диетическим является мясо:**
- 1) кур

- 2) нутрий
- 3) индеек
- 4) цесарок
- 5) гусей

**16. Копчение по температурному режиму отличают:**

- 1) горячее
- 2) охлажденное
- 3) полугорячие
- 4) холодное
- 5) теплое
- 6) высокотемпературное
- 7) низкотемпературное

**17. В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:**

- 1) крахмала
- 2) азотистых соединений
- 3) клетчатки
- 4) воды

### **ВАРИАНТ №3**

**1. Вид крупы определяется:**

- 1) содержанием доброкачественного ядра
- 2) зерновой культурой
- 3) размерами крупинок
- 4) обработкой ядра зерна

**2. Пшеничное тесто готовят.....способом.**

- 1) заварным и опарным
- 2) безопарным и опарным
- 3) на кислых заквасках и безопарным
- 4) на кислых заквасках и заварным

**3. Батоны нарезные вырабатываются из пшеничной муки следующих сортов:**

- 1) первого и второго
- 2) высшего и первого
- 3) экстра и высшего
- 4) крупчатки и высшего

**4. К лентообразным макаронным изделиям относят:**

- 1) макароны
- 2) соломку
- 3) лапшу
- 4) вермишель

**5. Номер крупы характеризует:**

- 1) содержание примесей
- 2) содержание доброкачественного ядра
- 3) размер крупинок
- 4) зерновая культура

**6. Крупу манную вырабатывают из:**

- 1) ячменя
- 2) кукурузы
- 3) гречихи
- 4) пшеницы

**7. Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров и минеральных веществ**

- 1) сеяная
- 2) обдирная

- 3) обойная
  - 4) высший сорт
- 8. По способам реализации хлеб пшеничный вырабатывают:**
- 1) весовой и подовый
  - 2) формовой и штучный
  - 3) штучный и заварной
  - 4) подовый и весовой
- 9. При сортовом помоле пшеницы кроме муки получают крупу:**
- 1) пшеничную шлифованную
  - 2) перловую
  - 3) толокно
  - 4) манную
- 10. К нитеобразным макаронным изделиям относятся**
- 1) рожки
  - 2) вермишель
  - 3) перья
  - 4) лапша
- 11. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:**
- 1) улучшенный и сдобный
  - 2) простой и сдобный
  - 3) простой и улучшенный
  - 4) простой и комбинированный
- 12. К хлебным злакам относятся зерновые культуры:**
- 1) рожь
  - 2) овес
  - 3) рис
  - 4) гречиха
  - 5) чечевица
- 13. В зависимости от способа формования макаронные изделия НЕ подразделяются на:**
- 1) выдувные
  - 2) прессовыдувные
  - 3) прессовые
  - 4) резаные
  - 5) штампованные
- 14. К просовидным зерновым культурам НЕ относятся:**
- 1) рис
  - 2) овес
  - 3) кукуруза
  - 4) сорго
- 15. . ..., ..., ..., крупа подразделяется по размерам частиц**
- 1) пшеничная
  - 2) гороховая
  - 3) кукурузная
  - 4) рисовая
  - 5) перловая
- 16. На сорта подразделяются крупы:**
- 1) рисовая
  - 2) ячневая
  - 3) пшено
  - 4) ядрица
  - 5) кукурузная

**17. Тесто для выпечки пшеничного хлеба вырабатывают .....способом.**

- 1) заварным
- 2) опарным
- 3) безопарным
- 4) кислым
- 5) на «головке»

**18. К мелкоштучным хлебобулочным изделиям относятся:**

- 1) сайки
- 2) калачи
- 3) баранки
- 4) бублики
- 5) сухари

#### **ВАРИАНТ №4**

**1. Топинамбур относится к группе овощей:**

- 1) томатные
- 2) корнеплоды
- 3) тыквенные
- 4) клубнеплоды

**2. Баклажаны относятся к группе овощей:**

- 1) томатные
- 2) корнеплоды
- 3) тыквенные
- 4) клубнеплоды

**3. Наиболее высоким содержанием витамина С характеризуются:**

- 1) цитрусовые
- 2) хурма
- 3) черная смородина
- 4) ананасы
- 5) яблоки

**4. К плодам богатым йодом относятся:**

- 1) фейхоа
- 2) хурма
- 3) морковь
- 4) картофель
- 5) слива

**5. К настоящим ягодам относятся:**

- 1) виноград, облепиха
- 2) малина, ежевика
- 3) смородина, крыжовник
- 4) облепиха и малина
- 5) малина и виноград

