

Министерство образования и науки Мурманской области

«Северный национальный колледж»

(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

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

основной профессиональной образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального
образования

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

с. Ловозеро Мурманской области
2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 Эксплуатация и техническое обслуживание мототранспортных средств, МДК 01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Организация-разработчик:

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

Составитель:

Антонова А.И., преподаватель

Ответственный:

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	3-4
2. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	5-10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

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

1.1. Программа междисциплинарного курса является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВДП): **МДК 01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК.01.01.1. Знать сырьевую базу и рационально использовать продукцию;

ПК.01.01.2. Выполнять требования по технологии производства продукции в течение определенного периода, контролируя технологию хранения и переработки продукции.

ПК.01.01.3. Знать устройство и функциональное использование производственных и других объектов для организации эффективного производства.

ПК.01.01.4. Владеть вопросами по организации материально-технического снабжения и обслуживания объектов. оборудования

ПК.01.01.5. Организовывать и соблюдать технологию получения качественной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке и переподготовке хозяек усадьбы на основе общего, среднего (полного) общего, профессионального образования с опытом, без опыта работы в сельскохозяйственных предприятиях со стажем и без стажа работы.

1.2 Цели и задачи модулей – требования к результатам освоения междисциплинарного курса

С целью овладения указанных видов профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональных модулей должен:

иметь практический опыт:

- участия в формировании сырьевой базы;
- участие в подготовке и проведении хранения, обвалке, жиловке мяса и составлении фарша для производства колбасных изделий, в том числе мясных.

уметь:

- определять вид мяса животных по виду, размеру и упитанности;
- контролировать рецепты колбасной продукции;
- рассчитывать потребность в сырье;
- использовать средства для проведения дезинфекции, дезинсекции помещений, оборудования и тары;
- обеспечить хранение сырья и готовой продукции;
- проводить учет сырья и продукции;

знать:

- животных, мясо которых можно использовать в качестве сырья;
- упитанность животных и их маркировку;
- организацию хранения сырья и продукции;
- нормы выхода сырья;
- последовательность технологических операций;
- устройство основных видов оборудования;
- терминологию и понятия по МДК;

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса

Всего – 216 часов, в том числе

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 216 часов

обязательной аудиторской учебной нагрузки обучающегося – 144 часа,

самостоятельной работы обучающегося - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Результатом освоения программы междисциплинарного курса является овладение обучающимся видами профессиональной деятельности: организацией продуктивного разведения животных, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ПК.01.01.1	Знать сырьевую базу и рационально использовать сырье;
ПК.01.01.2	Выполнять требования по технологии хранению и переработки сырья в течение всего года, контролируя оборот и структуру объема продукции.
ПК.01.01.3	Знать устройство и функциональное использование производственных и других объектов и оборудования для организации эффективного производства.
ПК.01.01.4	Владеть вопросами по организации материально – технического снабжения и обслуживания предприятия.
ПК.01.01.5	Организовывать и соблюдать технологию получения готовой продукции.
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 достижение, 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, необходимый для выполнения профессиональных задач.
ОК.5	Использовать информационно – коммуникационные техно -логии 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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.1. Содержание обучения по междисциплинарному курсу
МДК 01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Введение	Задачи переработки продукции животноводства.	1	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся: № 1 .Сообщение на тему «Предприятия нашего района, перерабатывающие продукцию животноводства».</i>	4	
	Раздел 1.	Предприятия перерабатывающей промышленности	6	
	Тема 1.1. Значение перерабатывающей промышленности, как отрасли.	1. Уровень механизации предприятий. 2. Сырьевая база.	2	
		<i>Самостоятельная работа обучающихся: № 2. Изучить виды предприятий по переработке продукции животноводства. Уровень их механизации, используя интернет – ресурсы по нашей стране по регионам № 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</i>	6	
		Практическая работа № 1. С помощью интернет записать Современное состояние перерабатывающей промышленности.	4	
	Раздел 2.	Переработка молока в сельской усадьбе	16	
	Тема 2.1. Первичная обработка молока.	Химический состав и питательная ценность молока. Оценка качества молока.	4	
		Практическая работа № 2. Первичная обработка молока (очистка, охлаждение и хранение).	4	
		Практическая работа № 3. Консервирование молока (сепарирование, тепловая обработка).	4	
		Практическая работа № 4. Технология изготовления кисломолочных продуктов: простокваша, ряженка, варенец, кефир.	4	
		Практическая работа № 5.	2	

