

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК профессиональных и  
специальных дисциплин

Воронцова /О.В.Воронцова/

«24» августа 2021г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

Горюшкина /Н.Е.Горюшкина/

«30» августа 2021г.

**РАБОЧАЯ 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**

СОГЛАСОВАНО  
Генеральный директор  
ООО «Сельхоз Продукт»  
В.А.Винславский  
«  »    2021 г.



г. Дмитров, 2021г.

Программа профессионального модуля ПМ.01 уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта 112201.01 «Хозяйка(ин) усадьбы», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №717 от 02 августа 2013 г и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г ( регистрационный № 29625), с изменениями от 13 июля 2021 года.

Организация разработчик:

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Автор: преподаватель:

Иванова Светлана Вячеславовна

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы**, укрупненной группы специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

## 1.2 Цель и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 доения коров;
- особенности ухода за свиньями и птицей;
- основные способы переработки и хранения продукции животноводства

### **1.3 Количество часов на освоение профессионального модуля**

Всего 618 часов, в том числе

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 294 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 101 час
- самостоятельные работы – 93 часа
- практической работы – 100 часов
- учебной практики – 180 часов
- производственной практики – 144 часа
- промежуточная аттестация - экзамен

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должен обладать **общими компетенциями**:

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 (для юношей), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

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.

<b>ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ</b> <i>(дескрипторы)</i>	<b>Код ЛР</b>
<b>Портрет выпускника СПО</b>	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем</b>		
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.		<b>ЛР13</b>
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.		<b>ЛР14</b>
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.		<b>ЛР15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные в Московской области</b>		
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения		<b>ЛР 16</b>
Проявляет устойчивый интерес к политике Правительства Московской области в молодежной сфере и участвует в мероприятиях по ее реализации		<b>ЛР 17</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Дмитровским техникумом</b>		
Активно применяющий полученные знания на практике		<b>ЛР 18</b>
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		<b>ЛР 19</b>

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе	ЛР13 ЛР14 ЛР15



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций, ЛР	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс.учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15	МДК 01.01 Технологии ухода за сельскохозяйственными животными	122	49	36	37	72	36
ПК 1.5 – 1.7 ЛР 13, 14,15	МДК 01.02 Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	172	52	64	56	108	108
<b>Всего</b>		<b>294</b>	<b>101</b>	<b>100</b>	<b>93</b>	<b>180</b>	<b>144</b>

### 3.2 Тематический план и содержание профессионального модуля 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.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, ЛР
ПМ.01 уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе		618	
МДК.01.01 Технология ухода за сельскохозяйственными животными		122	
Раздел 1. Крупный рогатый скот		27	
Тема 1.1 Характеристика сельскохозяйственных животных	<i>Содержание учебного материала:</i> 1 Характеристика сельскохозяйственных животных	3	ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
Тема 1.2 Крупный рогатый скот	<i>Содержание учебного материала:</i> 1 Биологические особенности и хозяйственно-полезные качества коровы	2	ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	2 Характеристика пород КРС	2	
	3 Выбор молочной коровы. Продуктивность коровы. Племенная работа. Методы разведения в скотоводстве	2	
	4 Роль быков в улучшении потомства. Подготовка коровы к осеменению. Предупреждение яловости.	2	
	5 Готовность коровы к отелу. Прием новорожденного теленка. Молозиво	2	
	6 Виды содержания КРС. Условия содержания молодняка КРС. Помещение для КРС	2	
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	6	
	1 Выбор технологии содержания крупного рогатого скота	2	
	2 Продуктивность крупного рогатого скота	2	
	3 Методы разведения в скотоводстве	2	
	<i>Самостоятельная работа</i>	9	
	Подготовка докладов на темы: 1 Одомашнивание сельскохозяйственных животных 2 Инновация в сфере животноводства 3 Содержание молодняка КРС	6	

	Подготовка презентации на тему: 1 Применение ГМО в животноводстве, достоинства и недостатки	3	
Тема 1.3 Кормление и водоснабжение коров	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Группы кормов для коров. Поение коров	2	
	2 Уровень и полноценность кормления коров. Структура рационов и тип кормления коров. Контроль полноценности рациона. Составление рациона питания для коров	2	
	3 Кормление дойной коровы в зимний и в летний период. Особенности кормления сухостойных коров	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 выбор технологии кормления телят.	2	
	2 составление схемы выпойки цельного молока и кормления телят до 6 месяцев	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
Подбор кормов по структуре рациона	4		
Тема 1.4 Доеение коров	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Строение вымени коровы. По каким признакам оценить вымя коровы. Закономерности роста и развития молочной железы коровы	2	
	2 Образование и выделение молока. Состав и свойства молока и молозива. Уход за выменем коровы. Болезни вымени и первая помощь.	2	
	3 Как проводить доение в ручную. Устройство агрегата индивидуального доения коровы. Доение аппаратным методом	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Устройство и работа доильной установки	2	
	2 Способы доения КРС	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	1 Уборка коровника и чистка животных	2	
	2 Составление таблицы «Болезни вымени и причины, вызывающие его заболевания»	2	