**6. К семечковым плодам относятся**

- 1) груша
- 2) яблоко
- 3) вишня
- 4) слива
- 5) персик

**7. К орехоплодным плодам относятся**

- 1) лещина
- 2) фисташки
- 3) ананас
- 4) гранат

- 5) кунжут
8. Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества:
- 1) белки
  - 2) каротиноиды
  - 3) хлорофиллы
  - 4) соланин
  - 5) пектины
9. Бактерицидными свойствами обладают эфирные масла овощей:
- 1) моркови
  - 2) чеснока
  - 3) лука
  - 4) картофеля
  - 5) томата
10. К клубнеплодам относятся овощи:
- 1) морковь
  - 2) свекла
  - 3) топинамбур
  - 4) батат
  - 5) редис
11. К сушеным сортам винограда относятся
- 1) кишмиш белый
  - 2) кишмиш черный
  - 3) шабаш
  - 4) мускат венгерский
  - 5) изабелла
12. В зависимости от используемой части растения свежие овощи подразделяют на подклассы:
- 1) вегетативные
  - 2) плодовые
  - 3) стручковые
  - 4) корнеплоды
  - 5) корешковые
13. При хранении плотность плодов и овощей:
- 1) снижается
  - 2) повышается
  - 3) не изменяется
  - 4) сначала снижается, затем повышается
14. Насыпная масса плодовоовощной продукции зависит от:
- 1) плотности
  - 2) влажности
  - 3) объема свободного пространства между отдельными экземплярами
  - 4) температуры
15. Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается ...
- 1) кабачки
  - 2) огурцы
  - 3) баклажаны
  - 4) арбузы
16. К настоящим ягодам относятся:
- 1) виноград, облепиха
  - 2) малина, ежевика
  - 3) смородина, крыжовник

- 4) облепиха и малина
- 5) облепиха, ежевика

#### Критерии оценки выполнения теста

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85-100	5	отлично
70-84	4	хорошо
51-69	3	удовлетворительно
менее 51	2	неудовлетворительно

#### 4.2. Задания для оценки освоения знаний по ПМ.05

##### Тест для экзамена по МДК 05.01 Оператор машинного доения

##### Вариант 1

1. Анализ анатомии вымени показывает, что вымя состоит из различных тканей: железистой, жировой и ...
  - ✓ мышечной
  - ✓ соединительной
  - ✓ нервной
2. Вымя покрыто кожей с ...
  - ✓ потовыми и сальными железами и редкими нежными волосами
  - ✓ потовыми железами, нервами и редкими нежными волосами
  - ✓ сальными железами, нервами и редкими нежными волосами
3. Дайте определение: Молочная железа это –
  - ✓ сложный орган, состоящий из паренхимы и желез
  - ✓ парный железистый орган, продуцирующий молоко
  - ✓ парный железистый орган, состоящий из паренхимы и желез
4. Для молочных коров предпочтительной формой вымени является -
  - ✓ козье
  - ✓ округлое
  - ✓ чашеобразное
5. К количественным показателям качества молока относят:
  - ✓ удой за лактацию с указанием числа дней лактации
  - ✓ удой за 305 дней лактации (определяется при бонитировке коров)
  - ✓ средний процент содержания жира
6. К качественным показателям качества молока относят:
  - ✓ средний процент жира
  - ✓ средний процент белка
  - ✓ валовой надой молока
7. К экономическим показателям качества молока относят:
  - ✓ валовой надой молока
  - ✓ удой на среднегодовую корову за календарный год
  - ✓ удой за лактацию
8. Какие типы доильных установок, предназначены для машинного доения коров в переносные доильные ведра при привязном содержании коров?
  - ✓ АД-100Б, ДАС-2В
  - ✓ УДА-8А, АД-100Б

- ✓ УДА-16А, ДАС-2В

**9. Каудальная (располагающая по продольной оси (ближе к хвосту) складчатая поверхность вымени это –**

- ✓ молочное зеркало
- ✓ основание вымени
- ✓ дно вымени

**10. Лактацией называется -**

- ✓ период со времени отела коровы до запуска ее на сухостой
- ✓ период от отела до плодотворного осеменения коровы
- ✓ период от одного отела до другого

**11. Наиболее желательная длина сосков для машинного доения должна составлять, см**

- ✓ 6-8
- ✓ 6-9
- ✓ 6-10

**12. О каком способе содержания идет речь?**

Вариант беспривязного содержания животных, при котором станки для молодняка оборудуют индивидуальными боксами (в соотношении 1:1), благодаря чему животное получает сухое ложе при минимальном расходе подстилки или без нее.

