

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АЛЕКСЕЕВСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ»**

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
Для  
по учебной работе  
Иванова К.Ф./  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«06» сентября 2018 г.

## **Программа**

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и  
переработка продукции животноводства в сельской усадьбе»**

**для профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

п. Авангард  
2018 г.

---

ОДОБРЕНА

Методической

комиссией Специализированная

Протокол №/от «30» 08 2019 г.

Председатель МК

Жукова

(подпись)

/ Жукова Т.Н. /

(Ф.И.О.)

Автор

Амельченко

(подпись)

/Амельченко Г.П./

(Ф.И.О.)

«30» 08 2018 г.

Эксперт

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(ученая степень или звание, должность,  
наименование организации, научное  
звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Программа профессионального модуля «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 717, относится к укрупненной группе профессий: 35.00.00. Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	23

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе**

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

Программа профессионального модуля является основой профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по специальности 35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы в части освоения основного вида профессиональной деятельности: производство продукции животноводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.

ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зооигиенических и ветеринарных требований.

ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.

ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.

ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), и профессиональной подготовке по специальности 35.01.23. Хозяйка (ин) усадьбы.

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны

**иметь практический опыт:**

ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица);

доения коров;

обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;

**уметь:**

кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами;

подготавливать корма к скармливанию;

готовить коров к машинному доению;

проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок;

осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований;

выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку коровы к отелу;

осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов;

подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами;

проводить сбор яиц;

проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение;

**знать:**

правила кормления различных сельскохозяйственных животных;

способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию;

строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи;

правила ухода за выменем;

болезни вымени и причины вызывающего его заболевания;

правила подготовки к искусственному осеменению;

технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой;  
технику машинного доения коров;  
особенности ухода за свиньями и птицей;  
основные способы переработки и хранения продукции животноводства

### **1.3 Количество часов на освоение программы**

профессионального модуля – 232 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной нагрузки - 71 час,  
внеаудиторной (самостоятельной) работы - 35 часов,  
учебной практики - 36 часов,  
производственной практики - 90 часов,

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.
ПК 1.2.	Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.
ПК 1.3.	Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.
ПК 1.4.	Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зооигиенических и ветеринарных требований.
ПК 1.5.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
ПК 1.6.	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.
ПК 1.7.	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Осуществлять денежные операции.
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Планирование животноводческих работ в сельской усадьбе	15	8		4	3	
ПК 2 ПК 3 ПК 4	Раздел 2. Уход за животными в сельской усадьбе.	70	33		16	21	
ПК 5 ПК 6 ПК 7	Раздел 3. Технологии переработки мяса и молока в сельской усадьбе	57	30		15	12	
	Производственная практика, часов	90					90
	<i>Всего:</i>	232	71		35	36	90

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>МДК.01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными.</b>			41	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Народнохозяйственное значение животноводства. Перспективы развития животноводства в России. Основные отрасли животноводства: молочное и мясное скотоводство, свиноводство, овцеводство, козоводство, коневодство, звероводство, кролиководство, оленеводство и другие.	1	2
	2	Важнейшая продукция животноводства: молоко, мясо, сало, шерсть, кожа, яйца и др. Виды сельскохозяйственных животных и направления их продуктивности.	1	2
<b>Раздел 1. Основы разведения сельскохозяйственных животных.</b>			<b>10</b>	
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
Основы разведения сельскохозяйственных животных	1	Происхождение и эволюция сельскохозяйственных животных. Конституция, экстерьер и интерьер животных.	1	2
	2	Понятие о породе. Основные породы сельскохозяйственных животных.	1	2

	3	Методы разведения сельскохозяйственных животных. Понятие об обороте и структуре стада животных.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №1: Изучить и описать тему «Племенное дело».</i>		2*	2
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
Организация и технология содержания животных.	1	Значение прогрессивной технологии содержания сельскохозяйственных животных. Системы и способы содержания крупного рогатого скота. Животноводческие помещения, их оборудование. Режим работы на комплексах и фермах при содержании различных видов и половозрастных групп взрослого скота.	3	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №2: Реферат на тему «Породы крупного рогатого скота».</i>		3*	2
	2	Продуктивность и воспроизводство крупного рогатого скота.	2	2
	3	Организация и технология выращивания здорового ремонтного молодняка.	1	2
	<b>Раздел 2. Основы кормления сельскохозяйственных животных</b>			<b>14</b>
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	
Корма. Организация и технология заготовки кормов.	1	Кормление сельскохозяйственных животных. Классификация кормов. Корма для различных видов сельскохозяйственных животных. Кормовая база животноводства: кормовые севообороты, луга и пастбища.	2	2
	2	Понятие о кормовой единице и таблицах питательности кормов. Нормы кормления сельскохозяйственных животных с учетом их возраста, живой массы, физиологического состояния, продуктивности. Организация нормированного кормления. Значение правильного распорядка раздачи кормов.	2	2
	3	Организационно-хозяйственные мероприятия по созданию кормовой базы на животноводческих фермах. Нормативы для создания кормовой базы и производства кормов в хозяйстве.	1	2

