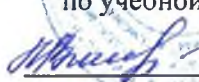


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Алексеевское профессиональное училище»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
 /Иванова К.Ф./
(подпись) (Ф.И.О.)
«31» 03 2018 г.

Программа

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

п. Авангард, 2018 г.

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией специалист
Протокол № 6 от «27» 02 2018 г.
Председатель МК
Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
Амеличкова / Амеличкова
(подпись) (Ф.И.О.)
«27» 02 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» 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.

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

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).....	25

**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 профессии 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 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), и профессиональной подготовке по профессии 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 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;

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 – 231 час, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки - 70 часов,

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 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).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональн ых 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		Самостоятельн ая работа обучающегося, часов	Учебная часов	Производственна я, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.	60	40		20		
ПК 1.5 ПК 1.6 ПК 1.7	Раздел 3.Технологии переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	45	30		15		
ПК 1.1 - ПК.1.7	Учебная практика, часов	36					
ПК 1.1 - ПК.1.7	Производственная практика, часов	90					90
	Всего:	231	70		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
ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе				
1	2		3	4
МДК.01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными.			40	
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Народнохозяйственное значение животноводства. Перспективы развития животноводства в России. Основные отрасли животноводства	1	2
	2	Виды сельскохозяйственных животных и направления их продуктивности. Виды продукции животноводства.	1	2
Раздел 1. Основы разведения сельскохозяйственных животных.			10	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		4	

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
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа №1: Изучить и описать тему «Племенное дело».		2*	2
Тема 1. 2 Организация и технология содержания животных.	Содержание учебного материала		6	
	1	Значение прогрессивной технологии содержания сельскохозяйственных животных. Системы и способы содержания крупного рогатого скота. Животноводческие помещения, их оборудование. Режим работы на комплексах и фермах.	3	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа №2: Реферат на тему «Породы крупного рогатого скота».		3*	2
	2	Продуктивность и воспроизводство крупного рогатого скота.	2	2
	3	Организация и технология выращивания здорового ремонтного молодняка.	1	2
Раздел 2. Основы кормления сельскохозяйственных животных			14	
Тема 2.1 Корма. Организация и технология заготовки кормов.	Содержание учебного материала		9	
	1	Кормление сельскохозяйственных животных. Классификация кормов. Корма для различных видов сельскохозяйственных животных. Кормовая база животноводства.	2	2
	2	Понятие о кормовой единице и таблицах питательности кормов. Нормы кормления сельскохозяйственных животных. 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
Тема 2.2 Организация и технология водоснабжения	Содержание учебного материала		5	
	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	Контрольная работа (Рубежная).	1	2
Раздел 3. Гигиена сельскохозяйственных животных			2	
Тема 3.1 Организация и технология удаления навоза	Содержание учебного материала		2	
	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

	Внеаудиторная (самостоятельная) работа №6: Изучить и описать тему «Система вентиляции животноводческих помещений и гигиенические требования к её оборудованию».		2*	2
Раздел 4. Основы производства молока			4	
Тема 4.1 Организация и технология доения животных	Содержание учебного материала		4	
	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
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа №7: Изучить и описать тему «Виды доильных установок».		2*	2
Раздел 5. Свиноводство, птицеводство			8	
Тема 5.1 Организация и технология содержания свиней.	Содержание учебного материала		4	
	1	Продуктивность, породы и воспроизводство свиней.	2	2
	2	Системы и способы содержания свиней. Базовая технология производства свинины.	2	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа №8: Изучить и описать тему «Технология выращивания поросят».		2*	2
Тема 5.2 Организация и технология содержания домашней птицы.	Содержание учебного материала		4	
	1	Хозяйственные особенности птицы. Яичная и мясная продуктивность птиц. Технология содержания и кормления птиц.	2	2
	2	Виды и породы сельскохозяйственной птицы.	2	2