- ✓ беспривязный боксовый
- ✓ беспривязный комбибоксовый
- ✓ беспривязный на глубокой подстилке

**13. О каком типе доильной установке идет речь?**

Автоматизированная установка, применяемая в крупных хозяйствах (600...800 коров). Доение на установке осуществляется следующим образом: на вращающемся кольце (платформе) животные размещаются последовательно. Вход и выход на платформу не затрудняют животных. На кольце установки размещены 16 доильных станков.

- ✓ УДА-100А
- ✓ АД-100Б
- ✓ УДА-8А

**14. Пригодность коров к машинному доению оценивают по ...**

- ✓ морфологическим признакам и функциональным свойствам вымени
- ✓ только по морфологическим признакам
- ✓ только по функциональным свойствам вымени

**15. Продолжительность доения измеряют с помощью:**

- ✓ секундомера
- ✓ анемометра
- ✓ тахометра

**16. С целью определения функциональных свойств вымени в хозяйстве проводят**

- ✓ глазомерную оценку животных
- ✓ линейную оценку животных
- ✓ контрольное доение

**17. Сколько венозных сплетений имеет молочная железа?**

- ✓ 2
- ✓ 3
- ✓ 4

**18. Технология машинного доения коров предъявляет большие требования к таким признакам, как ...**

- ✓ форма вымени

- ✓ глубина вымени
- ✓ **форма, величина, расположение и направление сосков**

### **Вариант №2**

**1. Почему во время доения необходимо соблюдать определенную последовательность в выполнении операций по доению коров.**

- ✓ Чтобы создать условия для получения качественного молока
- ✓ Чтобы вызвать полноценный рефлекс молокоотдачи
- ✓ Чтобы полностью выдоить молоко из вымени
- ✓ Чтобы создать условия для получения чистого молока, вызвать полноценный рефлекс молокоотдачи и полностью выдоить молоко.

**2. Что является основной причиной увеличения содержания соматических клеток в молоке?**

- ✓ Плохие санитарно-гигиенические условия содержания
- ✓ Скармливание некачественных кормов
- ✓ Заболевание коровы маститом
- ✓ Нарушение правил машинного доения

**3. Где находится меньшая часть молока у коровы до её доения?**

- ✓ В молочной цистерне
- ✓ В альвеолах
- ✓ В сосках
- ✓ В молочных протоках и колодцах

**4. Что относят к подвесной части доильного аппарата?**

- ✓ Пульсатор с доильными стаканами
- ✓ Коллектор с доильными стаканами
- ✓ Доильные стаканы и молочный шланг
- ✓ Молочно-вакуумный кран

**5. Кто определяет клинический мастит у коров**

- ✓ Оператор машинного доения
- ✓ Опретор машинного доения и ветеринарный фельдшер
- ✓ Лаборант
- ✓ Бригадир или зоотехник

**6. Почему во время доения нельзя допускать подсосов воздуха в аппарат**

- ✓ Произойдет засасывание вместе с воздухом грязи и бактерий
- ✓ Это приведет к снижению вакуума в вакуум-проводе и прекращению работы ранее включенных доильных аппаратов

- ✓ Это вызывает неприятный шум в работе доильных аппаратов.
- ✓ Почему нельзя? Можно.

**7. На чем основана работа доильных аппаратов**

- ✓ Они копируют работу рук доярки при ручном доении
- ✓ Они копируют процесс сосания коровы теленком
- ✓ Они выжимают молоко из сосков вымени коровы
- ✓ Они высасывают молоко из вымени коровы

**8. Что подразумевается под техникой доения**

- ✓ Способ доения, ручной или машинный
- ✓ Выполнение операций в строгой последовательности и в соответствии с определенными требованиями