	4	Создание высокопродуктивных, культурных пастбищ и сенокосов. Срок их использования в зависимости от климатических и хозяйственных условий. Основные культуры для производства концентрированных, зеленых и грубых кормов.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №3: Сообщение на тему «Основные силосные культуры».</i>		2*	2
	5	Прогрессивная технология заготовки сена. Применение активного вентилирования. Прессование сена. Технология силосования. Силосные сооружения. Технология приготовления сенажа. Условия, влияющие на его качество. Технология хранения сенажа.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №4: Изучить и описать тему «Технология заготовки и хранения корнеплодов и клубней».</i>		2*	2
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
Организация и технология водоснабжения	1	Организация водоснабжения животноводческих ферм. Выбор водоисточников, их использование и охрана. Организация водоснабжения и водопоя скота.	2	2
	2	Технология поения животных. Нормы расхода воды на одну голову в сутки. Среднесуточная потребность различных видов и половозрастных групп животных в воде. Среднесуточная потребность животноводческой фермы в воде.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №5: Изучить и описать тему «Водонапорные сооружения».</i>		2*	2
	3	<b>Контрольная работа (Рубежная).</b>	1	2
<b>Раздел 3. Гигиена сельскохозяйственных животных</b>			<b>2</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
Организация и технология удаления навоза	1	Навоз – ценное органическое удобрение. Система удаления и утилизации навоза.	1	2
	2	Мобильные и стационарные средства для удаления навоза. Сооружения и оборудование для хранения и переработки навоза.	1	2

	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №6: Изучить и описать тему «Система вентиляции животноводческих помещений и гигиенические требования к её оборудованию».</i>	2*	2
<b>Раздел 4. Основы производства молока</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 4.1</b> Организация и технология доения животных	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1 Физиологические основы и способы доения.	2	2
	2 Общее устройство и принцип действия доильных установок. Выбор доильного оборудования в зависимости от размера фермы или комплекса, системы и способа содержания животных, пригодности коров к машинному доению.	1	2
	3 Правила машинного доения коров. Устройство и работа вакуумной системы доильной установки.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №7: Изучить и описать тему «Виды доильных установок».</i>	2*	2
<b>Раздел 5. Свиноводство, птицеводство</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 5.1</b> Организация и технология содержания свиней.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	1 Продуктивность, породы и воспроизводство свиней.	2	2
	2 Системы и способы содержания свиней. Базовая технология производства свинины.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №8: Изучить и описать тему «Технология выращивания поросят».</i>	2*	2
	3 Контрольная работа.	1	2
<b>Тема 5.2</b> Организация и технология содержания домашней птицы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1 Хозяйственные особенности птицы. Яичная и мясная продуктивность птиц. Технология содержания и кормления птиц.	2	2

	2	Виды и породы сельскохозяйственной птицы.	2	2
		<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №9: Реферат «Технология разведения и выращивания молодняка домашних птиц».</i>	3*	2
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>				
<b>Итого: часов внеаудиторной (самостоятельной) работы</b>			<b>20</b>	
<b>часов обязательной аудиторной нагрузки</b>			<b>41</b>	
<b>Всего</b>			<b>61</b>	
<b>МДК.01.02. « Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе»</b>			<b>30</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Задачи переработки продукции животноводства. Современное состояние перерабатывающей промышленности.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №1. Сообщение на тему «Предприятия нашего района, перерабатывающие продукцию животноводства».</i>		2*	2
<b>Раздел 1. Переработка молока в сельской усадьбе.</b>			<b>9</b>	
Тема 1.1. Первичная обработка молока.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Химический состав и питательная ценность молока. Оценка качества молока.	2	2
	2	Первичная обработка молока (очистка, охлаждение и хранение).	1	2