<b>Раздел 2. Свиноводство</b>		<b>14</b>	
Тема 2.1 Характеристика свиней	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Породы свиней. Оценка экстерьера и породности свиней	2	
	2 Выбор свинки для расплода и откорма. Подготовка свиноматки к опросу. Опрос и прием поросят	2	
	3 Уход за поросятами. Выращивание поросят. Уход за подсосной свиноматкой	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Экстерьер свиней, оценка по экстерьеру	2	
	2 Воспроизводительные качества свиноматок и хряков-производителей	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий)	6	
Тема 2.2 Содержание свиней. Кормление и водоснабжение свиней	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Постройка свинарника. Устройство берложки для поросят. Станки для свиней.	2	
	2 Оборудование для содержания свиней. Способы содержания свиней	2	
	3 Типы кормления свиней. Кормовые рационы.	2	
	4. Кормовая база свиноводства. Поение свиней	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	1 Составление рациона питания свиней	2	
	2 Кормовые добавки. Основные питательные вещества кормов.	4	
	3 Составление рациона питания для свиней	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	
	Составление плана проведения профилактической дезинфекции с учетом технологии производства.	2	
	Рефераты: 1 Болезни свиней 2 Иновации в содержании свиней 3 Факторы, влияющие на качество воды	6	

<b>Раздел 3. Птицеводство</b>		<b>8</b>	
Тема 3.1 Сельскохозяйственная птица	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Видовые особенности кур. Кладка яиц и вывод птенцов. Транспортировка молодняка. Выращивание бройлеров. Профилактика заболеваний	2	
	2 Виды особи уток. Отбор птицы на племя. Отбор утят. Профилактика заболеваний у утят	2	
	3 Видовые особи гусей. Отбор птицы на племя. Кладка яиц и вывод гусят	2	
	4 Видовые особи индейки. Кормосмеси для индейки	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	1 Состав и строение куриных яиц. Оценка и отбор яиц для инкубации. Расчет эффективности выращивания цыплят-бройлеров при напольном и клеточном содержании	4	
	2 Технология инкубации яиц различных видов птиц	2	
	3 Селекция сельскохозяйственной птицы	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1 Породы кур, уток и гусей	2	
	2 Отбор, выращивание молодняка уток и гусей	2	
	3 Выращивание ремонтного молодняка птиц	2	
<b>Учебная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	72	ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	Выполнение работ по подготовке кормов к скармливанию.		
	Выполнение работ по поению животных.		
	Выполнение работ по уборке и транспортировке навоза.		
	Выполнение работ по машинному доению животных.		
Участие в выполнении работ по первичной обработке молока.			
<b>Производственная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	36	ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	Подготовка кормов к скармливанию и кормление животных и птицы.		
	Осуществление работ по уходу за крупным рогатым скотом (гигиена поения, очистка помещений).		
	Подготовка коровы к машинному доению, доение.		
	Выполнение работ по уходу за птицей.		
	Выполнение работ по уходу за свиньями.		
Выполнение работ по дезинфекции животноводческих помещений			



Раздел 1 Технологии хранения и переработки молока		28	
Тема 1.1 Состав и свойства молока	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Значение молочных продуктов в питании. Молоко, его состав, физические и химические свойства. Бактерицидные свойства молока	2	
	2 Молозиво, его состав. Значение молозива в жизни новорожденного молодняка животных. Показатели характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Примеры молочных продуктов в питании человека. Влияние различных факторов на состав и свойства молока	2	
	2 Зависимость состава и свойства молока коров от периода их лактации, породы, условий кормления и содержания, возраста, полноты выдаивания, массаж вымени, состояния здоровья, индивидуальных особенностей, сезона года и погодных условий	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1 Изучение ГОСТов на заготавливаемое молоко	2	
	2 Оценка качества молочного сырья	2	
	3 Подготовка презентации на тему: Молоко и молочные продукты	2	
Тема 1.2 Первичная обработка, хранение и транспортировка молока	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Способы очистки и охлаждения молока. Использование воды, льда, хладагентов. Способы заготовки и хранения льда.	2	
	2 Способы хранения молока. Транспортировка молока. Мойка и дезинфекция оборудования, молочной посуды, аппаратуры и емкостей для транспортировки молока. Моющие и дезинфицирующие средства, их приготовление и правила использования. Обработка молока от больных животных.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1 Учет и первичная обработка молока на ферме. Транспортирование и реализация молока. Оборудование для транспортирования, учета, приемки, охлаждения и хранения молока на перерабатывающем предприятии	4	
	2 Загрязнение молока механическими примесями и нежелательной микрофлорой. Условия получения молока от больных животных. Личная гигиена обслуживающего персонала молочных ферм.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	1 Условия и сроки хранения молока и молочных продуктов	4	
Тема 1.3 Пастеризация и сепарирование молока	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Цель пастеризации молока. Режимы пастеризации, их характеристика. Особенности пастеризации молока больных животных.	2	