- ✓ Это машины, механизмы и устройства, используемые при доении

**9. Когда надевают доильные стаканы на соски коровы**

- ✓ Сразу после подмывания вымени
- ✓ Сразу после сдаивания первых струек молока



- ✓ После подмывания, массажа и сдаивания первых струек молока, не позже чем через 1 мин.
  - ✓ В любое время.
- 10. Наиболее удобными для машинного доения считаются, коровы вымя которых имеет следующую форму**
- ✓ Козью
  - ✓ Чашеобразную
  - ✓ Ваннообразную
  - ✓ Чашеобразную или ваннообразную
- 11. Какие работы не может выполнять оператор машинного доения в период дойки коров**
- ✓ Чистить животных
  - ✓ Производить уборку стойл
  - ✓ Раздавать корма
  - ✓ Никаких работ, кроме доения.
- 12. Как часто рекомендуется менять , если ранее не появились дефекты длинные молочные шланги**
- ✓ Каждый день
  - ✓ Ежемесячно
  - ✓ Ежеквартально
  - ✓ Ежегодно
- 13. Через сколько дней после отела можно доить первотелку в доильное ведро**
- ✓ Сразу после отела
  - ✓ Через 10 дней
  - ✓ Через месяц
- 14. Сколько дней запрещается сдавать на завод молоко от новотельных коров**
- ✓ 7 дней
  - ✓ 10 дней
  - ✓ Это не запрещается
  - ✓ 1 день
- 15. Где хранят доильный аппарат с ведром между дойками**
- ✓ У оператора машинного доения дома
  - ✓ В кабинете бригадира
  - ✓ Во дворе
  - ✓ В молочном блоке
- 16. Какой ручной додой не допускается для коровы при проверке на полноту выдаивания**
- ✓ Щипком
  - ✓ Кулаком
  - ✓ Никакой не допустим
- 17. Каким доильным аппаратом лучше доить корову, если у нее расстояние между передними и задними сосками 20сантиметров,а между передними 26 см.?**
- ✓ Без разницы каким
  - ✓ Таковую лучше доить руками
  - ✓ Никаким доильным аппаратом такую корову подоить нельзя
- 18. Какое оптимальное время для подготовки коровы к доению должно быть?**
- ✓ 15-20 сек
  - ✓ 50-60 сек

- ✓ 5-6 мин
- ✓ 10-12 мин

**19. Какое расстояние от кончика сосков до пола должно быть при подборе коров для машинного доения**

- ✓ Не менее 65 см
- ✓ Не менее 45 см.
- ✓ Не мене 45 см, но не более 65 см.
- ✓ Это не имеет значения

**20. Чем оператор машинного доения проводит гигиеническую обработку сосков коровы**

- ✓ Спиртом
- ✓ Вазелином
- ✓ Дезинфицирующей эмульсией
- ✓ Вазелином или дезинфицирующей эмульсией

**21. Молоко тяжелее или легче воды**

- ✓ Тяжелее
- ✓ Молоко и вода имеют равный удельный вес
- ✓ Легче
- ✓ Когда как, жирное – тяжелее, а нежирное – легче.

**22. Напишите единицы измерения вакуума**

---

**23. От чего зависит производительность труда оператора машинного доения коров**

- ✓ От принятой системы содержания животных
- ✓ От типа доильной установки
- ✓ От квалификации операторов машинного доения
- ✓ От всего вышеперечисленного

**24. С какой целью должны тестировать пульсаторы на ферме**

- ✓ Для своевременного их ремонта
- ✓ Для выбраковки и замены на новые
- ✓ Это важно для исключения возникновения мастита

**25. Когда заменяют длинные вакуумные шланги**

- ✓ По мере износа
- ✓ Вместе с молочными шлангами
- ✓ Ежемесячно
- ✓ Ежегодно

**26. На какое время помещают доильный аппарат в дезинфицирующий раствор после доения маститной коровы**

- ✓ 2 минуты
- ✓ Несколько секунд
- ✓ 20-30 минут
- ✓ 2-3 часа

**27. Какова должна быть концентрация дезинфицирующего раствора, где хранят многоразовые салфетки между дойками**

- ✓ 0,5%
- ✓ 1,5%
- ✓ 10%

**28. Из чего синтезируется молочный сахар в молоке**

- ✓ Из глюкозы крови
- ✓ Из целлюлозы крови
- ✓ Из липидов

- ✓ Из жиров

**29. Когда доят коров с больным выменем и хронически больных животных**

- ✓ В последнюю очередь
- ✓ Без разницы
- ✓ В первую очередь
- ✓ Их вообще не доят

**30. Когда снимают доильный аппарат с вымени**

- ✓ После проведения машинного додаивания
- ✓ После выдаивания молока
- ✓ Когда корова начнет испытывать болевые ощущения

**Вариант №3**

**1. Когда в кровь поступает гормон адреналин препятствующий процессу доения коров**

- ✓ После массажа
- ✓ При грубом обращении с животным
- ✓ При наличии беспокоящих животное факторов

**2. Почему нельзя готовить заранее корову к доению**

- ✓ Это связано с временем действия окситоцина (5-6 мин)
- ✓ Вымя возможно испачкается и придется его подмывать повторно
- ✓ Почему нельзя, можно.