	3	Консервирование молока (сепарирование, тепловая обработка).	1	2
Тема 1.2.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
Приготовление молочных продуктов в сельской усадьбе.	1	Технология изготовления кисломолочных продуктов: простокваша, ряженка, варенец, кефир.	1	2
	2	Технология изготовления творога.	1	2
	3	Технология изготовления домашнего сыра.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №2. Изучить и описать «Способ приготовления брынзы в домашних условиях».</i>		2*	2
	4	Технология изготовления сливочного, топленого масла.	1	2
	5	Контрольная работа	1	2
<b>Раздел 2. Переработка мяса в сельской усадьбе.</b>			<b>12</b>	
Тема 2.1.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
Общие сведения.	1	Мясо и его виды. Характеристика качества мяса.	1	2
	2	Изменения, происходящие в мясе при его хранении.	1	2
	3	Способы хранения и переработки мяса.	1	2
	4	Технология консервирования мяса низкой температурой.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №3. Изучить и описать тему «Способы замораживания тушек домашней птицы».</i>		2*	2
Тема 2.2.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
Посол мяса и мясных	1	Технология консервирования мяса и мясных продуктов посолом.	1	2

продуктов в сельской усадьбе.	2	Технология посола свинины на сало, окорока, корейку, грудинку.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №4. Изучить и описать тему «Способ приготовления бекона в домашних условиях».</i>		1*	2
Тема 2.3.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
Копчение мяса и мясных продуктов в сельской усадьбе.	1	Технология консервирования мясных продуктов копчением. Устройства для копчения.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №5. Изучить и описать тему: «Способы копчения продуктов».</i>		2*	2
	2	Технология изготовления различных видов свиного окорока и его копчение.	1	2
Тема 2.4.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
Изготовление колбас и мясных консервов в сельской усадьбе.	1	Технология изготовления домашних колбас. Домашние варёные колбасы.	1	2
	2	Технология изготовления домашних полукопчёных, копчёных колбас.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №6. Изучить и описать тему «Способ приготовления сосисок в домашних условиях».</i>		2*	2
	3	Технология изготовления домашних мясных консервов.	1	2
	4	<b>Контрольная работа (Рубежная)</b>	1	2
<b>Раздел 3. Переработка продукции птицеводства.</b>			4	
Тема 3.1	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
Переработка продукции птицеводства в сельской	1	Убой и первичная переработка птицы.	1	2
	2	Технология посола, вяления и копчения птицы.	1	2



усадебке.	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №7. Записать оригинальные рецепты приготовления блюд из мяса птицы.</i>		2*	2
	3	Технология хранения и переработки яиц.	1	2
	4	Технология переработки перо-пухового сырья.	1	2
<b>Раздел 4. Переработка шерсти</b>			<b>2</b>	
Тема 1.4.  Переработка шерсти в сельской усадьбе.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Стрижка овец, мойка шерсти, ческа, прядение, изготовление изделий из шерсти.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №8. Изучить и описать тему «Технология изготовления войлока из коровьего волоса».</i>		2*	2
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Итого: часов внеаудиторной (самостоятельной) работы</b>			<b>15</b>	
<b>        часов обязательной аудиторной нагрузки</b>			<b>30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>45</b>	

<b>УП.01. «Уход за сельскохозяйственным и животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе»</b>			<b>36</b>	
	<b>Раздел 1. Уход за сельскохозяйственными животными.</b>			<b>12</b>

Тема 1.1. Введение. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность. Уход за сельскохозяйственными животными.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	1	Ознакомление с инструкциями по безопасности труда на рабочем месте. Техника безопасности в учебных мастерских и на отдельных рабочих местах. Уход за КРС: кормление, поение, уборка навоза.	6	2
	2	Уход за свиньями: кормление, уборка навоза. Уход за домашней птицей: кормление, поение, сбор яиц.	6	2
<b>Раздел 2. Производство молока и молочной продукции.</b>			<b>12</b>	
Тема 2.1 Основы доения коров.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Ознакомление с устройством и принципом действия доильных вакуумных установок. Освоение навыков машинного доения коров.	6	2
Тема 2.2. Первичная обработка молока и производство молочной продукции.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1	Освоение приёмов очистки, пастеризации и хранения молока. Освоение технологий производства молочной продукции: сливки, сметана, сливочное масло, ряженка, варенец.	6	2
<b>Раздел 3. Производство мяса и мясной продукции</b>			<b>12</b>	
Тема 3.1. Подготовка и убой домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Освоение технологий подготовки, убоя и первичной переработки домашней птицы.	6	2
Тема 3.2 Хранение и переработка мяса.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Освоение технологий консервации мяса холодом, посола мяса и сала, приготовления домашних колбас.	5	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>			<b>1</b>	<b>2</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>36</b>	
<b>ПП.01. «Уход за сельскохозяйственным и животными, хранение и переработка продукции животноводства в</b>			<b>90</b>	

