


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

 Д.А. Солонко

« 25 » 08 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ НСО «ИЦПО»

 Н.И. Шлыков


« 25 » 08 2017г.


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

Разработали:

Преподаватель спец. дисциплин

высшей квалификационной категории

 Т.Н. Чарлина, мастер п/о

 М.Ю. Олейникова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения программы профессионального модуля.
3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.
4. Условия реализации профессионального модуля.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**, входящей в укрупнённую группу профессий **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе» 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.

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

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

### **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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы**

#### **профессионального модуля:**

всего - 243 часа, в том числе:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 01.01. – 54ч.

МДК 01.02 – 81ч.

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 01.01. – 36ч.

МДК 01.02 – 54ч.

самостоятельная работа обучающегося:

МДК 01.01. – 18ч.

МДК 01.02 – 27ч.

- учебная практика - 36 часов;
- производственная практика – 108 часа.

## 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 её 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, потребителями
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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс, учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			<i>Практика</i>
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	
ПК 1.1-1.4	МДК 01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе	54	36	18	18	
ПК 1.5-1.7	МДК 01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	81	54	27	27	
ПК 1.1-1.7	УП 01. Учебная практика	36				36
ПК 1.1-1.7	ПП 01. Производственная практика	108				108
	<i>Всего:</i>	<i>279</i>	<i>90</i>	<i>45</i>	<i>45</i>	<i>144</i>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>МДК 01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b> <b>Происхождение домашних животных.</b>	1. Задачи предмета. Проблемы фермерских хозяйств 2. Происхождение животных, их дикие предки и сородичи.	<b>2</b>
<b>Тема 1.2.</b> <b>Основы анатомии и физиологии</b>	1. Биологические особенности животных разных видов 2. Биологические особенности домашней птицы. 3. Особенности пищеварения животных и домашней птицы. <b>Самостоятельная работа:</b> внеаудиторная. Подготовка сообщений по темам: 1. Понятие об организме животных.	<b>3</b>

<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Продуктивность животных и основы разведения.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о породе. Структура породы. Конституция и экстерьер животных.</li> <li>2. Молочная продуктивность животных. Факторы, влияющие на молочную продуктивность.</li> <li>3. Мясная продуктивность животных и птицы. Факторы, влияющие на мясную продуктивность.</li> <li>4. Продуктивность домашней птицы. Характеристика пород, линий и кроссов.</li> <li>5. Принципы племенной работы в животноводстве. Бонитировка.</li> <li>6. Искусственное осеменение в животноводстве.</li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа внеаудиторная:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оформление докладов и рефератов, сообщений по темам:</li> <li>2. Приемы и методы племенной работы в животноводстве.</li> <li>3. Промышленное скрещивание в животноводстве.</li> <li>4. Явление «Гетерозиса» в животноводстве.</li> <li>5. Птицеводство области.</li> <li>6. Получение здоровых телят.</li> <li>7. Подготовка информации для практической работы.</li> </ol>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Основы кормления животных. Заготовка и хранение кормов</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение кормовой базы и рационального кормления животных.</li> <li>2. Подготовка кормов к скармливанию.</li> <li>3. Хранение и раздача кормов.</li> <li>4. Оценка качества грубых, сочных и концентрированных кормов.</li> <li>5. Принципы и правила составления рационов для животных.</li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа: внеаудиторная.</b> Подготовка рефератов и докладов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка кормов к скармливанию.</li> <li>2. Заготовка сена.</li> <li>3. Легко- и трудносилосуемые травы.</li> <li>4. Подготовка к практической работе с использованием рекомендаций преподавателя, оформление и выполнение заданий.</li> </ol>	<p><b>5</b></p>
<p><b>Тема 1.5.</b> <b>Уход и содержание животных</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Системы и способы содержания животных.</li> <li>2. Запуск коров. Особенности кормления в сухостойный период.</li> <li>3. Подготовка коров к отёлу. Оказание первой помощи при отёлах.</li> <li>4. Технология содержания новорожденных животных.</li> <li>5. Технология выращивания молодняка и взрослой птицы.</li> <li>6. Пастбищное содержание животных.</li> <li>7. Изучение форм зоотехнического учета. Заполнение бланков учета.</li> </ol>	<p><b>8</b></p>