**3. Что больше влияет на бактериальную обсемененность молока?**

- ✓ Чистота кожи и поверхности вымени коровы
- ✓ Микроорганизмы в вымени
- ✓ Качество кормов

**4. Как правильно массировать вымя корове больной серозным маститом**

- ✓ От верхушки к основанию вымени
- ✓ От основания к верхушке вымени
- ✓ Проводят смешанный массаж
- ✓ Массаж противопоказан

**5. Какую температуру должна иметь вода в ведре для подмывания вымени (привязное содержание)?**

- ✓ 40 град С
- ✓ 60 град С
- ✓ 25 град С

**6. Какой массаж делают новотельным коровам в родильном отделении с отеком вымени**

- ✓ Легкий массаж по направлению снизу вверх
- ✓ Легкий массаж по направлению сверху вниз
- ✓ Энергичный общий массаж с применением согревающих линиментов

**7. От чего зависит продолжительность подготовки вымени для вызова полноценного рефлекса молокоотдачи**

- ✓ От индивидуальных особенностей коровы
- ✓ От квалификации оператора машинного доения
- ✓ От температуры воды для подмывания вымени
- ✓ От всего вышеперечисленного

**8. Следует ли давить на коллектор при додаивании, чтобы освободить доли от остатков молока**

- ✓ Да, слегка вперед и вниз
- ✓ Да, надо его оттянуть назад
- ✓ Не следует

- 9. Что понимают под качеством молока**
- ✓ Жирность молока
  - ✓ Плотность молока
  - ✓ Кислотность молока
  - ✓ Бактериальная обсемененность
  - ✓ Все вышеперечисленное, а также другие показатели
- 10. Ёмкость молочной цистерны составляет примерно**
- ✓ 40%
  - ✓ 50%
  - ✓ 60%
- 11. Рефлекс молокоотдачи начинает действовать, когда выделяется гормон..... (допишите)**
- 12. Из чего синтезируется молочный жир в молоке**
- ✓ Из корма
  - ✓ Из глюкозы крови
  - ✓ Из жира корма и летучих жирных кислот
- 13. Что такое стереотип доения**
- ✓ Привычная обстановка при машинном доении
  - ✓ Совокупность действий оператора машинного доения
  - ✓ Привычка, которая вырабатывается у животных на соблюдение распорядка доения.
- 14. Что такое холостое доение**
- ✓ Время между полным выдаиванием молока и снятием доильных стаканов.
  - ✓ Это доение при отсутствии такта сосания
  - ✓ Это когда вакуум на ткани вымени не распространяется
- 15. Какой из гормонов вызывает задержку молока**
- ✓ Окситоцин
  - ✓ Адреналин
  - ✓ Тестостерон
- 16. Какой показатель идентификации сырого молока используют при подозрении на фальсификацию в соответствии с техническим регламентом**
- ✓ Температура замерзания
  - ✓ Плотность
  - ✓ Кислотность
  - ✓ Цвет
- 17. В какой ткани вымени образуется молоко**
- ✓ Звездчатой
  - ✓ Соединительной
  - ✓ Гладкой
  - ✓ Железистой
- 18. К чему приводит передержка доильных аппаратов на сосках коровы**
- ✓ Вызывает болевые ощущения у коровы
  - ✓ Приводит к заболеванию коровы маститом
  - ✓ Ко всему вышеперечисленному
- 19. Какой мастит не определить по внешним признакам**
- ✓ Субклинический
  - ✓ Серозный
  - ✓ Катаральный
  - ✓ Фибринозный
- 20. Что нужно сделать при спадении аппарата с сосков во время дойки**
- ✓ Подключить повторно

- ✓ Отключить аппарат, сполоснуть чистой водой подвесную часть и подключить повторно.
- ✓ Раз упал, значит корова выдоилась. Будем доить следующую.
- 21. Когда разбирают коллектор доильного ведра**
  - ✓ После каждой дойки
  - ✓ 1 раз в неделю
  - ✓ Никогда не разбирают
- 22. Что такое «люминометрия»?**
  - ✓ Экспресс-метод оценки степени микробиологической безопасности молока
  - ✓ Способ обеззараживания молока
  - ✓ Технология обработки молока ультрафиолетовым излучением.
- 23. Какое основное назначение коллектора**
  - ✓ Распределяет вакуум
  - ✓ Обеспечивает сбор молока
  - ✓ Образуется такт отдыха у трехтактных доильных аппаратов
  - ✓ Все вышеперечисленное
- 24. Сколько коров должно быть постоянно поднято для доения, если оператор работает с тремя доильными аппаратами (привязное содержание-доение в молокопровод)?**
  - ✓ 3
  - ✓ 6
  - ✓ 9
- 25. Что такое соматические клетки**
  - ✓ Клетки различных тканей и органов
  - ✓ Клетки эпителия молочной железы
  - ✓ Лейкоциты
  - ✓ Эритроциты
  - ✓ Все вышеперечисленное
- 26. Если коровы имеют недостаточный или нерегулярный доступ к воде, то какой показатель качества молока может измениться**
  - ✓ Никакой, снижается молочная продуктивность коровы
  - ✓ Плотность
  - ✓ Жирность
  - ✓ Цвет
- 27. Наиболее не удобными для машинного доения считаются, коровы вымя которых имеет следующую форму**
  - ✓ Ваннообразную
  - ✓ Округлую
  - ✓ Козью
  - ✓ Чашеобразную
- 28. От чего в большей степени зависит термоустойчивость молока**
  - ✓ От его химического состава
  - ✓ От жирности
  - ✓ От плотности
- 29. Какой максимальный ручной додой допускается для коров при проверке на полноту выдаивания?(мл)**
  - ✓ Не более 200
  - ✓ Не более 250
  - ✓ 350-500
  - ✓ Не имеет значения
- 30. Что является исполнительным механизмом доильного аппарата**