	2 Сепарирование молока, его назначение. Расчет выхода продукции при сепарировании молока. Правила эксплуатации безопасности труда. Расчет выхода продукции при сепарировании молока.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 История создания сепаратора. Производственное назначение и классификация сепараторов. Устройство сепаратора. Факторы влияющие на процесс сепарирования	2	
	2 Режимы пастеризации при производстве молочных продуктов. Повышение термоустойчивости молока – сырья при производстве стерилизованной молочной продукции. Режим стерилизации, применяемые в молочной промышленности	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1 Изменение составных частей молока при пастеризации и стерилизации	2	
	2 Написание докладов на темы: - первичная обработка молока - тепловая обработка молока - оборудования для пастеризации молока и молочных продуктов	4	
	<b>Содержание учебного материала:</b>		
Тема 1.4 Производство кисломолочных продуктов	1 Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека. Требования, предъявляемые к сырью для выработки кисломолочных продуктов. Микрофлора, используемая в производстве кисломолочных продуктов.	2	ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	2 Характеристика, ассортимент и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков: простокваша (обыкновенная, ацидофильная, варенец, ряженка, йогурт), кефир, ацидофильные продукты.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1 Приготовление бактериальных заквасок. Бифидо-бактерии. Их характеристика и использование в производстве бифидо-продуктов. Значение бифидо-продуктов в питании населения.	2	
	2 Приготовление и оценка качества заквасок. Технология производства кисломолочных продуктов, кисломолочных напитков. Анализ кисломолочных продуктов	2	
	3 Схема производства кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способами	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
Производство кисломолочных продуктов детского и геродиетического питания	4		
Тема 1.5 Технология производства сметаны, творога и творожных изделий	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	1 Требования к качеству сливок, идущих на производство сметаны. Нормализация сливок. Пастеризация сливок, охлаждение, заквашивание. Охлаждение и созревание сметаны.	2	



	2 Расфасовка, упаковка и хранение различных кисломолочных продуктов. Оборудование для производства кисломолочных продуктов. Контроль производства кисломолочных продуктов. Основные пороки кисломолочных продуктов.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности производства. Технические требования к сметане.	2	
	2 Технология творога и творожных продуктов: ассортимент, характеристика, способы производства	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	1 Виды творога и творожных изделий, контроль качества творога и творожных изделий на молокоперерабатывающих предприятиях	2	
	2 Технологическая карта производства сметаны	2	
Тема 1.6 Технология производства масла	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	1 Виды масла и сырье для его производства. Модификация жиров. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла.	2	ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	2 Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии. Способы производства масла. Производство масла способом сбивания сливок.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Производство масла способом сбивания сливок. Особенности выработки масла на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок. Особенности технологии отдельных видов сливочного масла.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
1 Пороки качества сливочного масла. Пороки внешнего вида и цвета масла, его упаковки и маркировки. Пороки вкуса и запаха масла. Пороки консистенции сливочного масла	2		
Тема 1.7 Технология производства сыра	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	1 Классификация и характеристика сыров. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии. Общая технологическая схема производства сыра. Условия созревания сыра. Изменение веществ сыра при созревании.	2	ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	2 Уход за сыром во время созревания и подготовка сыров к реализации. Технология отдельных видов сыров. Оценка качества и пороки сыров. Хранение, упаковка и транспортировка сыров. Технология плавленых сыров. Оборудование для производства сыра.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Определение комплекса факторов, влияющих на сыро-пригодность молока	2	
	2 Виды и способы нормализации, освоение основных расчетов при производстве натурального сыра	2	