	<p>8. Определение качества воды во внутрифермерских условиях.</p> <p><b>Самостоятельная работа: внеаудиторная.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уходи обращение с коровой.</li> <li>2. Выбор породы для производства молока</li> <li>3. Кличка животных – фактор психологического состояния животных.</li> <li>4. Способы мечения животных.</li> <li>5. Зелёный конвейер в животноводстве</li> </ol>	
<p><b>Тема 1.6.</b> <b>Технология машинного доения</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Строение и формы вымени. Физиологические основы доения.</li> <li>2. Профилактика маститов. Правило ухода за выменем.</li> <li>3. Подготовка коров к доению. Способы доения.</li> <li>4. Отработка техники машинного и ручного доения.</li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа: внеаудиторная.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зоотехнические и зооинженерные требования к технологическому процессу доения.</li> <li>2. Работа индивидуальных счётчиков учёта молока</li> <li>3. Современные направления в конструировании доильных машин.</li> </ol>	<b>4</b>
<p><b>Тема 1.7.</b> <b>Доильное оборудование</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация доильных машин.</li> <li>2. Классификация доильных установок.</li> <li>3. Устройство и технологические характеристики доильных установок.</li> <li>4. Работа молочных лабораторий. Правило работы.</li> <li>5. Освоение устройства коллекторов и пульсаторов доильных аппаратов.</li> <li>6. Освоения техники сборки и разборки доильных аппаратов.</li> <li>7. Освоение правил последовательности промывки молочного оборудования.</li> </ol> <p><b>Дифференцированный зачёт</b></p>	<b>8</b>
<b>МДК 02.01. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе.</b>		<b>54</b>

<p><b>Тема 2.1. «Технология производства, переработки и хранения молока»</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Состав и свойства молока.</li> <li>2. Санитарные правила получения доброкачественного молока.</li> <li>3. Требования к качеству молока.</li> <li>4. Очистка молока: фильтрация.</li> <li>5. Механическая загрязненность и бактериальная обсемененность молока.</li> <li>6. Хранение и транспортировка молока.</li> <li>7. Анализ молока-отбор средней пробы для анализа.</li> <li>8. Первичная обработка молока: пастеризация, стерилизация.</li> <li>9. Сепарирование молока</li> <li>10. Переработка молока.</li> <li>11. Учет молока.</li> <li>12. Освоение схем очистителей и охладителей молока.</li> <li>13. Определение бактериальной обсемененности молока.</li> <li>14. Охлаждение молока.</li> <li>15. Определение белка и жира в молоке.</li> <li>16. Определение белка и жира в молоке.</li> <li>17. Определение плотности и кислотности молока.</li> <li>18. Расчет содержания СОМО и степени фальсификации молока.</li> <li>19. Освоение правил сборки и разборки сепаратора.</li> <li>20. Освоение правил сборки и разборки сепаратора.</li> <li>21. Расчет потребности сычужного фермента при производстве кисломолочных продуктов.</li> <li>22. Заполнение бланков учета молока.</li> <li>23. Расчеты по выполнению плана продажи молока государству.</li> <li>24. Расчеты по выполнению плана продажи молока государству.</li> </ol> <p><b>Контрольные работы по теме: «Производство, переработка и хранение молока».</b></p> <p><b>Контрольные работы по теме: «Анализ молока».</b></p> <p><b>Самостоятельная работа:</b> внеаудиторные.</p> <p>Подготовка сообщений по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Валовое производство молока.</li> <li>2. Пути загрязнения молока микрофлорой.</li> <li>3. Органолептические показатели молока.</li> <li>4. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.</li> <li>5. Плотность и кислотность - показатели свежести молока.</li> <li>6. Изготовление кисломолочных продуктов в домашних условиях</li> <li>7. Виды сепараторов. Устранение причин неисправности.</li> </ol>	<p><b>26</b></p>
--	--	------------------