- ✓ Пульсатор
- ✓ Доильный стакан
- ✓ Коллектор
- ✓ Доильное ведро

#### **Вариант №4**

- 1. Что является нарушением технологии доения?**
  - ✓ Отсутствие массажа
  - ✓ Сдаивание первых струек молока на пол
  - ✓ Холостое доение
  - ✓ Все вышеперечисленное
- 2. С какой целью сдаивают первые струйки молока до подмывания вымени (сосков) коровы**
  - ✓ Чтобы прочистить молочные каналы
  - ✓ Удалить бактериальную пробку
  - ✓ Удалить бактериальную пробку и провести раннюю диагностику на мастит
- 3. Какова основная цель санитарной подготовки вымени перед подключением доильного аппарата?**
  - ✓ Создать условия для получения чистого молока
  - ✓ Вызвать полноценный рефлекс молокоотдачи
  - ✓ Все вышеуказанное
- 4. Какую операцию нужно не делать при снятии доильного аппарата при привязном содержании**
  - ✓ Отключать доильный аппарат от вакуум-провода
  - ✓ Проводить машинное додаивание
  - ✓ Снимать доильные стаканы
- 5. К какому типу раздражителей относится работа доильного аппарата, присутствие оператора машинного доения?**
  - ✓ Привычному
  - ✓ Обычному
  - ✓ Благоприятному
  - ✓ Неблагоприятному
  - ✓ Нейтральному
- 6. Какое значение имеет лимфатическая система вымени**
  - ✓ Ее состояние позволяет выявить заболевания на ранней стадии
  - ✓ Она освобождает организм от инородных тел и микроорганизмов
  - ✓ Все указанное выше
- 7. Как действует гормон окситоцин на альвеолы вымени во время припуска молока?**
  - ✓ Они сокращаются
  - ✓ Они расширяются
  - ✓ Они возбуждаются
  - ✓ Они нагреваются
- 8. У каких коров продолжительность всех операций по подготовке к доению может превышать 1 минуту?**
  - ✓ У больных маститом
  - ✓ У тугодойных
  - ✓ У первотелок
  - ✓ У всех
- 9. За сколько дней до отела прекращают массаж вымени у нетелей**
  - ✓ За 3 – 4 месяца
  - ✓ За 20 – 30 дней до отела
  - ✓ За неделю до отела

- ✓ За 3-4 дня до отела

**10. Какой из гормонов вызывает задержку молока?**

- ✓ Окситоцин
- ✓ Адреналин
- ✓ Тестостерон
- ✓ Серотонин
- ✓ Дофамин
- ✓ Эндорфин

**11. Чем производится первоначальная промывка доильного аппарата**

- ✓ Холодной водой
- ✓ Теплым моющим раствором
- ✓ Раствором хлорамина
- ✓ Раствором дезмола

**12. Какой должна быть величина вакуума в вакуум-проводе доильной установки**

- ✓ 50 кПа
- ✓ 360 мм.рт.ст
- ✓ 0,5 кг/см<sup>2</sup>
- ✓ Все вышеуказанные ответы верны

**13. Как часто надо менять сосковую резину**

- ✓ Каждый месяц
- ✓ Каждую неделю
- ✓ Ее не меняют, используют до полного износа
- ✓ Можно менять после каждой дойки

**14. К чему может привести использование вазелина для смазывания сосков после доения**

- ✓ К попаданию его в молоко и его загрязнению
- ✓ К воспалению вымени
- ✓ К раздражению сосков

**15. Какие камеры имеет доильный стакан**

- ✓ подсосковую и межстенную
- ✓ Постоянного и переменного вакуума
- ✓ Две камеры переменного вакуума
- ✓ Имеет одну камеру – подсосковую