Тема 1.2. Приготовление молочных продуктов в сельской усадьбе.	Содержание учебного материала		5	
	1	Технология изготовления кисломолочных продуктов: простокваша, ряженка, варенец, кефир.	2	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
Раздел 2. Переработка мяса в сельской усадьбе.			12	
Тема 2.1. Общие сведения.	Содержание учебного материала		4	
	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. Посол мяса и мясных продуктов в сельской усадьбе.	Содержание учебного материала		2	
	1	Технология консервирования мяса и мясных продуктов посолом.	1	2
	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.	Содержание учебного материала		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.	Содержание учебного материала		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	Контрольная работа (Рубежная)	1	2
Раздел 3. Переработка продукции птицеводства.			4	
Тема 3.1	Содержание учебного материала		4	
Переработка продукции птицеводства в сельской усадьбе.	1	Убой и первичная переработка птицы.	1	2
	2	Технология посола, вяления и копчения птицы.	1	2
	<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
Раздел 4. Переработка шерсти			2	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала		2	

Переработка шерсти в сельской усадьбе.	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
		Дифференцированный зачёт.	1	2
Итого: часов внеаудиторной (самостоятельной) работы			15	
часов обязательной аудиторной нагрузки			30	
ВСЕГО:			45	

1	2		3	4
Раздел 1. Уход за сельскохозяйственными животными.			12	
Тема 1.1. Введение. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность. Уход за сельскохозяйственными животными.	Содержание учебного материала		12	
	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
Раздел 2. Производство молока и молочной продукции.			12	
Тема 2.1 Основы доения коров.	Содержание учебного материала		6	
	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.	Содержание учебного материала		6	2
	1	Освоение приёмов очистки, пастеризации и хранения молока. Освоение технологий производства молочной продукции: сливки, сметана, сливочное масло, ряженка, варенец.	6	2
Раздел 3. Производство мяса и мясной продукции			12	
Тема 3.1. Подготовка и	Содержание учебного материала		6	

убой домашней птицы	1	Освоение технологий подготовки, убоя и первичной переработки домашней птицы.	6	2
Тема 3.2 Хранение и переработка мяса.	Содержание учебного материала		6	
	1	Освоение технологий консервации мяса холодом, посола мяса и сала, приготовления домашних колбас. Дифференцированный зачёт.	6	2
ИТОГО			36	

1	2		3	4
Раздел 1. Введение			6	
Тема 1.1. Введение.	Содержание учебного материала			
	1	Ознакомление с инструкциями по безопасности труда. Подробное ознакомление с ведением молочного и мясного скотоводства в хозяйстве: рационы кормления, способ содержания, механизация раздачи кормов, уборка навоза, организация активного моциона животных, система вентиляции.	6	2
Раздел 2. Скотоводство и технология производства молока и говядины			30	
Тема 2.1 Освоение технологии кормления и содержания дойного стада	Содержание учебного материала		6	
	1	Цех сухостоя: способ содержания, рационы кормления, организация моциона, величина групп и принципы их формирования, подготовка коров и нетелей к отелу. Цех отела: продолжительность пребывания коров в цехе до отела. Организация родов, прием телят, послеродовой уход, кормление и содержание коров после отела.	6	2
	2	Освоение технологии машинного доения коров: доильные установки и доильные аппараты, кратность доения, соблюдение правил машинного доения, мойка и стерилизация доильного оборудования и аппаратов. Кормление и содержание дойного стада. Цех раздоя: сроки поступления коров из родильного отделения, техника раздоя коров.	6	2
Тема 2.2 Освоение технологии воспроизводства стада	Содержание учебного материала		6	
	1	Наличие и оборудование пункта искусственного осеменения коров и телок. Организация искусственного осеменения, 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.	6	2
Тема 2.3 Освоение	Содержание учебного материала		6	

