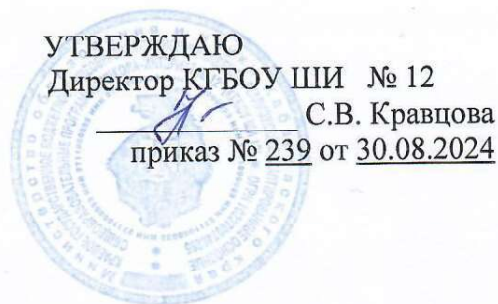


Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение,  
реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы  
«Школа – интернат № 12»

РАССМОТРЕНО  
на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1 от 20.08.2024



**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ  
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ В КГБОУ ШИ 12  
ПО  
РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ  
11949 ЖИВОТНОВОД**

форма подготовки: очная

г. Вяземский

## Аннотация программы

Программа профессиональной подготовки по рабочей профессии  
**11949 Животновод**

Авторы:

1. Мастер производственного обучения - Баландина Т.Г.
2. Мастер производственного обучения - Бублик Е.П.
3. Преподаватель – Манько Г.М.
4. Преподаватель – Шмат К.С.

Правообладатель программы: **Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа-интернат №12»;** 682950 Хабаровский край г. Вяземский ул. Шоссейная №29; Телефон:8 (42153) 3-19-90 Факс: 8 (42153) 3-19-90 Эл. почта: [vzm-int12@edu.27.ru](mailto:vzm-int12@edu.27.ru) Сайт: <http://int-vzm.ru>

Нормативный срок освоения программы *2 года при очной форме обучения.*

Квалификация выпускника: *3 разряд*

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ</b> .....	<b>7</b>
<b>3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b> .....	Ошибка! Закладка не определена.
<b>КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК НА 2020 – 2021 УЧ. ГОД</b> .....	Ошибка! Закладка не определена.
<b>4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ</b> .....	Ошибка! Закладка не определена.
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН</b> .....	<b>20</b>
<b>ОО.02.ОХРАНА ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b> ...	<b>21</b>
<b>ОО.02. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА</b> .....	<b>27</b>
<b>ОО.03. ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И ПРАВА</b> .....	<b>32</b>
<b>ОП.01БИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ С ОСНОВАМИ ЗООТЕХНИИ</b> .....	<b>42</b>
<b>ОП.02. ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРНОЙ САНИТАРИИ И ЗООГИГИЕНЫ</b> .....	<b>48</b>
<b>ОП.03.ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b> .....	<b>56</b>
<b>ОП.04. ОСНОВЫ ЖИВОТНОВОДСТВА</b> .....	<b>63</b>
<b>ОП.05. ОСНОВЫ КОРМЛЕНИЯ</b> .....	<b>76</b>
<b>ОП.06. МЕХАНИЗАЦИЯ ЖИВОТНОВОДСТВА</b> .....	<b>85</b>
<b>ПМ.01. КОРМЛЕНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ С/Х ЖИВОТНЫХ</b> .....	<b>92</b>
<b>ПМ.02. МАШИННОЕ ДОЕНИЕ</b> .....	<b>105</b>
<b>ПМ.03. ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА</b> .....	<b>114</b>
<b>ПРОГРАММА ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКОГО И СОЦИАЛЬНОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ, ОСВАИВАЮЩИХ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ И ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ</b> .....	<b>102</b>

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки адаптированной профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- **Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"**
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. N 534 "Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ: **Животновод** (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «27» мая 2018 г. № 417н)
- ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ: **Оператор машинного доения** (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «21» октября 2021 г. №749н.
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

### **Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена

работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**МДК – междисциплинарный курс**

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОП** – Общепрофессиональный предмет (цикл).

**ПК** – профессиональная компетенция.

### **1.1. Требования к поступающим:**

Лица, поступающие на обучение по профессии 11949 Животновод, могут иметь свидетельство об обучении.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 2 года обучения при очной форме подготовки без получения среднего общего образования.

### **1.3. Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник должен быть готов к **профессиональной деятельности** - выполнение работ по содержанию и уходу за животными на фермах и комплексах:

- кормление и поение животных, согласно рациона и режима дня;
- уборка помещений, выгульных площадок, чистка животных;
- соблюдение зоогигиенических норм содержания животных на фермах, участие в ветеринарных обработках, взвешивании;
- ручные и частично механизированные работы по уходу за дойным стадом;
- проведение моционов и прогулок животных;
- участие в проведении профилактических и лечебных мероприятий по предупреждению заболеваний и падежа животных;
- проводить первичную переработку продукции скотоводства.

#### **Выпускник должен знать:**

- Основы анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных;
- Основные корма, их кормовую ценность, способы хранения, подготовку к скармливанию и порядок скармливания;
- Правила и нормы кормления и поения сельскохозяйственных животных;

- Основные требования зоотехнии и ветеринарии по содержанию и уходу за сельскохозяйственными животными;
- Основы разведения сельскохозяйственных животных;
- Основные виды и породы, сельскохозяйственных животных и их хозяйственные особенности;
- Приемы повышения продуктивности сельскохозяйственных животных;
- Наиболее распространённые болезни сельскохозяйственных животных и оказание первой ветеринарной помощи;
- Правила первичной обработки и сохранения качества производимой продукции;
- Устройство и правила технической эксплуатации средств механизации, применяемых в животноводстве;
- Правила зоогигиены и техники безопасности;
- Основные понятия по экономике животноводства;
- Экологические основы природопользования.

#### **Выпускник должен уметь:**

- Определять вид сельскохозяйственных животных;
- Выполнять работы по уходу за сельскохозяйственными животными;
- Выполнять машинное доение коров;
- Готовить корма с учетом их кормовой ценности и соблюдать нормы кормления;
- Уметь визуально определять качество кормов;
- Определять симптомы болезней и оказывать животным и птице первую ветеринарную помощь;
- Соблюдать зоогигиенические нормы содержания животных;
- Проводить профилактические и лечебные мероприятия по предупреждению заболеваний и падежа животных;
- Осуществлять прием, взвешивание, клеймение и перегон скота;
- Выявлять признаки охоты у животных и отделять их для осеменения;
- Принимать потомство;
- Ухаживать за молодняком;
- Контролировать работу машин и оборудования, используемых в производстве;
- Производить механизированную или ручную мойку доильных аппаратов, молочных фляг и других емкостей, уборку и дезинфекцию помещений, стирку халатов;

- Уметь использовать приобретённые знания во время летней практики и в повседневной жизни.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ**

Адаптированная программа профессиональной подготовки по рабочей профессии: **11949 Животновод** представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Животноведа на животноводческих фермах и комплексах, крестьянско-фермерских хозяйствах.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей

### **ОО.00 А. Обязательное обучение**

- ОО.01 Основы трудового законодательства и права
- ОО.02 Физическая культура
- ОО.03 Безопасность жизнедеятельности

### **ОП.00 Общепрофессиональный цикл**

- ОП.01 Биология сельскохозяйственных животных с основами зоотехнии
- ОП.02 Основы ветеринарной санитарии и зоогигиены
- ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
- ОП.05 Охрана труда
- ОП.06 Основы животноводства
- ОП.07 Основы кормления
- ОП.08 Механизация животноводства

### **ПЦ.00 Профессиональный цикл**

#### **ПМ.01 Кормление и содержание с/х животных**

- МДК. 01.01 Технология кормления и содержания с/х животных
- УП.01.01 Учебная практика (Технология кормления и содержания)
- ПП.01.01 Производственная практика (Технология кормления и содержания)

#### **ПМ.02 Машинное доение**

- МДК.02.01 Технология машинного доения КРС
- УП.02.01 Учебная практика (Технология машинного доения)
- ПП.02.01 Производственная практика (Технология машинного доения)

### **ПМ.03 Переработка продукции животноводства**

- МДК.03.01 Технология переработки продукции животноводства
- УП.03.01 Учебная практика (Технология переработки продукции животноводства)

### **Реабилитационный курс**

#### **Факультативы:**

- Эстетика и Этика культуры поведения
- Компьютерная грамотность



**КРАЕВОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ,  
РЕАЛИЗУЮЩЕГО АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ  
«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 12»**

РАССМОТРЕНО  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от 20.08.2024г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБОУ ШИ 12  
С.В. Кравцова \_\_\_\_\_  
приказ № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК НА 2024 – 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД  
(профессиональное обучение по рабочей профессии  
Животновод, Код по ОК: 11949)**

КРАЕВОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ, РЕАЛИЗУЮЩЕГО АДАПТИРОВАННЫЕ  
ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ «ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 12»  
КГБОУ ШИ 12

г. Вяземский, ул. Шоссейная 29, [vzm-int12@edu.27.ru](mailto:vzm-int12@edu.27.ru)

Курс	Учебные занятия I полугодие		Производственная практика		Промежуточная аттестация		Каникулы		Учебные занятия II полугодие		производственная практика		Консультации	Переводной экзамен Квалификационный экзамен	Каникулы
	Число недель	Начало и конец	Число недель	Начало и конец	Начало и конец	Начало и конец	Число недель	Начало и конец	Число недель	Начало и конец					
1	14 н 1 д	02.09.24г. – 28.12.24г.	3 н	28.10.24г.- 15.11.24г.	20.12.24г.- 27.12.24г.	29.12.24г.- 08.01.25г. (11 дней)	15н	13.01.25г. – 26.05.25г.	3н	24.03.25г. – 11.04.25г.	27.05.25г.	28.05.25г.	29.05.25г. – 31.08.25г.		
2	14 н 1 д	02.09.24г. – 28.12.24г.	3 н	28.10.24г.- 15.11.24г.	20.12.24г.- 27.12.24г.	29.12.24г.- 08.01.25г. (11 дней)	15н	13.01.25г. – 26.05.25г.	3н	24.03.25 – 11.04.25	27.05.25г. 28.05.25г.	29.05.25г.	-		

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБОУ ШИ 12

\_\_\_\_\_С.В.Кравцова.

**ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА НА 2024 – 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**  
(профессиональное обучение по рабочей профессии Животновод, Код по ОК: 11949)

ГОД ОБУЧЕНИЯ	СЕНТЯБРЬ				30-04	ОКТАБРЬ				НОЯБРЬ				02-06
	02-06	9-13	16-20	23-27		07-11	14-18	21-25	28-01	04-08	11-15	18-22	25-29	
1 ГОД	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	*	*	*	Т	Т	Т
	У	У	У	У	У	У	У	У	*	*	*	У	У	У
	*	*	*	*	*	*	*	*	П	П	П	*	*	*
2 ГОД	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	*	*	*	Т	Т	Т
	У	У	У	У	У	У	У	У	*	*	*	У	У	У
	*	*	*	*	*	*	*	*	П	П	П	*	*	*
ГОД ОБУЧЕНИЯ	ДЕКАБРЬ			29-08	ЯНВАРЬ				ФЕВРАЛЬ			МАРТ		
	09-13	16-20	23-28		09-10	13-17	20-24	27-31	03-07	10-14	17-21	25-28	04-07	11-15
1 ГОД	Т	Т	Т	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
	*	*	*	К	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
2 ГОД	Т	Т	Т	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
	*	*	*	К	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ГОД ОБУЧЕНИЯ	МАРТ		01-05	АПРЕЛЬ				МАЙ		29-31	ИЮНЬ			
	18-22	25-29		08-12	15-19	22-26	02-03	06-08	13-17		20-21	27-28	03-07	10-14
1 ГОД	Т	*	*	*	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	К	К
	У	*	*	*	У	У	У	У	У	У	У	Э	К	К
	*	П	П	П	*	*	*	*	*	*	*	*	К	К
2 ГОД	Т	*	*	*	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	*	*
	У	*	*	*	У	У	У	У	У	У	У	Э	*	*
	*	П	П	П	*	*	*	*	*	*	*	П	*	*
ГОД ОБУЧЕНИЯ	ИЮНЬ		24-28	ИЮЛЬ				АВГУСТ						
	17-21			01-05	08-12	15-19	22-26	29-02	05-09	12-16	19-23	26-30		
1 ГОД	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
2 ГОД	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			

\* – информация отсутствует  
Т – теория  
У – учебная практика  
П – производственная практика  
К – каникулы  
Э – экзамен

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ, РЕАЛИЗУЮЩЕЕ  
АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ «ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 12»

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета  
Протокол №\_1\_от «\_20\_»\_08\_2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБОУ ШИ 12

\_\_\_\_\_ С.В. Кравцова  
Приказ № 231/1 от « 23» 08 2024г.