**16. Где образуется такт отдыха**

- ✓ В пульсаторе
- ✓ В коллекторе
- ✓ В доильных стаканах
- ✓ В доильном ведре

**17. Какова последовательность чередования тактов доильного аппарата**

- ✓ Сосание-сжатие-отдых
- ✓ Сосание-отдых-сжатие
- ✓ Сжатие-сосание-отдых
- ✓ Сосание-сжатие-сосание

**18. Куда поступает молоко при переполнении доильного ведра**

- ✓ В вакуум-провод
- ✓ Вытекает из доильного ведра на пол
- ✓ В таком случае доильный аппарат прекращает работу
- ✓ Вытекает из доильных стаканов

**19. Чем регулируется частота пульсаций доильного аппарата**

- ✓ Пульсатором
- ✓ Коллектором

- ✓ Вакуум-регулятором
- ✓ Доильными стаканами

**20. К чему может привести повышенная величина вакуума в вакуум-проводе**

- ✓ К увеличению скорости доения
- ✓ К кроводою и заболеванию вымени
- ✓ К снижению скорости доения
- ✓ Это не влияет на процесс доения

**21. Отчего в большей степени можно ожидать заболевания коров маститом?**

- ✓ От условий содержания
- ✓ От условий кормления
- ✓ От индивидуальных особенностей животного
- ✓ От нарушения технологии доения
- ✓ От всего вышеуказанного

**22. Сколько моющее-дезинфицирующего средства нужно для приготовления 10 литров раствора**

- ✓ 50 грамм
- ✓ 100 грамм
- ✓ 250 грамм
- ✓ 10 грамм

**23. Где хранят доильные аппараты в перерыве между доениями**

- ✓ Во дворе
- ✓ В молочном блоке
- ✓ На складе
- ✓ Операторы хранят их у себя дома

**24. Какие вещества поступают из крови в молоко без изменения?**

- ✓ Витамины
- ✓ Минеральные вещества
- ✓ Вода
- ✓ Все вышеуказанное

**25. Какие корма при включении их в рацион кормления коровы способствуют повышению жирности молока**

- ✓ Сено хорошего качества
- ✓ Корма с высоким содержанием легкопереваримых углеводов
- ✓ Концентрированные корма при скармливании в обоснованных количествах
- ✓ Все вышеуказанное

**26. Как регулируется величина вакуума в вакуум-проводе**

- ✓ Вакуум-регулятором
- ✓ Пульсатором
- ✓ Коллектором
- ✓ Вакуум-баллоном

**27. Допустимо ли наличие в карманах одежды у оператора машинного доения острых предметов**

- ✓ Нет
- ✓ Да
- ✓ Булавки можно
- ✓ Иглы для инъекции ветпрепаратов можно

**28. Чем определяется скорость молокоотдачи у коровы**

- ✓ Полноценным массажем вымени
- ✓ Ласковым обращением с животным
- ✓ Соблюдением установленного распорядка
- ✓ Привычной обстановкой во время доения
- ✓ Всеми вышеуказанными причинами



**29. Какими по числу тактов доильными аппаратами пользуются для доения коров**

- ✓ Двухтактными
- ✓ Трехтактными
- ✓ Однотактными
- ✓ Четырехтактными

**30. Куда можно сдаивать первые струйки молока**

- ✓ На пол
- ✓ На сапог
- ✓ В специальную кружку с черным диском
- ✓ Можно не сдаивать вообще

Критерии оценки выполнения теста

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85-100	5	отлично
70-84	4	хорошо
51-69	3	удовлетворительно
менее 51	2	неудовлетворительно

**Критерии оценки:**

**«Отлично»:**

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой междисциплинарного курса «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» соответствует требованиям к результатам ее освоения;
- студент показывает глубокие и всесторонние знания учебного материала дисциплины. Ответ дает обоснованный, четкий, содержательный;
- студент демонстрирует умение применять теоретические знания для выполнения практических задач.

**«Хорошо»:**

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой междисциплинарного курса «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» соответствует требованиям к результатам ее освоения;
- студент показывает твердые знания учебного материала дисциплины. Ответ дает логичный, содержательный. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя;
- студент демонстрирует умение применять теоретические знания для выполнения практических задач.

**«Удовлетворительно»:**

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой междисциплинарного курса «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» соответствует требованиям к результатам ее освоения;
- студент в основном показывает знания учебного материала дисциплины. В ответе логика и последовательность изложения имеют нарушения;
- студент с трудом умеет применять теоретические знания для выполнения практических задач.