		Технология изготовления творога.		
		Практическая работа № 6. Технология изготовления домашнего сыра.	2	
		Практическая работа № 7. Технология изготовления сливочного, топленого масла.	4	
		Практическая работа № 8. Написать химический состав и свойства молока (по выбору козье, овечье, кобылье, олень, верблюжье, ослиное, лосяное).	2	
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> <i>№ 4. Изучить и описать «Способ приготовления брынзы в домашних условиях».</i> <i>№ 5. Работа над рефератами по выбранным темам.</i> <i>№ 6. Работа над технологическими картами.</i>	16	
	Раздел 3.	Переработка мяса в сельской усадьбе	36	
	Тема 3.1. Мясо и его виды. Характеристика качества мяса.	1. Технология убоя животных и его первичная переработка. 2. Посол мяса и мясных продуктов. 3. Копчение мяса и мясных продуктов. 4. Изготовление колбас и мясных консервов	2	
		Практическая работа № 9. Изучить и описать тему «Способы замораживания мяса животных».	2	
		Практическая работа № 10. Изучить опыт работы действующих в с. Ловозеро убойных пунктов и цехов по переработке мяса.	6	
		Практическая работа № 11. Изучить и описать тему «Маркировка туш, полутуш, крупных отрубов животных и птицы».	6	
		Практическая работа № 12. Изучить и описать тему «Способ приготовления бекона в домашних условиях».	4	
		Практическая работа № 13. Технология консервирования мяса и мясных продуктов посолом.	4	
		Практическая работа № 14. Изучить и описать тему «Технология изготовления домашних мясных консервов».	6	
		Практическая работа № 15. Технология посола свинины на сало, окорока, корейку, грудинку.	6	
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> <i>№ 7. Составить технологическую карту «Способы копчения продуктов».</i>	12	

		<p>№ 8. Составить технологическую карту «Способ приготовления сосисок в домашних условиях».</p> <p>№ 9. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</p>		
	Раздел 4.	Переработка продукции птицеводства	16	
	Тема 4.1. Переработка продукции птицеводства в сельской усадьбе.	<p>1. Убой и первичная переработка птицы.</p> <p>2. Технология посола, вяления и копчения птицы.</p> <p>3. Технология хранения и переработки яиц.</p>	2	
		<p>Практическая работа № 16. Найти с помощью интернет и записать оригинальные рецепты приготовления блюд из мяса птицы.</p>	4	
		<p>Практическая работа № 17. Технология переработки перо-пухового сырья.</p>	4	
		<p>Практическая работа № 18. Технология выявления качества яиц.</p>	2	
		<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>№ 10. Работа над рефератам по выбранным темам.</p> <p>№ 11. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</p>	12	
	Раздел 5.	Переработка шерсти	30	
	Тема 5.1. Переработка шерсти животных	<p>1. Шерстяная промышленность и её значение в сельском хозяйстве.</p>	2	
		<p>Практическая работа № 19. Изучить и описать другие виды сырья, используемые в текстильной промышленности.</p>	4	
		<p>Практическая работа № 20. Изучить и описать технологические процессы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стрижка овец, - мойка шерсти, - ческа, - прядение, - изготовление изделий из шерсти 	6	
		<p>Практическая работа № 21. Технология окрашивания растительными красителями готовой пряжи из шерсти животных</p>	2	