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья  
по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12  
по профессиям по ОК 016-94: Животновод  
Код по ОК: 11949**

**Срок обучения – 2 года для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего образования**

**Без получения среднего (полного) общего образования, профессионального образования**

Форма обучения – **очная**

Квалификация: **Животновод 3 разряда**

## План учебного процесса

индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин и междисциплинарных курсов	Форма промежуточной аттестации	Всего часов	График изучения дисциплин (кол-во часов в неделю)							
				1 год обучения				2 год обучения			
				14 недель 1 день	15 недель 2 дня	6 недель	всего	14 недель 1 день	15 недель 2 дня	6 недель	всего
<b>ОО.00</b>	<b>А. Обязательное обучение</b>		<b>88</b>				<b>58</b>				<b>30</b>
ОО.01	Охрана труда Безопасность жизнедеятельности	З/-	14	-	1	0	14	0	0	0	0
ОО.02	Физическая культура	З/З	59	1	1	0	29	1	1	0	30
ОО.03	Основы трудового законодательства и права	З/-	15	1	-	0	15	0	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>474</b>				<b>208</b>				<b>266</b>
ОП.01	Биология сельскохозяйственных животных с основами зоотехнии	ДЗ/-	30	1	1	0	30	0	0	0	0
ОП.02	Основы ветеринарной санитарии и зоогигиены	-/ДЗ	62	0	0	0	0	2	2	0	62
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/ДЗ	30	0	0	0	0	1	1	0	30
ОП.04	Основы животноводства	З/З	180	3	3	0	90	3	3	0	90
ОП.05	Основы кормления	З/З	116	2	2	0	60	2	2	0	56

ОП.06	Механизация животноводства	З/ДЗ	56	1	1	0	28	1	1	0	28
<b>ПЦ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1613</b>				<b>840</b>				<b>810</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Кормление и содержание с/х животных</b>	<b>-/ЭК</b>	<b>897</b>				<b>285</b>				<b>612</b>
МДК. 01.01	Технология кормления и содержания с/х животных	З/ДЗ	140	2	2	0	56	3	3	0	84
УП.01.01	Учебная практика (Технология кормления и содержания)	-/З	577	8	8	0	229	12	12	0	348
ПП.01.01	Производственная практика (Технология кормления и содержания)	-/З	180	0	0	0	0	0	0	30	180
<b>ПМ.02</b>	<b>Машинное доение</b>	<b>ЭК/-</b>	<b>356</b>				<b>356</b>				<b>0</b>
МДК.02. 01	Технология машинного доения КРС	ДЗ/-	60	2	2	0	56	0	0	0	0
УП.02.01	Учебная практика (Технология машинного доения)	З/-	120	4	4	0	120	0	0	0	0
ПП.02.01	Производственная практика (Технология машинного доения)	З/-	180	0	0	30	180	0	0	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Переработка продукции животноводства</b>	<b>ДЗ/-</b>	<b>360</b>				<b>180</b>				<b>180</b>
МДК.03. 01	Технология переработки продукции животноводства	ДЗ/-	120	2	2	0	60	2	2	0	60
УП.03.01	Учебная практика(Технология переработки продукции животноводства)	З/-	240	4	4	0	120	4	4	0	120
	<b>Реабилитационный курс</b>		<b>55</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>28</b>
	<b>Разговоры о Важном</b>		<b>60</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
	<b>Факультатив</b>		<b>0</b>								

	<i>Этика культуры поведения</i>	-/3	30	0	0	0	0	1	1	0	30
	<i>Компьютерная грамотность</i>	3/-	31	1	1	0	31	0	0	0	0
	<b>Всего по дисциплинам, МДК и учебной практике, включая факультативы (часов в неделю)</b>		<b>2388</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>1194</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>1194</b>
	<b>Всего по производственной практике (часов в неделю)</b>		<b>360</b>			<b>30</b>	<b>180</b>			<b>30</b>	<b>180</b>

**Пояснительная записка к учебному плану для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по профессиям по ОК 016-94: Животновод**

Данный учебный план составлен в соответствии:

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N. 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

Приказом Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. N 534 "Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";

Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ: Животновод** (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «27» мая 2018 г. № 417н)

Приказом Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

За основу данного учебного плана взяты требования Профессионального стандарта: Животновод (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «27» мая 2018 г. № 417н)

Учебный план представляет собой документ, в котором отражена структура учебного года, перечень общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, распределен объем учебного времени на производственное обучение, консультации, экзамены.

Учебный план предусматривает подготовку обучающихся с ОВЗ (умственная отсталость (интеллектуальные нарушения)) по рабочей профессии Животновод, 3 разряда без получения профессионального образования и повышения уровня образования.

Данный учебный план составлен с учетом психологических особенностей обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и обеспечивает профессиональную подготовку и социальную адаптацию обучающихся. На основании учебного плана образовательное учреждение

разрабатывает и утверждает адаптированные рабочие программы по всем дисциплинам МДК и практике.

Учебный план подразделяется на два раздела:

обязательное обучение, в рамках учебной недели;

факультативное обучение, за рамками учебной недели.

Перечень факультативных предметов определяется Образовательной организацией, и они являются не только свободно выбираемыми, но и свободно посещаемыми.

Длительность учебной недели составляет 34 часа, включая часы, отведенные на групповые и индивидуальные консультации, реабилитационный курс и факультативные занятия.

Обязательное обучение включает изучение дисциплин Основы трудового законодательства и права, а так же Физическая культура.

Профессиональная подготовка формируется по конкретной профессии и включает в себя общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули с междисциплинарными курсами и производственным обучением. Производственное обучение включает в себя два вида практик: учебную, которая проводится, рассредоточено – по три или два дня в неделю, и производственную, которая проводится концентрированно на профильных предприятиях отрасли, в крестьянско-фермерских хозяйствах.

Продолжительность учебных занятий - 40 минут.

Объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 34 часа в неделю, в т.ч.:

- **Развивающий курс «Разговоры о важном» - 1 час;**
- **Реабилитационный курс - 1 час;**
- **Этика культура поведения - 1 час;**
- **Компьютерная грамотность- 1 час.**



#### **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ**

Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки по рабочей профессии **11949 Животновод** включает текущий контроль и итоговую аттестацию обучающихся в виде квалификационного экзамена.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессионального модуля. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

##### **Формы и процедуры текущего контроля знаний.**

Текущий контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов. В ходе освоения тем междисциплинарного курса предусматривается проведение зачетов, дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на соответствующую тему.

##### **Организация консультаций.**

Формы консультаций с обучающимися: устные и письменные, групповые и индивидуальные. Консультации проводятся в период сдачи экзаменов по профессиональному модулю. На консультации отводится 18 часов.

##### **Порядок проведения учебной практики.**

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуется рассредоточено параллельно с изучением МДК в рамках профессионального модуля в соответствии с графиком учебного процесса.

##### **Порядок проведения производственной практики.**

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуется концентрированно после изучения профессионального модуля в соответствии с графиком учебного процесса. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов подтвержденных документами организации. В состав аттестационной комиссии входят представители от организации и школы-интерната. Результаты аттестации фиксируются в протоколе, где отмечаются профессиональные компетенции и умения обучающегося, присуждение разряда по рабочей профессии.

## **Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся:**

Формы промежуточной аттестации приняты: «З» - зачет, «ДЗ»- дифференцированный зачет, «Э»- экзамен

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени отведенного на изучение учебных дисциплин и профессионального модуля.

### **Зачеты:**

- Учебная практика
- Производственная практика
- Дифференцированные зачеты:
- ОП 01. Биология сельскохозяйственных животных с основами зоотехнии

зоотехнии

- ОП 02. Основы ветеринарной санитарии и зоогигиены
- ОП 03. Экономические и правовые основы производственной

деятельности

- ОП 04. Основы животноводства
- ОП 05. Охрана труда
- МДК. 01.01. Технология кормления и содержания с/х животных
- МДК 02.01. Технология машинного доения
- МДК 03.01. Технология переработки продукции животноводства

Формы и процедуры промежуточного контроля по каждой учебной дисциплине и МДК разрабатываются преподавателем спец. дисциплин, утверждаются на методической комиссии и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Процедурами промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарному курсу приняты: тестовый контроль и другие.

### **Формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения.**

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена (Эк) и переводного экзамена после освоения профессиональных модулей «Машинное доение», «Кормление и содержание с/х животных» и прохождения производственной практики.

Государственная (итоговая) аттестация проходит в форме квалификационного экзамена по предмету «Кормление и содержание с/х животных», который состоит из теоретической и практической части.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и

профессионального модуля. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.

# ПРИЛОЖЕНИЕ. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

## ОО.01. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью **адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод**

#### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к группе дисциплин цикла **Обязательное обучение (ОО.03)**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

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

**- 14 часов аудиторной нагрузки**

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	14
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	14
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

**2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Охрана труда. Безопасность жизнедеятельности».**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1 Введение. Общая часть.</b>		<b>1</b>	
<b>Тема 1.1. Предмет, метод, система трудового права</b>	Труд, его роль и организация. Понятие «трудовое отношение» и иные отношения, связанные с трудом. Система трудового права как отрасли права.	1	1
<b>Раздел 2 Особенная часть.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1. Трудоустройство. Трудовой договор</b>	Понятие безработного. Понятие и значение трудового договора. Трудовая книжка работника. Изменение и прекращение трудового договора. Понятие персональных данных работника.	1	2
<b>Тема 2.2. Рабочее время и время отдыха</b>	Понятие рабочего времени. Учет рабочего времени. Сверхурочные работы. Виды времени отдыха.	1	2
<b>Тема 2.3. Оплата труда</b>	Понятие заработной платы. Порядок и сроки выплаты заработной платы. Ограничение удержаний из заработной платы.	1	2
<b>Тема 2.4. Трудовая дисциплина</b>	Дисциплинарная ответственность: понятие, основные черты, состав, виды дисциплинарных взысканий.	1	2
<b>Тема 2.5. Льготы для работников, совмещающих работу с обучением</b>	Виды льгот (гарантий и компенсаций) для совмещающих работу с учебой в различных учебных заведениях.	1	2
<b>Тема 2.6. Материальная ответственность сторон трудового договора</b>	Понятие материальной ответственности, основания привлечения к ней. Денежная компенсация морального вреда. Виды материальной ответственности работника: ограниченная, полная, индивидуальная, коллективная.	1	2

<b>Раздел 3. Правовые, организационные и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности</b>		<b>1</b>	
<b>Введение</b>	Теоретические основы безопасности жизнедеятельности.	1	2
<b>Тема 3.1 Правовые и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности</b>	Комплекс стандартов «БЧС» - «Безопасность в чрезвычайных ситуациях». Задачи и содержание комплекса «БЧС».		
<b>Раздел 4. Чрезвычайные ситуации и защита населения в чрезвычайных ситуациях</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация</b>	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций. Характеристика чрезвычайных ситуаций. Термины и определения основных понятий чрезвычайных ситуаций.	2	2
	Краткая характеристика опасных ситуаций социального характера. Правила безопасного поведения в местах повышенной криминогенной опасности (на рынке, стадионе, вокзале и др.).		
<b>Тема 4.2. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций</b>	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	3	2
	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Правила использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.		
	<b>Зачет по учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности».</b>	<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>14</b>	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- противогазы гражданские, военные, респираторы, марлевые повязки
- медицинские аптечки
- огнетушители порошковые, кислотные, водоимпульсионные.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Занько Н.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник. СПб.; Лань 2010-671с. Гриф Минобр.

##### **Дополнительные источники:**

1. Раско С.Л., Овчаренко А.Г. Стихийные бедствия: возникновение, последствия и прогнозирование: учебное пособие к практическим работам по курсу «Безопасность жизнедеятельности» / Алт. гос. техн. ун-т, БТИ. - Бийск. 2006-126с.
2. Электронные ресурсы «Безопасность жизнедеятельности». Форма доступа: [www.bti.secna.ru](http://www.bti.secna.ru) ; ru.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p style="text-align: center;"><b>Умения:</b></p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p>	<p style="text-align: center;">устный опрос</p> <p style="text-align: center;">индивидуальные задания</p>
<p style="text-align: center;"><b>Знания:</b></p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p style="text-align: center;">устный опрос</p> <p style="text-align: center;">индивидуальные задания</p> <p style="text-align: center;">тестирование</p>

# ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОО.02 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью **адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод**

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы :

Дисциплина относится к группе дисциплин цикла **Обязательное обучение (ОО.02)**

Нормативный срок освоения программы 2 года при очной форме подготовки. На изучение дисциплины «Физическая культура» на I-II курсах обучения отводится 1 час в неделю, что соответствует в год - 59 часам за весь период обучения.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины** - заключается в подготовке учащихся к полноценной трудовой деятельности в процессе приобщения их к физической культуре, совершенствовании индивидуальных двигательных возможностей.

#### Задачи программы обучения:

- совершенствование уже имеющихся и формирование новых двигательных умений и навыков;
- совершенствование двигательных способностей в процессе обучения;
- укрепление здоровья и закаливание организма, формирование правильной осанки, развитие и укрепление мышечного корсета;
- развитие физических качеств: сила, гибкость, скоростно-силовые качества, выносливость;
- раскрытие возможных избирательных способностей и интересов обучающегося для освоения доступных видов спортивно-физкультурной деятельности;
- закрепление гигиенических навыков при выполнении физических упражнений;
- формирование установки на сохранение и укрепление здоровья, навыков здорового и безопасного образа жизни;
- воспитание устойчивого интереса к занятиям физическими упражнениями;
- воспитание нравственных, морально-волевых качеств (настойчивости, смелости), навыков культурного поведения;
- формирование понятия о рационе питания, в сочетании с физическими нагрузками.