**«Неудовлетворительно»:**

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой междисциплинарного курса «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» не соответствует требованиям к результатам ее освоения.

- студент демонстрирует незнание учебного материала дисциплины. В ответе присутствует фрагментарность, нелогичность изложения;

- студент не умеет применять теоретические знания для выполнения практических задач, не умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой.

***Дополнительный критерий:***

- результат научно-исследовательской, проектной деятельности;
- промежуточная оценка, портфолио студента.

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по итогам прохождения учебной практики

(ФИО обучающегося)

обучающийся \_\_\_\_ курса по профессии/специальности СПО

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

прошел учебную практику по профессиональному модулю

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

в объеме 72 часа

в период с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Виды и качество выполнения работ

в период прохождения учебной практики обучающимся:

№	Наименования ПК	Вид работы	Оценка о выполнении (удовл., хор., отл.) /не выполнении (неудовл.)	Подпись руководителя практики
1	ПК 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.		
2	ПК 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.		
3	ПК 3.2	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.		
4	ПК 3.4	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.		

За время прохождения практики обучающийся освоил общие компетенции:

		Освоил полностью	Освоил элементы компетенции	Не освоил
1	2	3	4	5
1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес			
2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество			
3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность			
4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития			

5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			
6	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями			
7	ОК 7 . Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий			
8	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации			
9	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности			

Замечания и  
рекомендации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Итоговая оценка по практике (выставляется на основании результатов ведения дневника по практике, отчета по практике) \_\_\_\_\_

(по пятибалльной шкале)

Руководитель учебной практики

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО должность)

С результатами прохождения практики ознакомлен

\_\_\_\_\_  
(ФИО обучающегося)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

М.П.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по итогам прохождения производственной практики

(ФИО обучающегося)

обучающийся \_\_\_\_\_ курса по профессии/специальности СПО  
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

прошел производственную практику по профессиональному модулю  
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям  
служащих

в объеме \_\_\_\_\_ часов

в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. на предприятии/в  
организации

наименование предприятия/организации (структурное подразделение: цех, отдел, участок и т.д.)

Виды и качество выполнения работ  
в период прохождения учебной/производственной практики обучающимся:

№	Наименования ТФ/Д	Вид работы	Оценка о выполнении (удовл., хор., отл.) /не выполнении (неудовл.)	Подпись руководителей практики ОО/предпр.
1	ТД/Ф 1.1			
2	ТД/Ф 1.2			
3	ТД/Ф 1.3			
4	ТД/Ф 1.4			

Качество выполнения работы в соответствии с технологией и (или) требованиями  
предприятия (организации), в котором проходила производственная практика

Замечания и рекомендации \_\_\_\_\_

Итоговая оценка по практике (выставляется на основании результатов ведения дневника по практике, отчета по практике) \_\_\_\_\_  
(по пятибалльной шкале)

Руководитель производственной практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО должность)

Специалист предприятия (организации), осуществлявший руководство деятельностью обучающегося

\_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО должность)

С результатами прохождения практики ознакомлен

\_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО должность)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время  
производственной практики**

---

---

---

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от учебного заведения

\_\_\_\_\_ /

Подпись \_\_\_\_\_ ФИО, должность

Ответственное лицо организации (базы практики)

\_\_\_\_\_ /

Подпись \_\_\_\_\_ ФИО, должность

МП

### ПРИЛОЖЕНИЕ 3

<b>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b> <b>ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции</b> <b>растениеводства и животноводства</b>		
ФИО, обучающийся __ курса по специальности <u>35.02. 06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u> освоил(а) программу профессионального модуля <u>ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u> в объеме _____ часов.		
<b>Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля</b>		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05.01 Заготовитель продуктов и сырья	Экзамен	
МДК.05.02 Оператор машинного доения	Экзамен	
УП. 05	-	
ПП.05	-	
<b>Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю</b>		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ВПД 1 Выполнение работ по организации и осуществлению сбора и закупки продуктов и сырья различного происхождения у населения, в учреждениях и организациях		
ТД/Ф 1.1	Сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья	
ТД/Ф 1.2	Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья	
ТД/Ф 1.3	Организация сбора и сдачи вторичного сырья	
ТД/Ф 1.4	Организация сбора и сдачи вторичного сырья	
ВПД 2 Доеение животных с помощью доильно-молочного оборудования		
ТД/Ф 2.1	Подготовка доильного оборудования к работе	
ТД/Ф 2.2	Подготовка животного к доению	
ТД/Ф 2.3	Доеение	
ТД/Ф 2.4	Первичная обработка молока	
ТД/Ф 2.5	Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования	

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии:

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
 \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
 \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)