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	1 Подготовить доклады на темы: - Сладкие плавленые сыры - Особенности образования рисунка сыров - Технология производства сыра Сулугуни - Особенности производства сыров без созревания	4	
<b>Раздел 2 Технологии хранения и переработки мясо</b>		<b>24</b>	
Тема 2.1 Технология продуктов убоя животных	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Методы определения упитанности скота и птицы. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот, птицу. Пред убойный ветеринарный осмотр.	2	
	2 Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях. Обездвиживание и убой, их влияние на качество мяса. Разделка и санитарная зачистка туш. Созревание мяса.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1 Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птиц	2	
	2 Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности. Понятие о живой и приемной массе. Нормы скидок живой массы при приеме и сдачи скота и птицы. Термины и определения на скот для убоя.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	1 Оформление документов при отправке животных на убой	2	
	2 Прием-сдача животных на боенские предприятия	2	
Тема 2.2 Понятие мяса, комплексная оценка качества мяса	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Понятие о мясе. Мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав и влияние на пищевую ценность мяса. Химический состав мяса. Влияние отдельных компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность продукта. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Комплексная оценка качества мяса. Влияние на качество мяса породы, пола, возраста, упитанности, здоровья, условия кормления и содержания, транспортировки и пред убойной выдержки животных.	2	
	2 Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ)	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	1 Классификация, способы обработки и маркировки мяса, экспертиза мяса	2	
2 Качество и безопасность мяса и мясопродуктов	2		
Тема 2.3 Изменения в	<b>Содержание учебного материала:</b>		

мясе при хранении	1 Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение. Причина, условия возникновения пороков и мероприятия по их предупреждению.	2	ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1 Санитарная оценка мяса.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1 Подготовить презентацию на тему: Санитарно-гигиеническое исследование (экспертиза) мяса и мясных продуктов	2	
Тема 2.4 Технология субпродуктов, жира, крови	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Субпродукты: их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов. Пищевые топленые жиры. Номенклатура и использование кишок: обработка и хранение.	2	
	2 Кровь: пищевая ценность. Сбор, консервирование и переработка крови. Эндокринное сырье: сбор, первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья. Не пищевые отходы и их рациональное использование. Кормовая мука.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1 Сырье животного происхождения: пух, перо, копыта, кость, волос, щетина и их хозяйственное значение.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	1 Консервирование кишечного сырья	2	
	2 Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови	2	
Тема 2.5 Методы консервирования мяса	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Консервирование мяса низкой температурой. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства и оценка продуктов на безопасность. Консервирование мяса посолом. Сухой и мокрый посол. Состав посолочной смеси.	2	
	2 Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1 Копчение, вяление, высушивание.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	Подготовить доклады на темы: 1 Технология консервирования мяса 2 Консервирование мяса различными способами 3 Методы обработки мяса при консервировании	4	
Тема 2.6 Технология	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4
	1 Ассортимента колбасных и ветчинных изделий. Государственные стандарты на продукцию.	2	

колбасных и ветчинных изделий	Сырье для колбасного производства.		ЛР 13, 14,15
	2 Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства изделий. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1 Технология переработки мяса в домашних условиях.	2	
	2 Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	Подготовка докладов на темы: 1 Технология производство ветчин 2 Технология изготовления колбасных изделий 3 Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.	4	
Тема 2.7 Переработка продуктов птицеводства	<b>Содержание учебного материала:</b>		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
	1 Морфологические признаки пищевых яиц кур. Химический состав яиц. Сортировка и хранение яиц. Пороки яиц. Упаковывание, маркировка, хранение яиц. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения.	2	
	2 Тепловая обработка, тушек, ее значение для удаления оперения. Потрошение тушек птицы. Особенности убоя и обработки тушек уток и гусей. Температурные режимы при охлаждении, закладке и хранении мяса.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1 Стандарт на птицу для убоя. Использование различных способов убоя птицы.	2	
	2 Методы определения качества мяса птицы.	2	
	3 Хранение замороженных тушек и изменения, происходящие при хранении.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	1 Определение сортности и доброкачественности яиц	2	
	2 Технология переработки продукции птицеводства	2	
	<b>Виды работ</b>	<b>106</b>	

<b>Учебная практика</b>	Первичная обработка молока и приготовление кисломолочных продуктов, сливок, сливочного масла, сыра, молочных консерв, упаковка, хранение и транспортировка в сельской усадьбе; Сбор, обработка, упаковка, хранение и транспортировка (яиц); Убой птицы, обработка тушек и их хранение; Убой сельскохозяйственных животных, разделка туш.		ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
<b>Производственная практика</b>	<b>Виды работ</b> Первичная обработка мяса, консервирование, копчение, приготовление колбас, шпика упаковка, хранение и транспортировка в сельской усадьбе; осуществления переработки молока и мяса; основные способы переработки и хранения продукции животноводства; проводить первичную обработку продукции животноводства (мяса), закладывать ее на хранение; приготовление кисломолочных продуктов и масла.	<b>106</b>	ПК 1.1 - 1.4 ЛР 13, 14,15
<b>Итого</b>		<b>525</b>	
<b>Самостоятельная работа:</b>		<b>93</b>	
<b>Всего:</b>		<b>618</b>	