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

- 31 час аудиторной нагрузки.

#### Ожидаемые результаты изучения учебного предмета «Физическая культура» у обучающихся 1-2 курса:

• Умение самостоятельно выполнять общеразвивающие и корригирующие упражнения, упражнения на осанку, на контроль осанки в движении, положений тела и его частей стоя, сидя, лёжа; комплексы упражнений для укрепления мышечного корсета;

• планирование занятий физическими упражнениями в режиме дня, организация отдыха и досуга с использованием средств физической культуры;

• знание и измерение индивидуальных показателей физического развития (длина и масса тела), подача строевых команд, ведение подсчёта при выполнении общеразвивающих упражнений (под руководством учителя);

• Увеличение собственных результатов в выполнении базовых упражнений, по сравнению с результатами прошлых лет

• Умение осуществлять судейство соревнований

• Умение самостоятельно проводить разминку в группе

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	59
в том числе:	
практические занятия	
Итоговая аттестация в форме зачета	

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

#### Формы организации учебных занятий и основных видов деятельности обучающихся:

• индивидуальная;

• фронтальная;

• групповая.

В программе предусмотрены современные образовательные технологии:

• *здоровьесберегающие технологии* - привитие гигиенических навыков, навыков правильного дыхания, приемов массажа, игр на свежем воздухе в целях закаливания, использование физических упражнений имеющих лечебно-воспитательный эффект, корригирующих и коррекционных упражнений;

• *лично-ориентированное и дифференцированное обучение* - применение тестов и заданий с учетом уровня физической подготовленности и группы здоровья;

• *информационно-коммуникационные технологии.*

**2.2. Примерное тематическое планирование по физической культуре I- II курс (59 часа за весь период обучения).**

<b>№</b>	<b>Дата проведения</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Наименование раздела</b>			<b>59</b>
<b>I семестр</b>			
<b>Легкая атлетика</b>			<b>20</b>
1		Т Б на уроках легкой атлетики. Правила поведения на стадионе. Личная гигиена. Самоконтроль.	1
2		Спортивная ходьба. Обучение техники спортивной ходьбы	1
3		Бег в различном темпе.	1
4		<u>Тестирование</u> по лёгкой атлетике: Бег 100м., прыжок в длину с места.	2
5		Прыжок в высоту способом перекидной. Совершенствования всех фаз прыжка.	2
6		Тестирование. Метание мяча. (150 г). на дальность.	2
7		Эстафетный бег 4x100	2
8		Прыжки в высоту Специальные , подводящие упражнения.	2
9		Тестирование: -прыжок в длину с места	2
10		Тестирование: 1500 м-юноши, 800 м-девушки	2
<b>Гимнастика</b>			<b>10</b>
11		Т Б на уроках личная гигиена.	2
12		Упражнения для развития мышц верхнего плечевого пояса со спортивными снарядами	2
13		Тестирование в упражнении наклон вперед из положения стоя с прямыми	2

		ногами на гимнастической скамье (ниже уровня скамьи-см)	
14		Упражнения с отягощением для укрепления мышц спины и ног.	2
15		Длинный кувырок вперед. Кувырок назад, с выходом на руки. Стойка на голове и руках.	2
<b>Лыжная и конькобежная подготовки</b>			<b>12</b>
16		Т Б на при занятиях на коньках. Подготовка коньков.	2
17		Свободное катание на коньках	2
18		<u>Приём норм ГТО по лыжной подготовке:</u> Бег на лыжах на 3 км (мин, с) или кросс на 3 км по пересеченной местности	2
19		Преодоление бугров и впадин. Повороты на параллельных лыжах	2
20		Лыжные эстафеты. Техника передачи эстафеты.	2
21		Контрольный урок. Техника лыжных ходов. Спуск, повороты на параллельных лыжах. Прохождение дистанции 4 км на время.	2
<b>Спортивные игры</b>			<b>20</b>
22		Баскетбол. Совместные действия 3-х нападающих против 2-х защитников.	2
23		Зонная защита. Двусторонняя игра с выполнением всех правил	2
24		Броски по корзинам с разных дистанций.	2
25		Настольный теннис. Выбор хвата ракетки. Судейство	2
26		Настольный теннис Нападающий удар.	2
27		Прыжковые упражнения. Двусторонняя игра с выполнением всех правил.	2
28		Волейбол. Прямой нападающий удар.	2
29		Блокирование мяча. Обводка в нападении. Отбивание мяча снизу у сетки.	2
30		Флорбол. Дриблинг	2
31		Волейбол. Тактика игры, самостоятельное судейство.	2

### **3. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-2 КУРСА:**

- Умение самостоятельно выполнять общеразвивающие и корригирующие упражнения, упражнения на осанку, на контроль осанки в движении, положений тела и его частей стоя, сидя, лёжа; комплексы упражнений для укрепления мышечного корсета;
- планирование занятий физическими упражнениями в режиме дня, организация отдыха и досуга с использованием средств физической культуры;
- знание и измерение индивидуальных показателей физического развития (длина и масса тела), подача строевых команд, ведение подсчёта при выполнении общеразвивающих упражнений (под руководством учителя);
- Увеличение собственных результатов в выполнении базовых упражнений, по сравнению с результатами прошлых лет
- Умение осуществлять судейство соревнований
- Умение самостоятельно проводить разминку в группе

#### **Список используемой литературы:**

1. Быховская, И. М., Лубышева, Л. И., Столяров, В. И. Концепция физической культуры и физкультурного воспитания (инновационный подход) [Текст] / И. М. Быховская, Л. И. Лубышева, В. И. Столяров // Теория и практика физической культуры. - 2013.
2. Нестеровский Д. И. Н561 Баскетбол : Теория и методика обучения : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений Издательский центр «Академия», 2007.
3. Шнейдер В.Ю. Методика обучения игре в волейбол: Методическое пособие для студентов ФФК. - М., ЧЕЛОВЕК, Олимпия, 2007. - 56 с
4. Журавин М.Л. Гимнастика: учебник для студентов ВУЗов. - М.: Издательский центр «Академия», 2003. - 122 с.



# **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОО.03 ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И ПРАВА**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина относится к группе дисциплин цикла *Обязательное обучение (ОО.03)*

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен:*

**иметь представление:**

- об особенностях трудовых правоотношений в обществе;
- о видах трудовых договоров (контрактов);

**знать:**

- содержание российского трудового права;
- трудовые права и обязанности граждан;
- права и обязанности работодателей;
- трудовой стаж; трудовую дисциплину;
- порядок разрешения трудовых споров;

**уметь:**

- толковать и применять нормы трудового права;
- применять нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности;
- анализировать и решать юридические проблемы в сфере трудовых отношений.

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

**- 16 часов аудиторной нагрузки.**

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	15
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	15
в том числе:	
практические занятия	
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины « Основы трудового законодательства и права»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Введение. Общая часть</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Предмет, метод, система трудоого права</b>	Понятие труда и его роль в жизни общества. Организация труда. Предмет трудового права. Метод правового регулирования трудовых отношений. Понятие «трудовое отношение» и иные отношения, связанные с трудом. Система трудового права как отрасли права.	1	1
<b>Тема 1.2. Источники трудового права</b>	Понятие источников трудового права, их классификация и виды. Конституция Российской Федерации. Трудовой кодекс РФ. Его общая характеристика. Общая характеристика других источников трудового права: федеральные законы, подзаконные нормативные акты о труде. Соотношение законодательства РФ и субъектов РФ о труде. Единство и дифференциация правового регулирования труда.	2	2
<b>Тема 1.3. Субъекты трудового права</b>	Понятие и классификация субъектов трудового права, их виды. Работодатель, работник, трудовой коллектив как субъекты трудового права.	1	2
<b>Тема 1.4. Правоотношения в сфере трудоого права</b>	Понятие трудового правоотношения. Основания возникновения, изменения, прекращения трудового правоотношения.	1	2
<b>Тема 1.5. Коллективные договоры и соглашения</b>	Понятие коллективных договоров и соглашений и их стороны. Ответственность за нарушение или невыполнение условий.	1	2
<b>Раздел 2 Особенная часть</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1. Занятость и трудоустройство</b>	Общая характеристика законодательства о занятости населения. Гарантии граждан в области занятости. Федеральная государственная служба занятости, ее полномочия. Понятие безработного и его правовой статус. Порядок признания граждан безработными	1	2
<b>Тема 2.2. Трудовой договор</b>	Понятие и значение трудового договора. Стороны трудового договора. Срок трудового договора, испытательный срок. Трудовая книжка работника. Прекращение трудового договора.	1	2

<b>Тема 2.3. Рабочее время и время отдыха</b>	Понятие рабочего времени и значение его правового регулирования. Понятие и виды времени отдыха. Ежегодные отпуска работников.	1	2
<b>Тема 2.4. Оплата труда</b>	Понятие заработной платы и ее Порядок и сроки выплаты заработной платы. Ограничение удержаний из заработной платы.	1	2
<b>Тема 2.5. Трудовая дисциплина</b>	Понятие и методы обеспечения дисциплины труда. Трудовые обязанности работника и работодателя. Поощрение за труд. Дисциплинарная ответственность.	1	2
<b>Тема 2.6. Льготы для работников, совмещающих работу с обучением</b>	Виды льгот (гарантий и компенсаций) для совмещающих работу с учебой в различных учебных заведениях. Особенности правового регулирования труда обучающихся.	1	2
<b>Тема 2.7. Материальная ответственность сторон трудового договора</b>	Понятие материальной ответственности, основания привлечения к ней. Виды материальной ответственности работника: ограниченная, полная, индивидуальная, коллективная.	1	2
<b>Тема 2.8. Защита трудовых прав работников. Трудовые споры</b>	Понятие трудовых споров, причины их возникновения. Порядок рассмотрения коллективных трудовых споров. Порядок объявления и проведения забастовки. Права работников, участвующих в законной забастовке.	1	2
<b>Зачёт по учебной дисциплине основы трудового законодательства и права</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
<b>ВСЕГО ЧАСОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>		<b>15</b>	

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 ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-методической документации

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа проектор, интерактивная доска

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Нормативно-правовые акты**

- Конституция РФ.
- Трудовой кодекс Российской Федерации (с изменениями на 13 июля 2015 года) № 197-ФЗ.
- Федеральный закон «О профессиональных союзах, их правах и гарантиях деятельности» от 12 января 1996 г. № 10-ФЗ. (в ред. Федеральных законов от 21.03.2002 N 31-ФЗ, от 25.07.2002 N 112-ФЗ, от 25.07.2002 N 116-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 08.12.2003 N 169-ФЗ, от 29.06.2004 N 58-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 01.07.2010 N 146-ФЗ, от 28.12.2010 N 404-ФЗ, от 02.07.2013 N 185-ФЗ, от 14.10.2014 N 307-ФЗ, от 22.12.2014 N 444-ФЗ, с изм., внесенными Постановлением Конституционного Суда РФ от 24.01.2002 N 3-П, Определением Конституционного Суда РФ от 17.12.2008 N 1060-О-П))
- Закон РФ от 19 апреля 1991 г. N 1032-1 "О занятости населения в Российской Федерации" (С изменениями и дополнениями от: 15 июля 1992 г., 24 декабря 1993 г., 27 января 1995 г., 20 апреля 1996 г., 21 июля 1998 г., 30 апреля, 17 июля, 20 ноября 1999 г., 7 августа 2000 г., 29 декабря 2001 г., 25 июля 2002 г., 10 января 2003 г., 22 августа 2004 г., 31 декабря 2005 г., 29 декабря 2006 г., 18 октября 2007 г., 23 июля, 25 декабря 2008 г., 3 июня, 24 июля, 27 декабря 2009 г., 22, 27 июля 2010 г., 1, 11 июля, 30 ноября 2011 г., 28 июля, 30 декабря 2012 г., 23 февраля, 2 июля 2013)
- Всеобщая декларация прав человека.
- Декларация прав и свобод человека и гражданина.

Основные источники:

1. Анисимов А.Л. Трудовые отношения и материальная ответственность работодателей и работников: Учебное пособие. М.: — "Деловой двор", 2011.

