

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

УТВЕРЖДАЮ  
ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УПР  
К. Флиманова  
« 21 » *Апрель* 2017г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК.01.02 Технологии хранения и переработки продукции  
животноводства в сельской усадьбе**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии

**35.01.23 «Хозяйка усадьбы»**

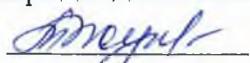
ОДОБРЕНА

Методической

комиссией спецдисциплин

Протокол № 8 от « 25 » 03 2017 г.

Председатель МК

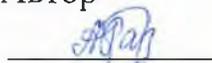


(подпись)

/ Жукова Т.Н. /

(Ф.И.О.)

Автор



(подпись)

/ Разгоняева А.Ю./

(Ф.И.О.)

Эксперт

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

(подпись)

(Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

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

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» разработана на основе программы учебной дисциплины «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» для профессий НПО и специальностей СПО, в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования». Приказ №29625 от 20 августа 2013 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии

35.01.23 «Хозяйка усадьбы».

«Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» изучается как в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии профессиональных образовательных программ по профессии СПО технического профиля на базе основного (общего) образования

35.01.23 «Хозяйка усадьбы».

входящей в состав укрупненной группы профессий 350000 Сельское и рыбное хозяйство.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Алексеевское профессиональное училище» п. Авангард, Алексеевский район, Самарская область.

Разработчик:

Разгоняева А.Ю., мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Технология хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе»

### 1.1 Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 350000 Сельское и рыбное хозяйство, по направлению подготовки 35.01.23 «Хозяйка усадьбы»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: Учетчик

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**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 корову 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

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>45</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>30</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>15</b>
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

Результатом освоения междисциплинарного курса является овладение обучающимися учебной дисциплины 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 зоогигиенических 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).

## 2.2. Содержание обучения учебной дисциплины «Технология хранения и переработки 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.</b> Технология хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе»			<b>30</b>	
<b>Тема 1.1</b> Задачи и пути развития перерабатывающей промышленности	1	Современное состояние перерабатывающей промышленности. Задачи переработки продукции животноводства. Роль науки и передового опыта в развитии переработки продукции животноводства.	2	1
		<b>Самостоятельная работа:</b> Узнать какие перерабатывающие предприятия работают на территории района, области.		
<b>Тема 1.2.</b> Переработка молока	1	Химический состав и питательная ценность молока. Первичная обработка молока (очистка, охлаждение и хранение).	2	2
	2	Переработка молока (сепарирование, тепловая обработка). Производство кисломолочных продуктов: простокваша, ряженка, варенец, кефир, сметана, творог.	2	2
	3	Производство масла, сыра	2	2
		<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить и записать технологию производства питьевого молока и сливок.		
<b>Тема 1.3.</b> Переработка мяса	1	Определение категории туш животных. Показатели качества мяса. Разделка туш животных. Субпродукты.	2	2
	2	Хранение мяса. Посол мяса и субпродуктов.	2	2
	3	Производство колбасных изделий (вареные колбасы, полукопченые колбасы, ливерные и кровяные колбасы).	2	2
	4	Производство копченостей (копченые колбасы, сало, окорока).	2	2

		<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить и описать определение упитанности животных предназначенных для убоя.		
<b>Тема 1.4.</b> Переработка продукции птицеводства	1	Убой и первичная переработка птицы	2	2
	2	Переработка перо-пухового сырья. Хранение и переработка яиц.	3	2
		<b>Самостоятельная работа:</b> Записать оригинальные рецепты приготовления блюд из мяса птицы.		
<b>Тема 1.5.</b> Переработка продукции кролиководства	1	Убой и первичная обработка мяса. Обработка и консервирование шкурок кроликов.	3	2
		<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить и записать переработку продукции нутриеводства.		
<b>Тема 1.6.</b> Переработка шерсти	1	Стрижка овец, мойка шерсти, ческа, прядение, изготовление изделий из шерсти	3	2
		<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить и записать технологию изготовления войлока из коровьего волоса.		
<b>Тема 1.7.</b> Технологии выделки мехов и кожи.	1	Основные виды кожевенного и мехового сырья. Крашение мехов. Выделка шкур, овчин, каракуля, мерлушки. Выделка кож.	3	2
		<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить и записать мучной и хлебный способ выделки мехов.		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины 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, мультимедийная установка, электронные носители, принтер, сканер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

#### 3.2. 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

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися домашних заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> 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 корову к отелу; осуществлять особый уход за коровой и телятком 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;	Тестирование, практические занятия, домашние задания
<b>Знать:</b>	

<p>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.</p>	<p>Тестирование, домашняя работа Практические занятия</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------