технологии выращивания телят	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.	6	2
Тема 2.4 Освоение технологии выращивания и откорма молодняка	Содержание учебного материала		6	
		Способы содержания, типы и рационы кормления, способы содержания, приготовление и раздача кормов, использование добавок. Поение и уборка навоза.	6	2
Тема 2.5 Освоение технологии хранения и переработки молока	Содержание учебного материала		6	
	1	Очистка, охлаждение, пастеризация и сепарирование молока. Производство молочной продукции: сливок, сметаны, сливочного масла, творога, сыра, ряженки.	6	2
Раздел 3. Свиноводство и технология производства свинины			24	
Тема 3.1. Освоение технологии кормления и содержания свиней	Содержание учебного материала		12	
	1	Кормление и содержание хряков-производителей и холостых, супоросных маток, способы содержания, величина групп, рационы и режим кормления, методы выявления маток в охоте, подготовка хряков и маток к случке (осеменению), организация осеменения или случки, содержание осемененных маток первые три дня.	6	2
	2	Способы содержания свиней, величина групп. Кормление и содержание супоросных и подсосных свиноматок: типы и рационы кормления, техника подготовки кормов к скармливанию и их раздача. Подготовка свиноматок к опоросу, проведение опороса. Выращивание поросят под матками, схемы подкормки. Время и техника отъема поросят от свиноматки.	6	2
Тема 3.2 Освоение технологии выращивания и откорма молодняка	Содержание учебного материала		6	
	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.	6	2
Тема 3.3 Освоение технологии хранения и переработки говядины и свинины	Содержание учебного материала		6	
	1	Консервация мяса холодом. Подготовка мяса к копчению. Приготовление мясных продуктов: свиные окорока, колбасы варёные, полу-копчёные, сырокопчёные из мяса говядины и свинины. Копчение мяса и мясных продуктов.	6	2
Раздел 4. Птицеводство. Производство яиц и мяса птицы			30	
Тема 4.1. Ознакомление	Содержание учебного материала		4	

с отраслью птицеводства	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	Содержание учебного материала		6	
	1	Способы и условия содержания. Состояние кормовой базы, работа кормоцеха. Составление рационов для разных половозрастных групп птицы. Приготовление и внесение в комбикорма витаминных и минеральных добавок. Кормление и содержание кур родительского стада. Возраст молодок при комплектовании. Технология поения и уборки помета.	6	2
Тема 4.3 Освоение технологии производства продуктов птицеводства	Содержание учебного материала		6	
	1	Вид, породы и кроссы птицы мясного направления продуктивности. Технология выращивания молодняка птиц на мясо. Оборудование и линии по убою птицы. Мощность убойного цеха и технология убоя птицы. Масса птицы в убойном возрасте, категории, упитанности. Утилизация продуктов убоя. Сбор, сортировка и упаковка яиц, сдача на склад.	6	2
Тема 4.4 Освоение технологии инкубации яиц и выращивания молодняка	Содержание учебного материала		6	
	1	Устройство и оборудование инкубатория, график закладки яиц в инкубатор, режим и биологический контроль за инкубацией, прием цыплят, сортировка по полу. Прием цыплят из инкубатора и размещение их в цехе выращивания. Способы выращивания: напольный, клеточный, комбинированный. Нормы, рационы и техника кормления. Обеспечение оптимального микроклимата, световые режимы и их применение.	6	2
Тема 4.5 Освоение технологии хранения и переработки яиц и мяса птиц	Содержание учебного материала		6	
	1	Консервация мяса птиц холодом. Подготовка тушек птиц к копчению. Закладка яиц на хранение. Приготовления меланжа из куриных яиц. Дифференцированный зачёт.	6	2
ВСЕГО			90	
Итоговая аттестация – квалификационный экзамен				
ИТОГО			231	