Дополнительные источники:

1. [http://www.consultant.ru/edu/student/download\\_books/](http://www.consultant.ru/edu/student/download_books/)
2. <http://mirknig.com>

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения обучающих занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
толковать и применять нормы трудового права; применять нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности; анализировать и решать юридические проблемы в сфере трудовых отношений.	устный опрос  индивидуальные задания
<b>Знания:</b>	
Содержания российского трудового права; трудовых прав и обязанностей граждан; права и обязанности работодателей; видов трудовых договоров (контрактов); трудовой дисциплины; порядок разрешения трудовых споров;	устный опрос  индивидуальные задания  тестирование

# ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 БИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ С ОСНОВАМИ ЗООТЕХНИИ

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к группе дисциплин *Общепрофессионального цикла (ОП.01)*

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- определять породные, возрастные и анатомические особенности с/х животных;
- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть с/х животных;
- определять топографическое расположение и строение органов, частей тела животных;
- осуществлять уход за с/х животными, их кормление.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен знать*:

- виды и породы с/х животных;
- направление их продуктивности;
- топографическое расположение и строение органов, частей тела животных;
- физиологические функции органов и систем органов животных;
- физиологические константы с/х животных;
- технику и нормы кормления с/х животных.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- 30 часов аудиторной нагрузки



## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	30
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	30
в том числе:	
практические занятия	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Биология сельскохозяйственных животных с основами зоотехнии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных</b>		7	
<b>Введение</b>	Введение в физиологию. Цель и задачи физиологии. Связь с другими науками.	1	1
	Введение в анатомию. Предмет изучения анатомии.		2
<b>Тема 1.1 Физиология сельскохозяйственных животных</b>	Основные разделы физиологии.	1	2
	Физиологические особенности различных видов сельскохозяйственных животных.		
<b>Тема 1.2 Анатомия сельскохозяйственных животных.</b>	Особенности анатомии сельскохозяйственных животных.	5	2
	Понятие о клетке, тканях и органах.		
	Топографическое расположение и строение органов сельскохозяйственных животных.		
	Понятие об организме.		
	Контрольное тестирование по теме «Анатомия сельскохозяйственных животных».		
<b>Раздел 2. Основы зоотехнии</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 2.1 Методы разведения сельскохозяйственных животных.</b>	Понятие о конституции, экстерьере и интерьере с/х животных.	9	2
	Закономерности роста и развития с/х животных.		
	Зоотехнический учет и мечение животных.		
	Контроль и учет роста и развития с/х животных.		
	Абсолютный, относительный и среднесуточный прирост.		
	Понятие о продуктивности сельскохозяйственных животных.		
	Факторы, влияющие на продуктивность.		
	Пути повышения продуктивности сельскохозяйственных животных.		

	Контрольное тестирование по теме «Методы разведения сельскохозяйственных животных».		
<b>Тема 2.2. Краткая характеристика основных зоотехнических аспектов по отраслям животноводства.</b>	<b>Скотоводство.</b> Хозяйственное значение, направление продуктивности, породы КРС.	13	2
	Технология производства молока.		
	Учет и оценка молочной продуктивности коров.		
	Качественные показатели исследования молока (анализатор качества молока)		
	Технология производства мяса говядины		
	Учет и оценка мясной продуктивности крупного рогатого скота.		
	<b>Свиноводство:</b> хозяйственное значение, направления продуктивности, породы свиней.		
	Технология производства свинины.		
	Оценка экстерьера и продуктивности свиней.		
	Организация воспроизводства стада и выращивания молодняка свиней.		
	<b>Овцеводство:</b> хозяйственное значение, направление продуктивности, породы овец.		
	Технология производства шерсти, молока и баранины.		
	Воспроизводство в овцеводстве и выращивание молодняка.		
<b>Дифференцированный зачет по учебной дисциплине «Биология сельскохозяйственных животных с основами зоотехнии»</b>	1	2	
<b>Всего:</b>	<b>30</b>		

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

- А.Ф. Климов, А.И. Акаевский «Анатомия домашних животных» СПб; изд. Лань-2003 г. -1040 с. Учебник.
- Писменская В.Н., Ленченко Е.М., Голицина Л.А. «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» изд. Москва «КолосС» 2006 г. 280 стр. Учебник для средних специальных учебных заведений.

##### **Дополнительные источники:**

1. В.И. Максимов профессор ФГБОУ ВПО МГАВМ иБ им. К.И. Скрябина, лекция «Введение в физиологию животных»

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
<p>определять породные, возрастные и анатомические особенности с/х животных;  определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть с/х животных;  определять топографическое расположение и строение органов, частей тела животных;  осуществлять уход за с/х животными, их кормление.</p>	<p>устный опрос</p> <p>индивидуальные задания</p> <p>тестирование</p>
<b>Знания:</b>	
<p>виды и породы с/х животных;  направление их продуктивности;  топографическое расположение и строение органов, частей тела животных;  физиологические функции органов и систем органов животных;  физиологические константы с/х животных;  технику и нормы кормления с/х животных.</p>	<p>устный опрос</p> <p>индивидуальные задания</p> <p>тестирование</p>

# ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРНОЙ САНИТАРИИ И ЗООГИГИЕНЫ.

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к группе дисциплин *Общепрофессионального цикла (ОП.00)*

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования к работникам животноводческих ферм и комплексов;
- применять методы и средства защиты, необходимые для работы с животными;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- производить санитарную обработку оборудования, инвентаря, помещений, транспорта;
- проводить простые микробиологические исследования продукции животноводства и давать оценку полученным результатам;
- выявлять заболевших животных;
- выполнять несложные ветеринарные назначения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, санитарной одежде, транспорту;
- правила личной гигиены работников животноводческих ферм и комплексов;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений животноводческих ферм и комплексов;
- основные типы гельминтозов с/х животных;
- заболевания общие для человека и с/х животных;

- типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения при получении и использовании продукции животноводства;
- санитарные требования к условиям хранения продукции животноводства; профилактические мероприятия по предупреждению заболеваний с/х;
- приёмы оказания первой помощи.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

*максимальной* учебной нагрузки обучающегося **62 часов**, в том числе:  
*обязательной* аудиторной учебной нагрузки обучающегося **62 часов**.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	62
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	62
<i>В том числе:</i>	
практические занятия	
самостоятельные работы в форме тестирования	
<i><b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b></i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Основы ветеринарной санитарии и зоогигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Зоогигиена и санитарные требования к животноводческим фермам.</b>		<b>10</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1 Санитарные нормы и требования</b>	Гигиенические требования к животноводческим зданиям. Требования к строительным материалам и конструкциям.	2	2
<b>Тема 2 Ветеринарно-санитарные мероприятия при удалении навоза.</b>	Хранение навоза, обработка навоза, обеззараживание навоза.	2	2
<b>Тема 3 Дезинфекция</b>	Дезинфекция орошение аэрозолями, газами.	2	2
<b>Тема 4 Дезинсекция</b>	Профилактическая дезинсекция направлена против взрослых насекомых.	2	2
<b>Тема 5 Дератизация</b>	Химические дератизаторы, бактериальные препараты и механические средства.	2	2
<b>Раздел 2. Инфекционные болезни опасные для человека и животных.</b>		<b>28</b>	<b>2</b>
<b>Тема 6 Болезни общие для животных и</b>	<b>Болезни общие для животных и человека.</b> Сибирская язва. Бешенство. Бруцеллез. Туберкулез. Лейкоз.	10	2



<b>человека</b>			
<b>Тема 7 Общие болезни для животных разных видов</b>	Виды заболеваний. Возбудители болезней, симптомы, диагностика, профилактика, меры борьбы.	10	2
<b>Тема 8 Болезни МРС</b>	Виды заболеваний. Этиология, симптомы, профилактика.	4	2
<b>Тема 9 Болезни птиц</b>	Виды заболеваний. Меры профилактики.	4	
<b>Раздел 3. Инвазионные болезни</b>		<b>5</b>	<b>2</b>
<b>Тема 10 Гельминтозы общие для человека и животных</b>	Паразиты. Виды и особенности. Понятие о гельминтозах. Гельминтозы общие для человека и животных. Профилактика и меры борьбы.	5	2
<b>Раздел 4. Незаразные болезни</b>		<b>5</b>	<b>2</b>
<b>Тема 11 Болезни, обусловленные нарушением кормления и содержания</b>	Болезни нарушения обмена веществ. Болезни нарушения белкового обмена. Болезни, возникающие при недостатке минеральных веществ. Гипо - и авитаминозы. Кормовые отравления.	5	2
<b>Раздел 5. Акушерство и гинекология</b>		<b>12</b>	<b>2</b>

<b>Тема 12 Искусственное осеменение.</b>	Половая зрелость животных. Диагностика беременности. Роды и родовспоможение. Болезни беременных. Аборт. Патология родов.	12	2
<b>Зачет по учебной дисциплине Основы ветеринарной санитарии и зоогигиены</b>		2	
<b>Всего:</b>		62	

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 ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- нормативно-правовые документы;

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором
- Анализатор качества молока Лактан -1

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, практических заданий и творческих.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования к работникам животноводческих ферм и комплексов;                      применять методы и средства защиты, необходимые для работы с животными;                      готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;                      производить санитарную обработку оборудования, инвентаря, помещений, транспорта;                      проводить простые микробиологические исследования продукции животноводства и давать оценку полученным результатам;                      выявлять заболевших животных;                      выполнять несложные ветеринарные назначения;</p>	<p><b>устный опрос</b></p> <p><b>индивидуальные задания</b></p> <p><b>тестирование</b></p>
<b>Знания:</b>	
<p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, санитарной одежде, транспорту;                      правила личной гигиены работников животноводческих ферм и комплексов;                      нормы гигиены труда;                      классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила</p>	<p><b>устный опрос</b></p>

их хранения;  
правила проведения дезинфекции,  
дезинсекции, дератизации  
помещений животноводческих  
ферм и комплексов;  
основные типы гельминтозов с/х  
животных;  
заболевания общие для человека и  
с/х животных;  
типы пищевых отравлений и  
инфекций, источники возможного  
заражения при получении и  
использовании продукции  
животноводства;  
санитарные требования к условиям  
хранения продукции  
животноводства; профилактические  
мероприятия по предупреждению  
заболеваний с/х;  
приёмы оказания первой помощи.

## **индивидуальные задания**

## **тестирование**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (ОП.00).

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

рассчитывать себестоимость продукции;  
использовать информацию о рынке;  
в соответствии с изменениями внешней или внутренней среды определять спрос и предложение;  
объективно оценивать получение прибыли и издержки производства;  
определять возможный диапазон цен на продукцию предприятия;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

состав трудовых и финансовых ресурсов предприятия;  
основные фонды и оборотные средства предприятия;  
методику разработки бизнес-плана предприятия;  
основные хозяйственные операции и процессы;  
механизмы ценообразования на продукцию пищевой отрасли;  
формы оплаты труда на предприятии;  
классификацию и структуру предприятий;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 30 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>30</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>30</i>
в том числе:	
практические занятия	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Экономические и правовые основы производственной деятельности.**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация предприятия в условиях рынка</b>		7	
<b>Тема 1.1. Экономические основы функционирования отрасли</b>	Отраслевые особенности предприятия, влияющие на формирование его экономического потенциала.	2	1
	Механизм функционирования предприятия.		1
<b>Тема 1.2. Организационно-правовые формы предприятий</b>	Предприятие как хозяйствующий субъект в рыночной экономике.	3	1
	Организационно-правовые формы хозяйствования, хозяйственные общества, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия.		2
	Основные характеристики и принципы функционирования.		2
<b>Тема 1.3. Производственная структура предприятия</b>	Элементы производственной структуры предприятия.	2	2
	Совершенствование производственной структуры предприятия в условиях рынка.		2
<b>Раздел 2. Материально-техническая база предприятия</b>		4	
<b>Тема 2.1. Фонды предприятия</b>	Понятие основного капитала, его сущность и значение.	4	2
	Классификация элементов основного капитала и его структура. Оценка основного капитала.		2



	Понятие оборотных средств. Состав и структура. Классификация оборотного капитала.		2
	Определение потребности в оборотном капитале. Оценка эффективности применения оборотных средств.		2
<b>Раздел 3. Основные показатели деятельности предприятия</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 3.1. Издержки производства</b>	Понятие себестоимости. Значение себестоимости и пути её оптимизации.	2	1
	Оплата труда на предприятии. Формы оплаты труда.		2
<b>Тема 3.2. Ценообразование</b>	Цели и этапы ценообразования	4	1
	Методы формирования цены.		1
	Этапы процесса ценообразования.		2
<b>Тема 3.3. Прибыль и рентабельность</b>	Прибыль предприятия – основной показатель результатов хозяйственной деятельности.	5	2
	Сущность прибыли, её источники и виды.		2
	Факторы влияющие на величину прибыли. Показатели рентабельности.		2
	Распределение и использование прибыли.		2
	<b>Практические занятия</b>		1
	Расчёт видов прибыли.		2
<b>Тема 3.4. Финансы предприятия</b>	Понятие денежных расчётов предприятия. Функции финансов предприятия. Механизмы кредитования предприятий.	2	1
<b>Раздел 4. Бухгалтерский учет</b>		<b>3</b>	
<b>Тема 4.1. Деловая культура и бухгалтерский учет.</b>	Значение делопроизводства	3	2
	Виды деловой документации		2
	Организация документооборота и хранение документации.		
	Основные понятия бухгалтерского учета		2

<b>Дифференцированный зачет по учебной дисциплине Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>	<b>30</b>	

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 ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия: демонстрационные плакаты, раздаточный материал

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа проектор, интерактивная доска

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Экономика организации (предприятия, фирмы): учебник под. ред. Б.Н. Чернышева, В.Я. Горфинкеля, Москва: Вузовский учебник, 2008г., 535с.