<p><b>Тема 2.2 «Технологии производства переработки и хранения мяса с/х животных».</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планирование производства мяса.</li> <li>2. Характеристика мяса разных видов животных</li> <li>3. Основные породы животных мясного направления.</li> <li>4. Технологии производства говядины, баранины, свинины, мяса птиц.</li> <li>5. Послеубойные изменения в мясе, выход продукции.</li> <li>6. Хранение мяса, способы хранения.</li> <li>7. Заготовка мяса впрок.</li> <li>8. Освоение методов определения мясной продуктивности.</li> <li>9. Определение свежести мяса.</li> <li>10. Определение живого веса животных путем обмера.</li> <li>11. Расчет годовой потребности в кормах для животных на откорме</li> <li>12. Вычисление убойной массы и убойного выхода.</li> <li>13. Освоение правил хранения мяса разных видов.</li> <li>14. Освоение правил хранения мяса разных видов.</li> <li>15. Определение категории упитанности по стандарту на мясо</li> </ol> <p><b>Контрольные работы по теме: «Технология производства, переработки и хранения мяса с/х животных»</b></p> <p><b>Самостоятельная работа:</b> внеаудиторные.</p> <p>Подготовка сообщений по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила хранения мяса разных видов животных.</li> <li>2. Заготовка мяса впрок.</li> <li>3. Мясные породы животных и показатели их продуктивности.</li> <li>4. Факторы, влияющие на мясную продуктивность.</li> <li>5. Классификация мяса птицы.</li> <li>6. Химический состав мяса.</li> <li>7. Расчёт годовой потребности в кормах для животных на откорме.</li> <li>8. Выход продукции.</li> <li>9. Определения категории упитанности по стандарту</li> </ol> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Выполнение и оформление практических работ.</p>	<p><b>16</b></p>
--	---	------------------

<p><b>Тема 2.3 Технологии производства, переработки и хранения яиц домашней птицы</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Яичная продуктивность домашней птицы.</li> <li>2. Типы и техника кормления домашней птицы.</li> <li>3. Технология получения яиц.</li> <li>4. Технология переработки яиц (яичный порошок, меланж).</li> <li>5. Влияние кормления на качество пищевых яиц.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Заполнение таблиц «Породные показатели кур яичного направления».</li> <li>7. Заполнение таблиц «Энергопротеиновой ценности рационов для птиц».</li> <li>8. Освоение способов и режимов хранения яиц и мяса птиц.</li> <li>9. Проведение сбора, обработки и упаковки яиц.</li> <li>10. Проведение сбора, обработки и упаковки яиц.</li> <li>11. Освоение техники мечения птиц, определения пола, кольцевания.</li> </ol> <p><b>Контрольная работа по теме «Технология производства, переработки и хранения яиц домашней птицы».</b></p> <p><b>Самостоятельная работа:</b> внеаудиторные.</p> <p>Оформление рефератов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планирование производства яиц.</li> <li>2. Характеристика отечественных кроссов яичных и мясных пород кур.</li> <li>3. Фазовое и ограниченное кормление кур.</li> <li>4. Породные показатели кур яичных пород.</li> <li>5. Фазовое и ограниченное кормление птицы.</li> <li>6. Принудительная линька.</li> <li>7. Устранение протеиновой, витаминной, аминокислотной недостаточности в питании птиц.</li> <li>8. Требование к качеству яичных продуктов.</li> </ol> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Выполнение и оформление практических работ.</p>	<p><b>12</b></p>												
<p><b>УП 01.</b> <b>Учебная практика</b></p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>36</b></td> </tr> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td>Инструктаж по технике безопасности и охране труда на учебной практике. Экскурсия на территорию фермерского хозяйства.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Составление схем подготовки кормов к вскармливанию. Правило составления рационов для животных. Кормление и поение животных.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Устройство и технологические характеристики доильных установок и аппаратов. Сборка и</td> </tr> </table>	<b>36</b>		1.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда на учебной практике. Экскурсия на территорию фермерского хозяйства.	2.	Составление схем подготовки кормов к вскармливанию. Правило составления рационов для животных. Кормление и поение животных.	3.	Устройство и технологические характеристики доильных установок и аппаратов. Сборка и	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;"><b>36</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> </table>	<b>36</b>	6	6	6
<b>36</b>														
1.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда на учебной практике. Экскурсия на территорию фермерского хозяйства.													
2.	Составление схем подготовки кормов к вскармливанию. Правило составления рационов для животных. Кормление и поение животных.													
3.	Устройство и технологические характеристики доильных установок и аппаратов. Сборка и													
<b>36</b>														
6														
6														
6														