		Практическая работа № 22. Технология окрашивания химическими красителями готовой пряжи из шерсти животных	2	
		Практическая работа № 23. Виды плетения из шерстяных ниток.	8	
		<i>Самостоятельная работа обучающихся: № 12. Работа над презентацией. № 13. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</i>	8	
	Раздел 6.	Переработка и технология заготовки шкур домашних животных	44	
	Тема 6.1. Виды шкур домашних животных.	1. Классификация шкур животных	2	
		Практическая работа № 24. Требования, предъявляемые к заготовки шкур домашних животных.	4	
		Практическая работа № 25. Топографические участки шкуры крупного рогатого скота	2	
		Практическая работа № 26. Топографические участки шкуры лошадей.	2	
		Практическая работа № 27. Топографические участки шкуры коз.	2	
		Практическая работа № 28. Топографические участки шкуры овец.	2	
		Практическая работа № 29. Топографические участки шкуры оленя.	2	
		Практическая работа № 30. Пороки шкур животных.	4	
	Тема 6.2. Виды шкур пушных зверей	1. Классификация шкурок пушных зверей	2	
		Практическая работа № 31. Составить таблицу ассортимента пушного сырья.	4	
		Практическая работа № 32. Качество шкурок пушных зверей	2	
		Практическая работа № 33. Пороки шкур пушных зверей.	2	
		<i>Самостоятельная работа обучающихся: № 14. Изучить и описать тему «Животноводческие фермы пушных зверей». № 15. Работа над технологическими картами.</i>	8	

	Тема 6.3. Виды шкур морских зверей	1. Шкуры морских животных.	2	
		Практическая работа № 34. Написать технические требования шкур морских зверей.	2	
		Практическая работа № 35. Изучить и описать промысел ластоногих.	2	
		Практическая работа № 36. Пороки шкур морских зверей.	2	
		<i>Самостоятельная работа обучающихся: № 16. Изучить и описать тему «Нормы выхода сырья шкур животных».</i>	6	
	Тема 6.4 Виды шкур оленя	Практическая работа № 37. Мездрение койб	8	
		Практическая работа № 38. Обработка койб на косе.	4	
ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ			124	
ЛЕКЦИИ			20	
КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН			6	
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА			72	
ИТОГО			144	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета по оленеводству, в том числе животноводства и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по предмету;
- плакаты и раздаточный материал по темам животноводства;
- учебники по животноводству, журналы, информационные бюллетени, слайды и др. источники.

Технические средства:

- компьютер, телевизор, DVD – плеер;

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Технология производства мяса и мясных продуктов: учебник
Автор: В.И. Шахтунов - Минск: Техноперспектива, 2010. – 471с.
2. Оленеводство Автор: Мухачев А.Д. Учебники и учебное пособие для техникумов.- М.; Агропромиздат, 1990г.-272с.; ил.
3. Северное оленеводство Автор: Бороздин Э.К. и др. Учебник и учебное пособие для подготовки кадровых массовых профессий. Л.; Агропромиздат, Ленинградское отделение; 1990г. - 240 с.; ил.

Интернет ресурсы:

- [www. yandex. ru](http://www.yandex.ru)
- [www. ramble. run](http://www.ramble.run)
- [www. Google. Ru](http://www.Google.Ru)

Дополнительные источники:

1. Основы ветеринарии Автор: Беляков И.М. и др. Учебник и учебное пособие для учебных заведений начального профессионального образования. – М.; К, 1994 – 479с.; ил.
2. Мир животных, - Белфас; 1998г. – 70с.; все ил.
3. Весь олень, переработка и реализация. Центр образования саамского региона.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе устных опросов, выполнения письменных работ, проведения практических заданий и лабораторных работ, тестирования. А так же ведения обучающимися опорных конспектов, повторения материала, выполнения индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы контроля
<u>Знания:</u> МДК01.01 «Технология ухода за сельскохозяйственными животными»	Повторение и закрепление тем в виде опросов, тестирования, проведение самостоятельных и лабораторно-практических работ. Использование Интернет-ресурсов. Промежуточный контроль – написание контрольных работ. Итоговая аттестация проводится в виде комплексного экзамена. Ведение обучающимися опорных конспектов
<u>Умение и навыки:</u> ПО.01 «Технология ухода за сельскохозяйственными животными»»	Тестирование. Выполнение лабораторно-практических работ, домашних самостоятельных заданий, письменных квалификационных работ. Использование интернет – ресурса. Преимущество поколений через участие в ведение собственного хозяйства, родственников, работающих в животноводстве, в том числе в оленеводстве.