Дополнительные источники:

[http://mirknig.com/knigi/nauka\\_ucheba/1181576354-ekonomika-selskogo-hozyaystva.html](http://mirknig.com/knigi/nauka_ucheba/1181576354-ekonomika-selskogo-hozyaystva.html)

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения обучающих занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
рассчитывать себестоимость продукции; использовать информацию о рынке; в соответствии с изменениями внешней или внутренней среды определять спрос и предложение; объективно оценивать получение прибыли и издержки производства; определять возможный диапазон цен на продукцию предприятия;	устный опрос
<b>Знания:</b>	
состав трудовых и финансовых ресурсов предприятия; основные фонды и оборотные средства предприятия; механизмы ценообразования на продукцию пищевой отрасли; формы оплаты труда на предприятии; классификацию и структуру предприятий;	индивидуальные задания тестирование

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 ОСНОВЫ ЖИВОТНОВОДСТВА  
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью **адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина относится к группе дисциплин цикла ***Общепрофессиональный цикл (ОП.04)***

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся ***должен уметь:***

- определять породные, возрастные и анатомические особенности с/х животных;
- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть с/х животных;
- определять топографическое расположение и строение органов, частей тела животных;
- осуществлять уход за с/х животными, их кормление.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся ***должен знать:***

- распорядок дня на ферме;
- технологии интенсивного откорма животных;
- технологии выращивания молодняка высоких весовых кондиций;
- ветеринарные требования к убойным животным;
- нормы и порядок погрузки животных на транспорт;

- признаки выявления коров (телок), овцематок (ярок), свиноматок, кобылиц в охоте;
- способы мечения и правильное нанесение меток;
- правила проведения профилактических мероприятий по предупреждению заболеваний животных;
- основы анатомии и физиологии;
- способы и правила пастьбы животных;
- порядок и нормы скармливания кормов;
- нормы потребности животных в белке, витаминах и минеральных веществах;
- технология содержания животных; технология, нормы и порядок их кормления;
- ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые со стадом;

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

**- 180 часа аудиторной нагрузки**

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>180</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>180</b>
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы животноводства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>		<b>1</b>	
<b>Введение</b>	История одомашнивания животных.	1	1
<b>Раздел 1 . Возникновение животноводства.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1. Происхождение и распространение животноводства.</b>	Происхождение с/х животных Дикие предки и сородичи основных видов с/х животных. Пути и ареалы распространения домашних животных. Изменения в организме животных в процессе одомашнивания	2	2
<b>Раздел 2. Возникновение пород и их классификация.</b>		<b>13</b>	
<b>Тема 2.1 Породообразование.</b>	Понятие о породе. Акклиматизация и адаптация пород. Значение пород. Причины нарушения адаптации. Способы профилактики нарушения адаптации. Факторы породообразования. Современные направления в породообразовании. Классификация пород по направлению продуктивности. Классификация пород по ареалу распространения. Контрольная работа по теме: «Породообразование»	13	2
<b>Раздел 2. Разведение сельскохозяйственных животных</b>		<b>16</b>	

<p><b>Тема 2.1</b> <b>Разведение по линиям и семейству..</b></p>	<p>Методы разведения животных. Разведение по линиям и семействам. Родственное спаривание. Скрещивание. Половая зрелость. Физиологическая зрелость. Виды случек. Генетическая устойчивость к заболеваниям и стрессам. Рост и развитие животных. Контрольная работа по теме «Разведение животных»</p>	12	2
<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Кормление и содержание с/х животных</b></p>	<p>Основы содержания животных. Методы содержания. Основы кормления животных. Понятие о нормах кормления. Понятие о питательности кормов. Контрольная работа по теме « Кормление и содержание животных»</p>	4	2
<b>Раздел 3. Отрасли животноводства.</b>			
<b>Скотоводство.</b>		<b>34</b>	
<p><b>Тема 3.1</b> <b>Скотоводство.</b></p>	<p>Народнохозяйственное назначение скотоводства. Значение скотоводства в стране и в регионе. Биологические особенности КРС</p>	3	2
<p><b>Тема 3.1.1</b> <b>Молочная продуктивность</b></p>	<p>Понятие о лактации. Понятие о сухостойном периоде. Понятие о сервис – периоде. Способы и технология запуска коров. Подготовка коров к отелу. Учет молочной продуктивности Оценка коров по молочной продуктивности. Факторы, влияющие на молочную продуктивность. Раздой коров. Санитарно-гигиенические мероприятия по предупреждению маститов.</p>	17	2



	<p>Санитарно-гигиенические мероприятия по предупреждению загрязнения молока.  Современные методы контроля качества молока на комплексах с использованием лабораторного оборудования и анализаторов качества молока.  Поточно-цеховая система производства молока.  Требования по продуктивности и состоянию скота при формировании дойного стада.  Понятие о родильном отделении. Его назначение и особенности.  Назначение профилактория. Зимнестойловое содержание коров на фермах и комплексах.</p> <p><b>Контрольная работа по теме: Молочная продуктивность КРС</b></p>		
<p><b>Тема 3.1.2.  Мясная продуктивность</b></p>	<p>Значение мяса в питании людей.  Оценка мясной продуктивности при жизни животного.  Оценка мясной продуктивности после убоя животного.  Факторы влияющие на мясную продуктивность.  Категории упитанности.  Способы определения упитанности КРС.  Откорм и нагул скота.  Технология производства говядины.</p> <p><b>Контрольная работа по теме Мясная продуктивность</b></p>	9	2
<p><b>Тема 3.1.3  Породы КРС</b></p>	<p>Распространение пород.  Породы КРС молочного направления  Породы КРС мясо-молочного направления.  Породы КРС мясного направления.</p> <p><b>Самостоятельная работа по теме: Породы КРС.</b></p>	5	2
<b>Свиноводство</b>		<b>22</b>	

<b>Тема 3.2</b> <b>Свиноводство</b>	<p>Народнохозяйственное значение свиноводства.  Биологические и хозяйственные особенности свиней.  Краткая характеристика пород свиней, разводимых в России.  Продуктивность свиней и методы её учета.  Мясные и откормочные качества свиней.  Породы свиней. Экстерьер свиней.</p>	6	2
<b>Тема 3.2.1.</b> <b>Продуктивность свиней</b>	<p>Мясная продуктивность свиней.  Мясо-сальная продуктивность свиней.  Сальная продуктивность свиней.  Технология содержания свиней.  Технология кормления свиней.  Способы оценки продуктивности свиней.  Убойная масса и убойный выход  Категории упитанности и способы их определения.  Факторы, определяющие продуктивность свиней</p>	9	2
<b>Тема 3.2.2</b> <b>Воспроизводство Свиней.</b>	<p>Воспроизводство стада и выращивание ремонтного молодняка.  Содержание супоросных маток и подготовка их к опоросу.  Технология выращивания поросят-сосунов.  Технология выращивания поросят отъемышей.  Технология выращивания ремонтного молодняка.  Продолжительность хозяйственного использования и жизни свиней  <b>Контрольная работа по теме: Свиноводство</b></p>	7	2
	<b>Зачет</b>	2	3
	<b>Всего за 1 год обучения.</b>	90	

II год обучения

<b>Тема 3.3. Овцеводство</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 3.3.1 Биологические особенности и продуктивность овец</b>	<p>Народнохозяйственное значение отрасли овцеводства. Биологические особенности овец. Продуктивность овец. Возраст полового созревания и случки овец. Продолжительность суягности. Продолжительность хозяйственного использования и жизни овец. Плодовитость овец. Продукция овцеводства. Шерстяная продуктивность и методы её оценки. Руно. Типы шерстяных волокон, их свойства и качество. Группы овечьей шерсти. Организация стрижки овец. Технология стрижки овец. Овчины, смушки и их характеристика. Мясная и молочная продуктивность овец. Факторы, влияющие на продуктивность. <b>Контрольная работа по теме: Продуктивность</b></p>	14	2
<b>Тема 3.3.2 Воспроизводство стада.</b>	<p>Воспроизводство стада. Подготовка маток и баранов к случке. Ягнение. Выращивание молодняка овец. Уход за матками и ягнятами после ягнения. Способы выращивания молодняка.</p>	14	2

	<p>Отбивка ягнят.          Особенности кормления овец.          Технология производства шерсти.          Технология производства баранины.          Выращивание и откорм овец.          Ветеринарно-профилактические мероприятия.          Породы овец.  <b>Контрольная работа по теме: Выращивание и откорм овец.</b></p>		
<b>Тема 3.4. Коневодство</b>		<b>19</b>	
<b>Тема 3.4.1 Биологические особенности лошадей.</b>	<p>Народнохозяйственное значение коневодства.          Биологические особенности лошадей.          Продуктивные качества лошадей.          Особенности экстерьера различного продуктивного направления.          Пороки экстерьера.          Рабочепользовательное коневодство</p>	3	2
<b>Тема 3.4.2 Содержание и кормление лошадей.</b>	<p>Упряжь.          Правила запряжки.          Технология содержания лошадей          Технология кормления лошадей          Продуктивное коневодство.          Мясное коневодство.          Молочное коневодство.          Молочная продуктивность кобыл.          Способы случки кобыл.          Сроки жеребости и выжеребка кобыл.          Выращивание жеребят до и после отъема.          Ветеринарный контроль за содержанием и кормлением лошадей.          Определение возраста лошадей по зубам.</p>	16	2

	Тренинг и испытание лошадей. Конный спорт и туризм. <b>Контрольное тестирование по теме Технология содержания и кормления лошадей..</b>		
<b>Тема 3.5. Кролиководство</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 3.5. Кролиководство</b>	Введение в кролиководство. Породы кроликов Организация воспроизводства кроликов. Сроки случки. Способы выявления охоты у крольчих. Особенности кормления сукрольных самок. Сроки сукрольности и окрол. Выращивание молодняка. Нормы кормления кроликов Технология содержания кроликов <b>Контрольная работа по теме « Кролики: содержание и кормление»</b>	11	2
<b>Тема 3.6. Птицеводство</b>		<b>32</b>	<b>2</b>
<b>Тема 3.6.1 Значение отрасли птицеводства и биологические особенности птиц.</b>	Народнохозяйственное значение птицеводства. Виды сельскохозяйственной птицы. Производство продукции птицеводства в хозяйствах общественного сектора и личных приусадебных хозяйствах. Развитие интенсивного птицеводства. Биологические особенности и продуктивные качества птицы. Формирование и снесение яйца. Зрелость, интенсивность роста и возраст начала яйцекладки. Сроки инкубации, выводимость. Продолжительность использования и жизни птицы.	10	2
	<b>Яичная продуктивность.</b>	10	2

<b>Тема 3.6.2 Продуктивность птицы.</b>	Методы учета. Выход массы яиц у птицы разных пород. Факторы, влияющие на яичную продуктивность. <b>Мясная продуктивность.</b> Скороспелость, качество мяса. Живая и убойная масса, затраты корма на единицу прироста у разных видов птицы. Факторы, влияющие на мясную продуктивность. Технология производства яиц и мяса птицы.		
<b>Тема 3.6.3 Технология содержания и воспроизводства.</b>	Оценка качества и пригодности яйца для инкубации. Биологический контроль инкубации и оценка суточного молодняка. Особенности производства пищевого яйца. Технология сбора и хранения яиц. Технология содержания и кормления птицы. Производство мяса бройлеров. Ветеринарно-профилактические мероприятия при производстве яйца и мяса птицы. <b>Контрольная работа по теме «Технология содержания и кормления птицы».</b>	8	2
<b>Тема 3.7. Пчеловодство.</b>	<b>Пчеловодство.</b>	1	2
<b>Тема 3.8. Пушное звероводство.</b>	<b>Пушное звероводство.</b>	1	2
<b>Дифференцированный зачет по учебной дисциплине Основы животноводства</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
		<b>Всего за 2 год обучения</b>	<b>90</b>
		<b>Всего часов:</b>	<b>180</b>

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. А.Ф. Климов, А.И. Акаевский «Анатомия домашних животных» СПб; изд. Лань-2003 г. -1040 с. Учебник.
2. Писменская В.Н, Ленченко Е.М., Голицина Л.А. «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» изд. Москва «КолосС» 2006 г. 280 стр. Учебник для средних специальных учебных заведений.