сельской усадьбе»				
<b>Раздел 1. Введение</b>		<b>2</b>		
Тема 1.1. Введение.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Ознакомление с инструкциями по безопасности труда на рабочем месте. Подробное ознакомление с ведением молочного и мясного скотоводства в хозяйстве. Проанализировать структуру стада и качественные показатели по возрастным и половым группам скота.	2	1
<b>Раздел 2. Скотоводство и технология производства молока и говядины</b>		<b>41</b>		
Тема 2.1 Освоение технологии кормления и содержания дойного стада	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	
	1	Цех сухостоя: способ содержания, рационы кормления, организация моциона, величина групп и принципы их формирования, подготовка коров и нетелей к отелу.	5	2
	2	Цех отела: продолжительность пребывания коров в цехе до и после отела. Организация родов и послеродовой уход, прием телят, кормление и содержание коров до и после отела.	5	2
	3	Цех раздоя, осеменения и производства молока: сроки поступления коров из родильного отделения, техника раздоя коров, рационы кормления, способ содержания, механизация раздачи кормов, уборки навоза, организация активного моциона животных. Система вентиляции.	5	2
	4	Освоение технологии машинного доения коров: доильные установки и доильные аппараты, кратность доения, соблюдение правил машинного доения, мойка и стерилизация доильного оборудования и аппаратов.	5	2
Тема 2.2 Освоение технологии воспроизводства стада	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1	Наличие и оборудование пункта искусственного осеменения коров и телок. Организация искусственного осеменения, качество быков-производителей, учет результатов осеменения, сезонность отелов, технология выращивания ремонтных телок (схема выращивания, кормление и содержание, возраст и живая масса при первом осеменении). Составление планов осеменения и отелов, мероприятия по борьбе с яловостью и бесплодием.	5	2
Тема 2.3 Освоение технологии выращивания телят	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1	Способ содержания телят в профилакторный и молочный периоды, величина групп и принципы их формирования, устройство станков, схема кормления, техника раздачи молочных и растительных кормов, уборка навоза, обеспечение оптимального микроклимата, показатели развития телят в разные возрастные периоды.	5	2

Тема 2.4 Освоение технологии выращивания и откорма молодняка	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
		Типы и рационы кормления, способы содержания, приготовление и раздача кормов, использование добавок. Поение и уборка навоза.	5	2
Тема 2.5 Освоение технологии хранения и переработки молока	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Очистка, охлаждение, пастеризация и сепарирование молока. Производство молочной продукции: сливок, сметаны, сливочного масла, творога, сыра, ряженки.	6	2
<b>Раздел 3. Свиноводство и технология производства свинины</b>			<b>22</b>	
Тема 3.1 Анализ состояния отрасли	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Поголовье по возрастным и половым группам, структуру стада, породный состав. Производственно-экономические показатели за последние 3 года (динамика производства свинины, среднесуточные приросты, затраты кормов на единицу продукции, себестоимость и рентабельность). Количество опросов и выход поросят на основную матку за год. Планирование случек и опоросов.	4	2
Тема 3.2. Освоение технологии кормления и содержания свиней	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Кормление и содержание хряков-производителей и холостых, супоросных маток, способы содержания, величина групп, рационы и режим кормления, подготовка хряков и маток к случке (осеменению), методы выявления маток в охоте, организация осеменения или ручной случки, содержание осемененных маток первые три дня, методы и техника искусственного осеменения.	4	2
	2	Кормление и содержание супоросных и подсосных свиноматок: типы и рационы кормления, техника подготовки кормов к скармливанию и их раздача, способы содержания, величина групп. Подготовка свиноматок к опоросу, проведение опороса. Выращивание поросят под матками, схемы подкормки. Время и техника отъема поросят от свиноматки.	4	2
Тема 3.3 Освоение технологии выращивания и откорма молодняка	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Величина групп и принципы их формирования, кормление и содержание поросят-отъемышей. Технология откорма: возраст и живая масса при постановке на откорм, вид откорма, рациона и техника кормления. Содержание и уход за животными.	4	2
Тема 3.4 Освоение технологии хранения и переработки говядины и	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Консервация мяса холодом. Подготовка мяса к копчению. Приготовление мясных продуктов: свиные окорока, колбасы варёные, полу-копчёные, сырокопчёные из мяса	6	2