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 2017
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 2017 г
2. Интернет-ресурсы: Российская государственная библиотека
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)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе	- планирование животноводческих работ в сельской усадьбе; -осуществление ухода за сельскохозяйственными животными; -выявление коров в охоте; - подготовка коровы к искусственному осеменению; -осуществление запуска и подготовки коров к отелу; - осуществление особого ухода за коровой и телятком в первые дни после родов; - осуществление подготовки свиноматки к опоросу, уход за поросятами.	Устные опросы Тестирование Мониторинг освоенных умений
ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными и животными в сельской усадьбе	-выполнение механизированных и немеханизированных работ по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.	Устные опросы Тестирование Мониторинг освоенных умений
ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования	- осуществление способов заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию; - осуществление технологического процесса приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования; - осуществление правил кормления различных сельскохозяйственных животных.	Устные опросы Тестирование Мониторинг освоенных умений
ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований	- осуществление машинного доения коров с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований; - осуществление подготовки коров к машинному доению; - проведение сборки и разборки доильных установок; -знание технических характеристик, устройство и принципа работы, правил эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой.	Зачеты Тестирование Контрольные работы Мониторинг освоенных умений

ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию	- подготовка продукции животноводства к реализации или использованию; - проведение сбора яиц; - осуществление основных способов переработки и хранения продукции животноводства.	Тестирование Устные опросы Зачеты
ПК 1.6. 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 1.7. 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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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 работы.	- 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, инвентаря, посуды - оценка соответствия выхода готовой продукции норме, соответствия качества готовой продукции требованиям к качеству - соблюдение условий безопасности при выполнении действий на рабочем месте	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- подготовка докладов, рефератов по новым видам сырья, оборудования, технологиям	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- разработка и представление компьютерной презентации - демонстрация эффективного использования возможностей Интернета в профессиональной деятельности	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	- способность активно и эффективно работать в группе, правильно выстраивать взаимоотношения с коллегами - демонстрация действий по отпуску готовой продукции клиентам с учетом соблюдения правил поведения - способность умело и достойно общаться с руководством	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	- демонстрация правильного использования технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке молока, мяса, - содержание технологического оборудования, посуды, инвентаря в чистом и исправном виде в процессе работы - демонстрация правильного соблюдения правил личной гигиены в процессе	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.

	выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики - демонстрация правильной подготовки помещения и оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации - соблюдение требований техники безопасности и производственной санитарии	
ОК 8. Осуществлять денежные операции	- способность эффективного функционирования крестьянского хозяйства; -организация бухгалтерского учета -ведение финансового учета -ведение управленческого учета	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	-организационно-экономические формы К(Ф)Х; -нормы получения земли и имущественного пая; -перечень документов и порядок их оформления	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).	- готовность к сознательному и обязательному исполнению воинской обязанности в соответствии с законодательством	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области

Содержательная экспертиза программы профессионального модуля

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

ФГОС СПО 35.01 23 Хозяйка (ин) усадьбы

Представленного государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области

«Алексеевское профессиональное училище»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1. «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»					
1	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС	да			
2	Возможности использования рабочей программы профессионального модуля описаны полно и точно	да			
3	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	да			
Экспертиза раздела 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»					
4	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК	да			
5	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
6	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК	да			
7	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)	да			
8	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
9	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК	да			
Экспертиза раздела 3. «Структура и содержание рабочей программы профессионального модуля»					
10	Перечисленное оборудование обеспечивает проведения всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
11	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно	да			
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно	да			
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно) дидактически целесообразен	да			
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	да			

15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	да			
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	да			
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	да			
18.	Примерная тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно	да			
19.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций	да			
Экспертиза раздела 4. «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля»					
20.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	да			

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке нет

Разработчик программы Н.А. Ненашева / Т.А. Ненашева /

Председатель МК Т.Н. Жукова /Т.Н. Жукова/

«31» августа 2018 г.

«31» августа 2018 г.

Зам. директора по УПР К.Ф. Иванова /К.Ф. Иванова /

«31» августа 2018 г.

Внешний эксперт, заместитель директора по УПР Нефтегорского государственного техникума

Н.М. Тимакова

Должность, место работы

«31» августа 2018 г.