##### **Дополнительные источники:**

1. В.И. Максимов профессор ФГБОУ ВПО МГАВМ иБ им. К.И. Скрябина, лекция «Введение в физиологию животных»

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельных, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
<p>определять породные, возрастные и анатомические особенности с/х животных;  определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть с/х животных;  определять топографическое расположение и строение органов, частей тела животных;  осуществлять уход за с/х животными, их кормление.</p>	<p>устный опрос</p> <p>индивидуальные задания</p> <p>тестирование</p>
<b>Знания:</b>	
<p>распорядок дня на ферме;  технологии интенсивного откорма животных;  технологии выращивания молодняка высоких весовых кондиций;  ветеринарные требования к убойным животным;  нормы и порядок погрузки животных на транспорт;  признаки выявления коров (телок), овцематок (ярок), свиноматок, кобылиц в охоте;  способы мечения и правильное нанесение меток;  правила проведения профилактических мероприятий по предупреждению заболеваний животных;  основы анатомии и физиологии;  способы и правила пастьбы животных;  порядок и нормы скармливания кормов;  нормы потребности животных в белке, витаминах и минеральных веществах;  технология содержания животных;</p>	<p>устный опрос</p> <p>индивидуальные задания</p> <p>тестирование</p>



технология, нормы и порядок их кормления; ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые со стадом;	
--	--

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 ОСНОВЫ КОРМЛЕНИЯ.

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод

#### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к группе дисциплин *Общепрофессионального цикла (ОП.00)*

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- - подготовить корма и кормосмеси к скармливанию животным;
- - владеть техникой проведения исследований по кормлению с.-х. животных;
- - владеть техникой определения основных показателей химического состава кормов: воды, сырого протеина, сырой клетчатки, каротиноидов и др.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- биологические основы полноценного питания животных и методы его контроля,
- способы организации физиологически обоснованного, нормированного и экономически эффективного кормления животных,
- навыки органолептической оценки доброкачественности кормов и пригодности их для кормления животных;
- методы зоотехнического анализа разных видов кормов, оценки их химического состава и питательности, изучить ГОСТы на корма;
- методику определения потребности сельскохозяйственных животных в питательных веществах, методику составления и анализа рационов, комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для животных;
- технику кормления животных;
- пути улучшения ресурсов животноводства и повышения качества сырья при сокращении себестоимости продукции и повышении доходности отрасли.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 116 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 116 часов.**

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>116</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>116</i>
<i>В том числе:</i>	
практические занятия	
самостоятельные работы в форме тестирования	
<b><i>Итоговая аттестация в форме зачета</i></b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Основы кормления.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены).	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>1 год обучения</b>				
<b>Раздел 1. Кормление сельскохозяйственных животных</b>				
<b>Тема 1.1. Введение</b>	Содержание и задачи предмета. Связь с другими науками. Краткие сведения из истории учения о кормлении животных.	2		
<b>Тема 1.2. Химический состав кормов</b>	Содержание учебного материала	10	2	
	1. Значение кормления животных для получения высокой продуктивности. Химический состав кормов. Факторы, влияющие на химический состав кормов.			
<b>Тема 1.3. Переваримость кормов и рационов. Оценка питательности кормов.</b>	Содержание учебного материала	8	2	
	1. Особенности пищеварения жвачных и животных с однокамерным желудком. Факторы, влияющие на переваримость кормов. Способы оценки питательности кормов			
<b>Тема 1. 4. Биологическая полноценность кормов.</b>	Содержание учебного материала	4	2	
	1. Протеиновая питательность кормов. Минеральная питательность кормов. Витаминная питательность кормов.			
<b>Тема 1. 5. Корма.</b>	Содержание учебного материала	16	2	
	1. Корма. Классификация кормов. Сочные, грубые корма, их характеристика, оценка, основные элементы технологии заготовки, хранение кормов.			8
	2. Концентрированные корма, корма животного происхождения, остатки технического производства, их характеристика, оценка, хранение кормов.			8

<b>Тема 1.6.</b> <b>Основы нормированного кормления животных.</b>	Содержание учебного материала		<b>20</b>	
	1.	Основные принципы нормированного кормления животных. Типы кормления и типовые рационы. Основные принципы нормированного кормления крупного рогатого скота.	6	2
	2.	Основные принципы нормированного кормления овец, свиней	6	2
	3.	Основные принципы нормированного кормления с\х птицы.	4	2
	4.	Основные принципы нормированного кормления лошадей, кроликов и пушных зверей. Контроль за полноценностью кормления с\х животных.	4	2
	Контрольная работа по теме: « <b>Кормление сельскохозяйственных животных</b> ».		1	
<b>Всего за 1 год обучения</b>			<b>60</b>	
<b>2 год обучения</b>				
<b>Тема 1.7.</b> <b>Потребность животных питательных веществах.</b>	Содержание учебного материала		<b>10</b>	
	1.	Минимальная потребность с\х животных в корме. Потребность в кормах в связи с репродукцией. Потребность в питательных веществах растущих животных. Потребность лактирующих животных в питательных веществах. Потребность в питательных веществах при откорме.	10	2
<b>Раздел 2. Кормопроизводство.</b>				
<b>Тема 2.1. Зерновые и зернобобовые культуры</b>	Содержание учебного материала		<b>8</b>	
	1.	<i>Зерновые культуры:</i> Общая характеристика и значение зерновых культур. Виды кормов, получаемых из зерновых культур. Ячмень. Овёс. Кукуруза, сорго, просо, рис, гречиха. Морфологические признаки и биологические особенности.	4	2

	2.	<i>Зерновые бобовые культуры</i> Общая характеристика и значение зерновых бобовых культур. Общие морфологические признаки и биологические особенности зерновых бобовых культур. Соя. Люпин. Кормовые бобы. Значение и кормовые качества. Способы использования.	4	
<b>Тема 2.2. Корнеплоды, клубнеплоды, бахчевые и другие корма</b>	Содержание учебного материала.		<b>12</b>	<b>2</b>
	1.	<u>Корнеплоды.</u> Общая характеристика и кормовое значение. Общие морфологические признаки и биологические особенности корнеплодов. Свекла, морковь. Кормовое значение и урожайность. Морфологические признаки и биологические особенности.	4	
	2.	<u>Клубнеплоды.</u> Общая характеристика и кормовое значение клубнеплодов. Общие морфологические признаки и биологические особенности. Картофель общая характеристика и кормовое значение.	2	
	3	<u>Бахчевые культуры.</u> Кормовое значение кормового арбуза, тыквы, кабачков.	2	
	4.	<u>Подсолнечник.</u> Кормовое значение. Использование продуктов переработки семян. Использование зелёной массы на кормовые цели. Силосование подсолнечника.	4	
<b>Тема 2.3. Зелёный конвейер</b>	Содержание учебного материала.		<b>4</b>	
		<u>Зелёный конвейер.</u> Понятие о зелёном конвейере и его значение. Типы зелёного конвейера. Требования к культурам зелёного конвейера. Подбор культур для зелёного конвейера, сроки их посева и использование на зелёный корм.	4	
<b>Тема 2.4. Сеяные травы. Сенокосы и пастбища</b>	Содержание учебного материала.		<b>8</b>	
	1.	<u>Сеяные травы.</u> Многолетние и однолетние сеяные травы. Морфологические признаки и биологические особенности основных видов многолетних трав. Морфологические признаки и биологические особенности основных видов однолетних трав. Кормовое значение, оценка питательности.	4	

	2.	Сенокосы и пастбища. Кормовая классификация сенокосов и пастбищ. Равнинные, низинные, болотные, краткопоемные, долгопоемные сенокосы и пастбища.	4
<b>Тема 2.5. Заготовка и хранения сена</b>	Содержание учебного материала.		<b>8</b>
	1.	<u>Заготовка сена.</u> Технологические операции по производству сена. Технологии производства разных видов сена. Рассыпное не измельченное и измельчённое сено. Способы ускорения сушки трав. Досушивание сена.	4
	2.	<u>Хранение сена.</u> Хранение влажного сена в буртах и траншеях. Определение массы сена в стогах, скирдах, штабелях, хранилищах. Требования к качеству сена. Опыт хозяйств по заготовке сена.	2
<b>Тема 2.6. Заготовка силоса и сенажа</b>	Содержание учебного материала.		<b>6</b>
	1.	<u>Заготовка силоса и сенажа.</u> Силосование как способ консервирования влажных кормов. Легкосилосующиеся, трудносилосующиеся и несилосующиеся растения. Применение заквасок при силосовании. Технологии заготовки силоса и сенажа. Заготовка сырья.	4
	2.	<u>Хранение силоса и сенажа.</u> Загрузка хранилищ. Укрытие массы. Выемка силоса и сенажа из хранилищ.	2
<b>Дифференцированный зачет по учебной дисциплине Основы кормления</b>			<b>2</b>
<b>Всего за 2 год обучения</b>			<b>56</b>
<b>Всего:</b>			<b>116</b>

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Плакаты, схемы:

- схемы: факторы, влияющие на рост и развитие, Факторы, влияющие на продуктивность животных, структура породы, племенная работа, методы разведения, виды скрещивания, виды подбора, химический состав кормов, способы оценки питательности кормов, классификация кормов, породы животных разного направления продуктивности, стати животных разных видов, бонитировка животных,

- Муляж: строение молекулы ДНК.

- Макет: строение клетки

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основные источники:**

1. Калашников А.П., Фисинин В.В., Щеглов В.В., Клейменов Н.И. Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных. – Справочное пособие. – М. – Знание. – 2003
2. Макарецев Н.Г. Кормление сельскохозяйственных животных. - Калуга. –2007. – 608с

##### **Дополнительные источники:**

**Интернет-ресурсы:**

<http://window.edu.ru>

<http://www.edu.ru>

<http://www.vetgenetika.com>

<http://www.vetlib.ru>



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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения</b>	
определять методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях;	Устный опрос
определять методы производства продукции животноводства;	Тестирование Индивидуальны задания
<b>знать:</b>	
основные виды и породы сельскохозяйственных животных;	Устный опрос
научные основы разведения и кормления животных;	Тестирование
системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения;	Индивидуальны задания
основные технологии производства продукции животноводства.	Тестирование

# ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 МЕХАНИЗАЦИЯ ЖИВОТНОВОДСТВА

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к группе дисциплин *Общепрофессионального цикла (ОП.00)*

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- подготавливать к работе оборудование;
- контролировать режим работы и диагностировать неисправности оборудования механизированных ферм и комплексов;
- принимать решения по устранению возможных аварийных ситуаций;
- выполнять технологические операции производства продукции животноводства на механизированных фермах и комплексах;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота;
- технологические процессы содержания крупного рогатого скота и производства продукции животноводства на механизированных фермах и комплексах;
- устройство и принцип работы оборудования механизированных ферм и комплексов

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
<i>В том числе:</i>	
практические занятия	
самостоятельные работы в форме тестирования	
<b><i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Механизация животноводства.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект).	Объем часов	Уровень освоения
<b>1 год обучения.</b>			
<b>Раздел 1. Машины и оборудование ферм и комплексов крупного рогатого скота</b>			
<b>Тема 1.1. Машины и оборудование для водоснабжения ферм и комплексов крупного рогатого скота</b>	<p>Содержание</p> <p>Машины и оборудование для водоснабжения ферм. Нормы потребления воды с/х животными. Зоогигиенические требования к воде для поения с/х животных. Источники водоснабжения. Водозаборные сооружения. Береговые водозаборы. Руслловые водозаборы. Шахтные колодцы. Скважины или трубные колодцы. Методы очистки воды. Автопоилки. Способы поения различных видов животных. Поение КРС. Поение МРС. Поение кроликов. Поение птицы. Поение животных на пастбище.</p> <p><i>Контрольное тестирование по теме:</i> Машины и оборудование для водоснабжения ферм.</p>	<b>18</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.2. Машины и оборудование для механизации приготовления кормов на фермах.</b>	<p>Содержание</p> <p>Машины для приготовления концентрированных кормов. Машины для приготовления сочных кормов и влажных кормовых смесей. Машины и оборудование для приготовления грубых кормов. Запарники-смесители. Парообразователи. Кормоцехи животноводческих ферм.</p>	<b>10</b>	<b>2</b>
<b>Зачет по учебной дисциплине Механизация животноводства.</b>		<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>29</b>	
<b>2 год обучения</b>			
<b>Тема 1.3. Машины и</b>	Содержание	<b>3</b>	

оборудование для механизации погрузки, транспортировки и раздачи кормов.		Погрузчики кормов. Транспортёры. Кормораздатчики.	3	2
Тема 1.4. Машины и оборудование для механизации, уборки и утилизации навоза.		Содержание	4	
		Скребокковые транспортёры. Транспортировка навоза по трубам. Пневмоустановка для удаления навоза.	4	2
Тема 1.5. Оборудование для содержания животных на фермах.		Содержание	6	
		Оборудование для содержания телят. Оборудование для поения телят.	6	
Тема 1.6. Оборудование для создания оптимального микроклимата в животноводческих помещениях.		Содержание	4	
		Теплогенераторы. Вентиляционное оборудование.	4	
Тема 1.7. Комплексная механизация животноводческих ферм.		Содержание	8	
		Комплексная механизация производственных процессов на фермах КРС. Экономические основы выбора и эффективности использования машин и оборудования в животноводстве. Определение потребности в технике для животноводства.	8	
Дифференцированный зачет по учебной дисциплине			2	
			<b>Всего за 2 год обучения</b>	<b>29</b>

		<b>Всего:</b>	<b>56</b>	
--	--	---------------	-----------	--

\*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 ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- нормативно-правовые документы;

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. М.С. Носов «Механизация работ на животноводческих фермах» 2-е изд., перераб. и доп. М. «КолосС», 2008.-415с.
2. П.В. Андреев «Техническое обслуживание машин и оборудования животноводческих ферм» М.:Издательский центр «Академия», 2008.-272с.
3. Ю.Н. Ковалёв «Основы ведения фермерского хозяйства» М.:Издательский центр «Академия», 2008.-272с.
4. В.Н. Легеза «Животноводство», М.:Издательский центр «Академия», 2010.-384с.
5. А.Н. Миронова, В.Ф. Новожилов, М.С. Носов «Организация и технология механизированных работ на животноводческих фермах», М.:Издательский центр «Академия», 2010.-248с.