свинины		говядины и свинины. Копчение мяса и мясных продуктов.		
		<b>Раздел 4. Птицеводство. Производство яиц и мяса птицы</b>	<b>24</b>	
Тема 4.1. Ознакомление с отраслью птицеводства	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Направление птицеводства, его специализация. Разводимые виды, породы, линии и кроссы птицы. Продуктивность разных групп птицы. Валовое производство и реализация яиц и мяса птицы, их качество. Себестоимость и затраты кормов и труда на единицу продукции, рентабельность птицеводства.	4	2
Тема 4.2. Освоение технологии кормления и содержания кур	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Состояние кормовой базы, работа кормоцеха. Составление рационов для разных половозрастных групп птицы. Кормление и содержание кур родительского стада, техника кормления и содержания несушек промышленного стада в течение года. Возраст молодок при комплектовании. Способ и условия содержания. Анализ кормления птицы. Приготовления и внесение в комбикорма витаминных и минеральных добавок. Технология уборки помета.	4	2
Тема 4.3 Освоение технологии производства продуктов птицеводства	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Производство мяса птицы. Вид, породы и кроссы птицы мясного направления продуктивности. Поголовье взрослой птицы и молодняка, выращиваемого на мясо. Технология выращивания молодняка на мясо: бройлеров, утят, гусят, индюшат и другие. Оборудование и линии по убою птицы. Мощность убойного цеха и технология убой птицы. Масса птицы в убойном возрасте, категории, упитанности. Утилизация продуктов убой. Сбор, сортировка и упаковка яиц, сдача на склад.	4	2
Тема 4.4 Освоение технологии инкубации яиц	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Устройство и оборудование инкубатория, график закладки яиц в инкубатор, режим и биологический контроль за инкубацией, прием цыплят, сортировка по полу.	4	2
Тема 4.5 Освоение технологии выращивания цыплят	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Способы выращивания: напольный, клеточный, комбинированный. Помещения и их подготовка к выращиванию молодняка. Прием цыплят из инкубатора и размещение их в цехе выращивания. Нормы, рационы и техника кормления. Обеспечение оптимального микроклимата, световые режимы и их применение.	4	2
Тема 4.6 Освоение технологии хранения и переработки яиц и мяса	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Консервация мяса птиц холодом. Подготовка тушек птиц к копчению. Закладка яиц на хранение. Приготовления меланжа из куриных яиц.	4	2

ПТИЦ			
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		
			<b>1</b>
			<b>2</b>
		<b>ИТОГО</b>	<b>90</b>
		<b>ВСЕГО</b>	<b>197/35* 232</b>

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета зоотехнии; лаборатории технологии машинного доения, лаборатории технологии производства продукции животноводства.

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:* 25 рабочих мест, учебники, дополнительная литература, рабочие тетради, учебные элементы, карточки, тестовые задания; технологические карты; схемы.

*Технические средства обучения:* компьютер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Основные источники:*

1. Учебник Основы ведения фермерского хозяйства Ю.Н. Ковалев 2004.  
Издательский центр «Академия»
2. Учебник Организация и экономические основы фермерских хозяйств М.А. Конаков, А.П. Конаков издательский дом Академия 2004.
3. Учебное пособие «Основы производства продукции животноводства» Н.И. Владимиров, Н.Ю. Владимирова, П.С. Ануфриев.- Барнаул. Издательство АГАУ 2007
4. Бабайлова Г.П. Технология производства свинины. – Киров: Вятка, 2002
5. Васильев Н.А., Целютин В.Н. Овцеводство и технология

производства шерсти.- М.: Агропромиздат, 2005

6. Горбатова К.К. Химия и физика молока. СПб.: ГИОРД, 2007.

7. Легеза В.Н. Животноводство: Учеб. для учреждений

нач.проф.образования/ Виктор Николаевич Легеза. – 2-е изд., испр.-

М.: Издательский центр «Академия», 2004.

***Дополнительные источники:***

1. Азбука фермера 2000 г

2. Интернет-ресурсы: Российская государственная библиотека

[www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия теоретического цикла должны носить практикоориентированный характер и проводиться в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, в компьютерном классе (около 40% учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (около 40% учебного времени).

Учебная практика (более 50% отведенного общего учебного времени) может проводиться как в учебной лаборатории, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности на уровне 80%.