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета 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 учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

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

**Основные источники:**

1. Учебник Основы ведения фермерского хозяйства Ю.Н. Ковалев 2018 г. Издательский центр Академия
2. Учебник Организация и экономические основы фермерских хозяйств М.А. Конаков, А.П. Конаков издательский дом Академия 2019 год
3. В.Н. Легеза « Животноводство» Академия 2020
4. Ю.Н. Ковалев « Основы введение сельского хозяйства» Академия 2019
5. А.П. «Техника для малых животноводческих ферм» Академия 2018
6. Менькин В.К. Кормление животных учебник для техникумов издательство КолосС 2020.

**Дополнительные источники:**

1. Азбука фермера 2019 г издания
2. Журнал «Сельский механизатор» 2012г интернет-сайт

## **Интернет-ресурсы:**

1. HYPERLINK “<http://www.yandex.ru>”www.yandex.ru
2. HYPERLINK “<http://www.rambler.ru>”www.rambler.ru
3. HYPERLINK “<http://www.google.ru>”www.google.ru
4. HYPERLINK “<http://submit.search.yahoo.com/free/request>” “\_blank”www.yahoo.com
5. HYPERLINK “<http://catalog.aport.ru/rus/add/AddUrl.aspx>” “\_blank”www.aport.ru
6. HYPERLINK “<http://www.dogpile.com/>” t “\_blank”www.dogpile.com

### **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 и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения 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, оснащено 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 по обработке и нарезке овощей и грибов.

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 усадьбного хозяйства», «основы деловой культуры»

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать животноводческие работы в сельской усадьбе;</li> <li>-кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами;</li> <li>-осуществлять правила кормления различных сельскохозяйственных животных;</li> </ul>	<p>Письменные опросы</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Мониторинг освоенных умений</p>
ПК 1.2 Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными 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> <li>-готовить коров к машинному доению; проводить сборку и, разборку, использование и хранение доильных установок;</li> <li>-технические характеристики, устройство и принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой;</li> <li>-технику машинного доения коров</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Мониторинг освоенных умений</p> <p>Письменные опросы</p>
ПК 1.3 Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ведения технологического процесса приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования:</li> <li>- подготавливать корма к скармливанию</li> <li>-способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Мониторинг освоенных умений</p> <p>Письменные опросы</p>

ПК 1.4 Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществления доения коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований;</li> <li>-осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований;</li> <li>-выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку коров к отелу;</li> <li>-осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов;</li> <li>-подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами</li> <li>-правила подготовки к искусственному осеменению;</li> <li>-особенности ухода за свиньями и птицей</li> </ul>	<p>Зачеты</p> <p>Компьютерное тестирование Контрольные работы</p> <p>Мониторинг освоенных умений</p>
ПК 1.5 Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки продукции животноводства к реализации или использованию;</li> <li>-проводить сбор яиц;</li> <li>- основные способы переработки и хранения продукции животноводства</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование Письменные опросы Зачеты</p>
ПК 1.6 Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществления переработки молока в сельской усадьбе;</li> <li>-проводить первичную обработку продукции животноводства (молока), закладывать ее на хранение;</li> <li>- основные способы переработки и хранения продукции животноводства</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование Письменные опросы Зачеты</p>
ПК 1.7 Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществления переработки мяса в сельской усадьбе;</li> <li>-проводить первичную обработку продукции животноводства (мяса), закладывать ее на хранение</li> <li>- основные способы переработки и хранения продукции животноводства</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование Письменные опросы Зачеты</p>

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация понимания значимости будущей профессии для здоровья в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике;</li> <li>- проявление интереса к профессии в период учебного процесса и повседневной деятельности</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной</p>

		практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация правильности действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- способность определения целей деятельности и способов ее достижения</li> </ul>	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность к анализу различных рабочих ситуаций</li> <li>- умение осуществлять контроль и самоконтроль учебной деятельности, вносить коррективы</li> <li>- сравнение технологических процессов</li> <li>- выполнение действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <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>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
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 и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
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 и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике,

		Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
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 и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик, в повседневной деятельности