Дополнительные источники:

1. Г.В. Родионов, Л.П. Табакова «Основы зоотехнии» М.: Издательский центр «Академия», 2009.-448с.
2. Видеофильмы по всем темам ПМ

#### **Интернет- ресурсы**

1. <http://www.internet-school.ru>
2. <http://www.ozon.ru/context>
3. <http://www.vgf.ru>
4. <http://www.sprinter.ru>
5. <http://window.edu.ru>
6. <http://window.edu.ru>

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения</b>	
- подготавливать к работе оборудование;	Устный опрос
- контролировать режим работы и диагностировать неисправности оборудования механизированных ферм и комплексов;	Тестирование Индивидуальны задания
-принимать решения по устранению возможных аварийных ситуаций;	
-выполнять технологические операции производства продукции животноводства на механизированных фермах и комплексах;	Устный опрос
<b>Основные знания</b>	
- биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота;	Тестирование
-технологические процессы содержания крупного рогатого скота и производства продукции животноводства на механизированных фермах и комплексах;	Индивидуальны задания
-устройство и принцип работы оборудования механизированных ферм и комплексов	Тестирование



# ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ТЕХНОЛОГИЯ КОРМЛЕНИЯ И СОДЕРЖАНИЯ С/Х ЖИВОТНЫХ

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа ПМ.02 является частью адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к группе дисциплин *Профессионального цикла (ПЦ.00)*

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Поддерживать чистоту в стойлах у животных
- Комплектовать группы молодняка при их выращивании
- Доставлять и готовить корма к скармливанию
- Осуществлять ручные и частично механизированные работы по уходу за откормочным и нагульным поголовьем крупного рогатого скота
- Создавать условия для повышения сохранности молодняка
- Определять температуру, влажность воздуха и освещенность в производственных помещениях
- Использовать механизмы и приспособления для удаления навоза, смены подстилки, подбора кормовых остатков
- Пользоваться кольцами, ремнями, веревками, клетками, зажимами фиксации животных
- Выявлять у животных состояние охоты, а затем стельности, суягности, супоросности, жеребости, сукрольности
- Комплектовать группы для осеменения
- Выполнять работы по подготовке к отелу, ягнению, опоросу, выжеребке
- Фиксировать животное в клетке для взвешивания, заносить в журнал взвешивания показания весов
- Устанавливать пандусы к автомобилям, размещать и фиксировать животных в автомобиле согласно технологическим инструкциям по перевозке животных

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Распорядок дня на ферме
- Технологии интенсивного откорма животных
- Технологии выращивания молодняка высоких весовых кондиций
- Порядок и нормы скармливания кормов
- Способы и правила пастьбы животных
- Ветеринарные требования к убойным животным
- Нормы и порядок погрузки животных на транспорт
- Порядок оформления документов
- Правила использования пастбищ
- Виды и свойства основных кормов, их кормовая ценность
- Нормы потребности животных в питательных веществах
- Основные требования зоогигиены
- Работа системы удаления навоза, подачи кормов и доения
- Способы фиксации животных
- Правила приемки и перегона скота
- Виды наиболее распространенных болезней и основные приемы оказания первой ветеринарной помощи заболевшим животным
- Технологические инструкции по перевозке животных

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

**всего – 891 час**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 140 часа;
- учебной практики – 577 часов;
- производственной практики – 174 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>140</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>140</i>
<i>В том числе:</i>	
практические занятия	
самостоятельные работы в форме тестирования	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

**Тематический план и содержание ПМ. 01 Кормление и содержание С/Х животных**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1. Содержание сельскохозяйственных животных</b>			2
<b>Тема 1.1. Зооигиенические требования к помещениям для животных</b>	Содержание учебного материала	<b>15</b>	
	Зооигиенические требования к помещениям для животных. Животноводческие молочно-товарные фермы и комплексы по выращиванию молодняка КРС. Свиноводческие фермы. Помещения для мелкого рогатого скота (овцы, козы). Кролиководческие фермы и зверохозяйства. Птицефабрики. Летние лагеря для животных и выгульные площадки. Санитарные нормы и разрывы. Понятие о санитарной зоне для животноводческих помещений.	7	2
	Зооигиенические требования к качеству воды на животноводческих фермах. Способы поения животных на фермах КРС. Способы поения животных в свиноводческих хозяйствах. Поение овец и коз. Поение животных в кролиководческих хозяйствах и зверофермах. Поение птицы. Особенности поения животных на пастбищах.	8	2
<b>Тема 1.2. Характеристика способов содержания.</b>	Содержание учебного материала	<b>17</b>	
	Способы содержания крупного рогатого скота. Пастбищное содержание. Зимнестойловое содержание. Способы зимнестойлового содержания. Особенности привязного и беспривязного содержание.	7	2

	Способы содержания молодняка крупного рогатого скота. Способы содержания дойных коров. Способы содержания супоросных свиноматок. Способы содержания молодняка свиней. Содержание мелкого рогатого скота. Содержание кроликов и пушных зверей Содержание птицы.	10	2
<b>Раздел 2. Организация кормления сельскохозяйственных животных.</b>			2
<b>Тема 2.1</b> Виды кормов.	Содержание учебного материала	22	
	Виды кормов для сельскохозяйственных животных. Зелёные корма. Зелёный конвейер. Понятие о зелёном конвейере и его значение. Грубые корма. Виды концентрированных кормов. Сочные корма. Виды силоса и способы его заготовки. Современные технологии заготовки грубых кормов. Корма животного происхождения. Отходы пищевой промышленности. Отходы рыбной промышленности и переработки мяса. Минеральные кормовые добавки и витамины. Зелёный конвейер. Понятие о зелёном конвейере и его значение.		
	<b>Зачет за 1 год обучения</b>	2	2
	<b>всего за 1 год обучения</b>	<b>56</b>	
<b>2 год обучения</b>			
<b>Тема 2.2. Способы приготовления кормов.</b>	Содержание учебного материала	12	
	Значение приготовления кормов для животных. Способы приготовления грубых кормов. Измельчение, запаривание, осолаживание, дрожжевание и др. Приготовление сочных кормов. Приготовление концентрированных кормов. Комбикорма.	12	2
<b>Тема 2.3. Основы полноценного</b>	Содержание учебного материала	52	
	Зоогигиенические требования к кормам. Понятие о полноценном кормлении	22	2

<b>кормления животных</b>	животных. Понятие о питательности кормов. Кормовая единица. Нормированное кормление сельскохозяйственных животных Понятие о норме кормления. Понятие о рационе и его структуре тип и системы кормления животных. Эффективность различных типов кормления. Принципы и техника составления рационов для разных видов и половозрастных групп животных. Техника кормления животных. Детализированные нормы кормления животных.		
	Особенности кормления животных разных видов. Организация кормления сухостойных коров. Кормление нетелей. Кормление новотельных коров и первотёлок в период раздаивания. Кормление молодняка крупного рогатого скота. Контроль за полноценностью кормления быков-производителей. Особенности кормления свиноматок. Кормление молодняка свиней. Кормление холостых, жеребых и подсосных кобыл. Кормление жеребцов-производителей. Кормление птицы. Кормление овец. Кормление кроликов и пушных зверей. Кормовой план и кормовой баланс. Раздача кормов вручную. Механизированные способы раздачи кормов.	30	2
<b>Раздел 3. Организация ухода за животными.</b>			
<b>Тема 3.1. Уход за животными.</b>	Содержание учебного материала	10	
	Распорядок работы на животноводческой ферме. Понятие о моционе. Виды подстилок. Разновидности полов. Содержание животных на теплых полах. Способы содержания в зависимости от вида подстилки. Способы очистки животноводческих помещений на современных комплексах и фермах. Очистка стойл и клеток для животных. Способы удаления навоза. Виды приспособлений и механизмов для удаления навоза.	10	2
<b>Тема 3.2.</b>	Содержание учебного материала	10	

<b>Пастбищное содержание животных.</b>	Виды пастбищ. Способы пастьбы. Зоогигиенические требования к пастбищам. Зоогигиенические требования, предъявляемые к поению и кормлению на пастбищах. Способы защиты животных от гнуса во время пастьбы	8	2
<i>Дифференцированный зачет по МДК Технология кормления и содержания С/Х животных</i>		2	3
		<b>Всего за 2 год обучения</b>	<b>84</b>
		<b>Всего:</b>	<b>140</b>
<b>УП.01.01 Учебная практика по технологии кормления и содержания. 2 год обучения</b>			
<b>Кормление КРС</b>	Расчет примерного рациона для различных половозрастных групп животных. Определение типа кормления. Определение видов корма для данного вида животных. Определение суточной дачи кормов. Определение порядка скармливания кормов. Подготовка кормов к скармливанию. Кормление крс.	50	2
<b>Кормление свиней</b>	Расчет и составление примерного рациона для свиней различных. Определение видов корма для данного вида животных. Половозрастных групп. Определение суточной нормы дачи кормов. Определение порядка скармливания кормов. Подготовка кормов к скармливанию. Кормление свиней.	42	2
<b>Кормление птицы.</b>	Расчет и составление примерного рациона для кур. Определение видов корма для данного вида животных Расчет и составление примерного рациона для гусей. Расчет суточной нормы дачи корма. Определение порядка скармливания кормов.	30	

	Подготовка кормов к скармливанию. Кормление кур и гусей.		
Кормление кроликов	Расчет примерного рациона для различных половозрастных групп. Определение видов корма для данного вида животных. Определение суточной нормы дачи корма. Подготовка кормов к скармливанию. определение порядка скармливания кормов. кормление кроликов различных половозрастных групп.	20	
Уход за КРС.	Чистка стойл и клеток для содержания животных. Выгон для моциона на выгульную площадку. Кормление животных различных половозрастных групп. Поение животных.	60	
Уход за свиньями	Чистка клеток. Смена подстилки. Кормление животных, различных половозрастных групп. Поение животных. Выгон для моциона на выгульные площадки.	60	
Уход за птицей	Кормление птицы разных видов. Поение. Дача минеральных подкормок. Чистка клеток для содержания птицы.	60	
Уход за кроликами	Кормление кроликов различных половозрастных групп. Чистка клеток и кормушек.	24	
	<b>Зачет по Учебной практике</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего</b>	<b>348</b>	
<b>Учебная практика по технологии кормления и содержания. 1 год обучения.</b>			
Зоогигиена кормления и содержания	Ознакомление с животноводческими помещениями учебно-опытного участка	60	



животных	Изучение распорядка дня учебно-опытного участка. Расчет зоогигиенических норм содержания животных Изучение технологии выполнения зоогигиенических мероприятий. Выполнение зоогигиенических мероприятий( чистка клеток, мытьё поилок, кормушек, смена подстилки)		
Технология содержания.	Изучение технологии содержания КРС Изучение технологии содержания маточного поголовья свиней. Изучение технологии содержания молодняка свиней. Изучение технологии содержания подсосной свиноматки. Изучение технологии содержания поросят –отъемышей. Изучение технологии содержания маточного поголовья и подсосных маток кроликов. Изучение технологии содержания молодняка кроликов. Выявление крольчихи в охоте и случка. Изучение технологии содержания кур. Изучение технологии содержания гусей. Изучение технологии содержания цыплят. Сбор яиц для инкубации. Закладка инкубатора. Выведение цыплят в инкубаторе.	28	
Корма и кормление сельскохозяйственных животных.	Изучение концентрированных кормов и способов их приготовления к скармливанию для КРС. Изучение грубых кормов и способов их скармливания КРС. Кормление и поение КРС Изучение концентрированных кормов, минеральных добавок и способов их подготовки к скармливанию для свиней. Кормление и поение свиней различных возрастных групп. Изучение всех видов кормов для кроликов, способы их приготовления и скармливания. Кормление кроликов всех возрастных групп.	139	

	Изучение кормов и минеральных добавок для кур и гусей. Кормление кур и гусей. Заготовка веточного корма для кроликов.		
		<b>Зачет по дисциплине</b>	<b>2</b>
		<b>Всего</b>	<b>229</b>
<b>ПП.01.01 Производственная практика по кормлению и содержанию животных. 2 год обучения.</b>			
1	Ознакомление с должностной инструкцией «Животновод». Ознакомление по технике безопасности при работе с животными. Ознакомление с распорядком работы животноводческого комплекса или КФХ. Ознакомление с предприятием, расположением животноводческих помещений. Ознакомление с технологическими графиками ухода за животными.		
2	Кормление, поение молодняка КРС старше 3-х мес возраста.		
3	Кормление, поение молодняка КРС старше 6 месяцев.		
4	Кормление, поение молодняка профилакторного периода.		
5	Кормление и поение молодняка КРС.		
6	Кормление и поение дойных коров.		
7	Выполнение ручных работ по содержанию и кормлению дойных коров.		
8	Выполнение ручных работ по содержанию и кормлению молодняка КРС.		
9	Выполнение работ по уходу за молодняком коз.		
10	Выполнение работ по уходу за взрослыми козами.		
11	Кормление и поение взрослых коз.		