		разборка доильного аппарата.	
	4.	Дезинфекция и дератизация животноводческих помещений.	6
	5.	Технология производства и обработки молока.	6
	6.	Хранение мяса. Проверочная работа	6
<b>ПП 01. Производственная практика.</b>			<b>108</b>
	1.	Введение в предмет. Правила техники безопасности и охраны труда во время прохождения производственной практики.	6
	2.	Определение происхождения генетических особенностей животных и разведение КРС. Комплектование стада	6
	3.	Составление суточного рациона. Приготовление кормов к вскармливанию и кормление животных.	6
	4.	Кормление животных.	6
	5.	Проведение санитарно – гигиенических работ на ферме.	6
	6.	Осуществление работ по уходу за доильными аппаратами и молочной посудой.	6
	7.	Уход за выменем коровы.	6
	8.	Процесс производства молока.	6
	9.	Проведение первичной обработки и переработки молока.	6
	10.	Запуск и подготовка коров к отёлу.	6
	11.	Уход за коровой и телёнком в первые дни после отёла.	6
	12.	Особенности ухода и кормления различных животных.	6
	13.	Виды и породы птиц. Уход за птицей.	6
	14.	Технология промышленного производства яиц. Сбор и сортировка яиц по категориям.	6
	15.	Технология инкубации.	6
	16.	Выполнение комплексных работ по уходу за цыплятами.	6
	17.	Подготовка продукции животноводства и птицы к переработке и сдачи.	6
18.	Проверочная работа.	6	

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Зоотехнии» и лабораторий «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Технологии машинного доения», «Технологии производства продукции животноводства».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы ученические, стулья, стол преподавателя, шторы, классная доска. Технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- комплект плакатов, таблиц, схем, фотографий;
- комплект учебно-методической документации;
- натуральные наглядные пособия;
- инвентарь и оборудование по животноводству;
- лабораторное оборудование: микроскопы, лупы, стёкла;
- учебные фильмы, видео записи.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (рассредоточено) и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

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

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

Основные источники:

- М. А. Габриэльянц «Товароведение мяса и мясных продуктов» - М.: Издательство «Экономика», 1984 г., 343 стр.
- О. В. Сунцова «Основы молочного дела» - М.: Издательство «Агропромиздат», 1990 г., 141 стр.
- Н. Г. Дмитриев «Приусадебное животноводство» - М.: Издательство «Агропромиздат», 1985 г., 397 стр.

Дополнительные источники:

- В. М. Третьякова «Подворье» - М.: Издательство «Терра», 1990 г., 292 стр.
- Ю. Н. Ковалев «Основы ведения фермерских хозяйств» - М.: Издательский центр «Академия» 2004 г., 272 стр.
- В. Н. Пристupa, И. В. Пристupa «Книга животновода» - М.: Издательство «Феникс», 2002 г., 672 стр.
- А. С. Всяких, Ю. К. Свечин «Технология производства продукции животноводства» - М.: Издательство «Агропромиздат», 1990 г.

Интернет-ресурсы

<http://www.internet-school.ru/>

<http://www.domovest.ru/zemlay/ogorod/pekin.>

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

При формировании ОПОП образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения профессионального модуля обучающимся оказываются консультации. Форма проведения консультаций - групповая индивидуальная согласно графика проведения консультаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Технологии ухода за с/х животными в сельской усадьбе» является защита всех практических работ и освоение учебной практики.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация модуля обеспечивается:

- преподавателем высшей квалификационной категории Чарлиной Т.Н., имеющей высшее образование соответствующее профилю;
- мастером производственного обучения первой квалификационной категории Олейниковой М.Ю., имеющей высшее образование и среднее профессиональное педагогическое образование соответствующее профилю, имеющая опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.	– осуществление ухода за животными в соответствии с распорядком дня и составленными рационами;
Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за с/х животными в сельской усадьбе.	– выполнение сборки и разборки доильных аппаратов; – соблюдение технологических требований по использованию доильных установок; – соблюдение технологических требований по использованию и хранению доильных аппаратов.
Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием с/х машин и оборудования.	– соблюдение технологического процесса при выполнении работ по организации кормления и поения животных с соблюдением правил заготовки, хранения, и подготовки кормов к скармливанию;
Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований	– соблюдение технологического процесса при выполнении подготовки коров к машинному доению; – доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.
Проводить подготовку продукции животноводства к	– соблюдение технологических требований по первичной обработке молока, мяса, яиц; – соблюдение технологических требований по правилам хранения молока, мяса, яиц.

реализации и использованию.	
Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.	– соблюдение технологического процесса при переработке молока.
Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.	– соблюдение технологического процесса при переработке мяса.