Теоретические занятия планируется проводить в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием или в компьютерном классе или в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия в компьютерном классе планируется проводить как самостоятельную работу с использованием для обучения и контроля мультимедийных и учебных пособий.

Первые занятия планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования,



инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации продуктов деятельности.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин «Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства», «основы деловой культуры»

#### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
-----------------------------------	--	---

профессиональные компетенции)		
ПК 1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование животноводческих работ в сельской усадьбе;</li> <li>-осуществление ухода за сельскохозяйственными животными;</li> <li>-выявление коров в охоте;</li> <li>- подготовка коровы к искусственному осеменению;</li> <li>-осуществление запуска и подготовки коров к отелу;</li> <li>- осуществление особого ухода за коровой и теленком в первые дни после родов;</li> <li>- осуществление подготовки свињи к опоросу, уход за поросятами.</li> </ul>	<p>Устные опросы</p> <p>Тестирование</p> <p>Мониторинг освоенных умений</p>
ПК 2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственным и животными в сельской усадьбе	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение механизированных и немеханизированных работ по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.</li> </ul>	<p>Устные опросы</p> <p>Тестирование</p> <p>Мониторинг освоенных умений</p>
ПК 3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление способов заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию;</li> <li>осуществление технологического процесса приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования;</li> <li>осуществление правил кормления различных сельскохозяйственных животных.</li> </ul>	<p>Устные опросы</p> <p>Тестирование</p> <p>Мониторинг освоенных умений</p>
ПК 4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление машинного доения коров с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований;</li> <li>- осуществление подготовки коров к машинному доению;</li> <li>проведение сборки и разборки доильных установок;</li> <li>-знание технических характеристик, устройство и принципа работы, правил эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой.</li> </ul>	<p>Зачеты</p> <p>Тестирование</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Мониторинг освоенных умений</p>
ПК 5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливание продукции животноводства к реализации или использованию;</li> <li>-проведение сбора яиц;</li> <li>- осуществление основных способов переработки и хранения продукции животноводства.</li> </ul>	<p>Тестирование</p> <p>Устные опросы</p> <p>Зачеты</p>

ПК 6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе	- осуществление переработки молока в сельской усадьбе; - проведение первичной обработки продукции животноводства (молока), закладывание ее на хранение.	Тестирование Устные опросы Зачеты
ПК 7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе	- осуществление переработки мяса в сельской усадьбе; - проведение первичной обработки продукции животноводства (мяса), закладывание ее на хранение.	Тестирование Устные опросы Зачеты

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация понимания значимости будущей профессии для здоровья в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - проявление интереса к профессии в период учебного процесса и повседневной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- демонстрация правильности действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - способность определения целей деятельности и способов ее достижения	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей	- способность к анализу различных рабочих ситуаций - умение осуществлять контроль и самоконтроль учебной деятельности, вносить коррективы - сравнение технологических процессов - выполнение действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования,	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.

работы.	<p>инвентаря, посуды</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка соответствия выхода готовой продукции норме, соответствия качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>- соблюдение условий безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка докладов, рефератов по новым видам сырья, оборудования, технологиям</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка и представление компьютерной презентации</li> <li>- демонстрация эффективного использования возможностей Интернета в профессиональной деятельности</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность активно и эффективно работать в группе, правильно выстраивать взаимоотношения с коллегами</li> <li>- демонстрация действий по отпуску готовой продукции клиентам с учетом соблюдения правил поведения</li> <li>- способность умело и достойно общаться с руководством</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик, в повседневной деятельности
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация правильного использования технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке молока, мяса,</li> <li>- содержание технологического оборудования, посуды, инвентаря в чистом и исправном виде в процессе работы</li> <li>- демонстрация правильного соблюдения правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики</li> <li>- демонстрация правильной подготовки помещения и оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации</li> <li>- соблюдение требований техники безопасности и производственной</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.

	санитарии	
ОК 8. Осуществлять денежные операции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность эффективного функционирования крестьянского хозяйства;</li> <li>-организация бухгалтерского учета</li> <li>-ведение финансового учета</li> <li>-ведение управленческого учета</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по дисциплине «основы бухгалтерского учета, налогов и аудита»
ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организационно-экономические формы К(Ф)Х;</li> <li>-нормы получения земли и имущественного пая;</li> <li>-перечень документов и порядок их оформления</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по дисциплине «основы бухгалтерского учета, налогов и аудита»
ОК 10.. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к сознательному и обязательному исполнению воинской обязанности в соответствии с законодательством</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»