Текущий контроль теоретических занятий осуществляется во время уроков, с выставлением оценок в журнал теоретического обучения на основании проверки домашнего задания, выполнения выданных заданий во время урока, выполнения текущих проверочных работ.

Система оценок включает в себя следующие показатели:

«отлично» (5),  
«хорошо» (4),  
«удовлетворительно» (3),  
«неудовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация проводится концентрированно (сессией) или по мере освоения дисциплин, МДК и модулей в соответствии с графиком аттестаций.

Проведение дифференцированных зачетов осуществляется за счет часов, отводимых на дисциплину.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На проведение каждого экзамена выделяется количество часов из расчета 15 мин. на одного обучающегося. К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.

– промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена предусматривает оценки:

«отлично» (5),  
«хорошо» (4),  
«удовлетворительно» (3),  
«неудовлетворительно» (2).

Контроль учебной практики осуществляется следующим образом: каждое учебно - практическое занятие оценивается по пятибалльной шкале, оценка выставляется в журнал, дневник практического обучения.

Текущий контроль во время учебной практики, осуществляется ежедневно.

По окончании УП проводится проверочная работа в виде индивидуальных практических заданий, по итогам выставляется оценка «отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2) в журнал практического обучения.

В случае прохождения практики на предприятии итоговая оценка выставляется на основании оценки выставленной в характеристике и устной защиты отчета по практике.

Для получения итоговой оценки по производственной практике в последний день практики студент представляет руководителю практики от ОУ комплект оценочных материалов, включающий в себя: дневник практики, отчет по результатам прохождения практики.

Форма текущего контроля - устная защита отчета по практике. Итоговая оценка выставляется на основании защиты и оценки в характеристике, выставленной руководителем практики от предприятия. По результатам защиты отчета по практике оформляется протокол и итоговая оценка выставляется в журнал практического обучения.



По окончании изучения ПМ и прохождения производственной практики студент сдает экзамен (квалификационный) по каждому профессиональному модулю.

– промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю предусматривает оценку:

«вид профессиональной деятельности освоен».

- «отлично» (5),
- «хорошо» (4),
- «удовлетворительно» (3),

«вид профессиональной деятельности не освоен».

- «неудовлетворительно» (2).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственный экзамен по профессиональному модулю определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает минимальное содержание данного профессионального модуля, установленное соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Для проведения государственного экзаменов разрабатывается перечень вопросов экзаменационных билетов, а также дополнительных заданий, которые могут быть предложены студентам в качестве дополнительных.

Все основные вопросы распределяются по экзаменационным билетам. Перечень вопросов, количество вопросов в билете и их распределение по билетам утверждаются на заседании цикловой комиссии. Билеты должны быть подписаны экзаменатором и заместителем директора по УПР.

Государственный экзамен проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Каждому студенту независимо от того, который раз сдается экзамен, должна быть предоставлена возможность случайным образом получить один из экзаменационных билетов. В процессе устного ответа студент делает необходимые комментарии к своим записям и отвечает на уточняющие и дополнительные вопросы экзаменатора. Ход государственного экзамена протоколируется.

В протоколе фиксируются: итоговая оценка государственного экзамена:

- «отлично» (5),
- «хорошо» (4),
- «удовлетворительно» (3),
- «неудовлетворительно» (2).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Продолжительность защиты не должна превышать 45 минут.

Ход заседания ГЭК протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы.

Фонд оценочных средств ОПОП ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» содержит электронные и бумажные тестовые задания, вопросы для дифференцированного зачета, МДК и квалификационному экзамену по модулю. Все материалы находятся у преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий. Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– умение осуществлять контроль качества выполняемой работы.	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные.	Выполнение заданий внеаудиторной работы. Решение практических ситуационных заданий:
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– использование информационно-коммуникационных технологий при решении задач.	Тестирование. Решение ситуационных задач. Зачет по практическим работам.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение за деятельностью обучающегося.
ОК7. Организовать	– соблюдение правил	Наблюдение за

собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	техники безопасности при выполнении практических работ.	деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК8. Осуществлять денежные операции.	– Умение осуществлять основные денежные операции.	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона	– соблюдение социально-трудовых прав при выполнении практических работ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– использование получаемых знаний при исполнении обязанностей военной службы	Военные сборы.