12	Кормление и поение молодняка коз.		
13	Уход, кормление и поение домашней птицы.		
14	Оказание помощи при проведении лечебных и ветеринарных обработок животных.		
15	Оказание помощи операторам искусственного осеменения животных (при осеменение коров в охоте).		
16	Кормление, поение молодняка кроликов старше 1- го месячного возраста.		
17	Кормление, поение кроликов старшей возрастной группы.		
18	Кормление, поение сукрольных самок кроликов.		
19	Уход за сукрольными самками кроликов.		
20	Уход за молодняком кроликов.		
21	Заготовка веточного корма для кроликов.		
22	Проведение работ по случке самок кроликов.		
23	Проведение ветеринарных обработок кроликов от паразитов и гнуса.		
24	Уход, кормление и поение домашней птицы.		
25	Уход, кормление и поение цыплят разных возрастных групп.		
26	Уход, кормление и поение кур несушек.		
27	Уход, кормление и поение цыплят бройлеров.		
28	Уход, кормление и поение водоплавающей птицы.		
29	Уход, кормление и поение гусей.		
30	Уход, кормление и поение уток.		

31	Проведение ветеринарных обработок домашней птицы от паразитов.		
32	Проведение ветеринарных обработок КРС от паразитов и гнуса.		
33	Соблюдение ветеринарно-санитарного режима.		
34	Проведение мероприятий по улучшению содержания и кормления животных, профилактических мероприятий по предупреждению их заболеваний.		
<b>Зачет по Производственной практике</b>		<b>2</b>	
	<b>Всего</b>	<b>174</b>	
	<b>Всего по ПМ.01 Кормление и содержание с/х животных</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- нормативно-правовые документы;

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор

Учебная практика:

- на территории школьной минифермы
- КФХ Вяземского района и района имени Лазо

Производственная практика:

- КФХ Вяземского района и района имени Лазо

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем по МДК в процессе проведения самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем по УП и ПП в процессе проведения практических заданий, также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

После изучения МДК, прохождения Учебной и Производственной практик обучающимися сдается Квалификационный экзамен.

# ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 МАШИННОЕ ДОЕНИЕ

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа ПМ.02 является частью адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к группе дисциплин *Профессионального цикла (ПЦ.00)*

### 1.3. 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 **уметь**:

- подготовить к эксплуатации, эксплуатировать, контролировать различное доильное оборудование и диагностировать его неисправности;
- принимать решения по устранению возможных аварийных ситуаций;
- выполнять регулировочные работы;
- готовить моющие и дезинфицирующие растворы, уметь их применять;
- владеть приемами безопасного осмотра и обработки вымени животного;
- выявлять больных животных. Пользоваться средствами индивидуальной защиты.
- управлять процессом доения с помощью аппаратно-програмных комплексов;
- пользоваться контрольными приборами и средствами автоматики в процессе работы оборудования для первичной переработки молока;
- обеспечивать равномерность подачи молока при первичной обработке;

#### Должен знать:

- Технологию содержания животных и производство молока на фермах и комплексах;

- устройство и принцип действия сборочных единиц доильных аппаратов;
- правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов;
- технологию машинного доения;
- правила ухода за выменем и признаки наиболее часто встречающихся заболеваний животных;
- основы поведения дойных животных;
- охрану труда при работе с сельскохозяйственными животными;
- требования личной гигиены и производственной санитарии;
- устройство и правила эксплуатации приспособлений, инструмента, инвентаря, средств индивидуальной защиты;
- правила ведения первичной документации.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**всего – 350 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;
- учебной практики – 120 часов;
- производственной практики – 174 часов.

## 2. Тематический план и содержание ПМ.02 Машинное доение

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>МДК.02.01 Технология машинного доения</b>			
<b>Введение</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1. Физиология доения, подбор коров приучение их к машинному доению</b>	<p>Содержание:</p> <p>Физиологические особенности дойных животных. Анатомические и хозяйственные особенности дойных животных. Основы поведения дойных животных. Физиология строения вымени коровы. Физиологические основы молокоотдачи при машинном доении. Подбор коров и приучение их к машинному доению. Влияние машинного доения на возникновение заболевания вымени коровы. Признаки заболевания вымени. Приемы осмотра и обработки вымени животного.</p>		
<b>Тема 2. Технология машинного доения</b>	<p>Содержание:</p> <p>Технология содержания животных и производство молока на фермах и комплексах. Зоотехнические требования к технологии машинного доения. Технология машинного доения. Технология машинного додаивания. Операции машинного доения. Правила подмывания и дез.обработки вымени перед доением. Дезинфицирующие средства и правила работы с ними. Технология выполнения массажа вымени животного. Правила предварительного сдаивания молока. Подготовка доильного аппарата к работе. Контроль молокоотдачи и режима работы доильного аппарата. Правила эксплуатации доильного аппарата.</p>	<b>16</b>	
<b>Тема 3. Доильное оборудование</b>	Содержание:	<b>8</b>	
	Доильная машина. Вакуумная система. Доильные установки.		



	Классификация доильных установок. Автоматизация и роботизация машинного доения. Доильные аппараты.		
<b>Тема 4. Контроль за работой доильного оборудования</b>	<b>Содержание:</b>	<b>10</b>	
	Правила промывки доильных аппаратов. Правила и порядок разборки доильных аппаратов. Разборка пульсатора. Разборка доильных стаканов. Средства для мытья и дезинфекции доильных аппаратов и оборудования. Правила использования моющих средств Техника безопасности при работе с моющими средствами. Правила использования дезинфицирующих средств. Техника безопасности при работе с дезинфицирующими средствами. Виды молочных фильтров. Правила промывки молочных фильтров. Техническое обслуживание доильных аппаратов. Контрольное тестирование по теме: Контроль за работой доильного оборудования.		
<b>Тема 5. Основы технологии первичной обработки молока</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	
	Основы технологии первичной обработки молока. Оборудование для очистки, охлаждения и хранения молока. Оборудование для пастеризации молока. Оборудование для сепарирования молока. Контроль чистоты и качества молока.		2
<b>Дифференцированный зачет по МКД Технология машинного доения</b>		<b>2</b>	
		<b>56</b>	
<b>УП.02.01 Учебная практика (Машинное доение)</b>		<b>120</b>	
<b>1. Подготовка доильных аппаратов к</b>	подготовка аппаратов к доению: определение марки аппарата разборка и сборки аппарата		2

<b>дойке</b>	Проверка правильности сборки аппарата регулировка частоты пульсаций подготовка аппарата к доению, промывка		
	<b>всего</b>	<b>24</b>	
<b>2. Подготовка коров к доению</b>	подготовка коров к доению: осмотр вымени коров выявление больных животных осуществление ухода за дойными коровами, чистка стойл, чистка коров подготовка доярки(дояра) к доению подмывание вымени коров проведение массажа вымени сдаивание первых струек молока		2
	<b>всего</b>	<b>50</b>	
<b>3. Машинное доение коров</b>	Надевание доильных стаканов на соски вымени Контроль молокоотдачи и режима работы аппарата машинное доение коров машинного додаивания. Отключение доильного аппарата Снятие доильных стаканов с сосков вымени Обработка сосков вымени животного дезосредством.		2
	<b>всего</b>	<b>36</b>	
<b>4. Устройство молочного пункта</b>	устройство молочного пункта		2

		<b>всего</b>	<b>4</b>	
<b>5. Мойка молочной посуды и доильных аппаратов</b>	мойка молочной посуды и доильных аппаратов использование различного оборудования для промывки аппаратов и мойки молочной посуды			2
		<b>всего</b>	<b>4</b>	
<b>Зачет по Учебной практике</b>			2	
<b>Всего</b>			<b>120</b>	
<b>ПП.02.01 Производственная практика (Машинное доение)</b>			<b>Количество часов.</b>	
<b>1</b>	Ознакомление и изучение должностной инструкции «оператора машинного доения»		174	
<b>2</b>	Ознакомление и изучение правил техники безопасности при доении			
<b>3</b>	Ознакомление с животноводческим комплексом, фермой, крестьянско фермерским хозяйством.			
<b>4</b>	Кормление, поение молодняка КРС старше 3-х месячного возраста.			
<b>5</b>	Сборка и разборка доильного аппарата			
<b>6</b>	Проверка правильности сборки доильных аппаратов			
<b>7</b>	Кормление, поение молодняка КРС молодняка старше 6 месяцев.			
<b>8</b>	Кормление, поение молодняка КРС молодняка старше 6 месяцев.			

9	Подключение доильного аппарата к вакуум проводу.	
10	Кормление и поение дойных коров.	
11	Проверка правильности работы пульсаторов, коллекторов, герметичности всех соединений.	
12	Проверка частоты пульсаций доильных аппаратов.	
13	Проведение регулировочных работ.	
14	Промывка доильных аппаратов перед доением.	
15	Выполнение работ по уходу за взрослыми козами.	
16	Кормление и поение взрослых коз.	
17	Осмотр вымени животного перед доением.	
18	Предварительное сдаивание молока в специальную посуду.	
19	Соблюдение ветеринарно-санитарного режима.	
20	Включение доильного аппарата в работу.	
21	Надевание доильных стаканов на соски вымени.	
22	Контроль молокоотдачи и режима работы доильного аппарата.	
23	Машинное додаивание.	
24	Кормление, поение и выгул животных.	

25	Отключение доильного аппарата.	
26	Кормление и поение молодняка коз.	
27	Уход, кормление и поение домашней птицы.	
28	Уход, кормление, поение и пастьба дойных коров.	
29	Снятие доильных стаканов с сосков вымени животного.	
30	Обработка сосков вымени животного после доения специальными дезинфицирующими растворами.	
<b>Зачет по Производственной практике</b>		<b>4</b>
<b>Всего</b>		<b>174</b>

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Учебная практика:

- на территории школьной минифермы
- КФХ Вяземского района и района имени Лазо

Производственная практика:

- КФХ Вяземского района и района имени Лазо

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем по МДК в процессе проведения самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем по УП и ПП в процессе проведения практических заданий, также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

После изучения МДК, прохождения Учебной и Производственной практик обучающимися сдается Квалификационный экзамен.

# ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа ПМ.03 является частью адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к группе дисциплин *Профессионального цикла (ПЦ.00)*

### 1.3. 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 **уметь**:

- определять свежесть молока;
- проводить первичную обработку молока;
- фильтровать молоко;
- определять жирность молока;
- проводить первичную обработку молока;
- проводить первичную обработку мяса;
- изготавливать мясные полуфабрикаты из рубленой массы;
- изготавливать мясные полуфабрикаты из котлетной массы;
- изготавливать колбасные изделия;
- изготавливать тушёнку;
- солить, варить и коптить сало;
- приготовить шпик.

#### **Должен знать:**

- историю развития молочной промышленности и общие сведения о молочном скотоводстве;
- требования ГОСТ 52054-2003, согласно технического регламента на заготавливаемое молоко;
- технологические процессы сепарирования молока;

- технологию приготовления масла;
- оборудование, необходимое для приготовления сыра;
- технологические аспекты производства сыров;
- технологию изготовления различных сыров;
- механическую кулинарную обработку мяса;
- технологию приготовления мясных полуфабрикатов;
- технологию приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы;
- технологию производства и хранения колбасных и ветчинных изделий;
- технологию консервирования и хранения мяса и мясных продуктов;
- технологию приготовления различного вида сала;
- способы хранения продукции животноводства.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**всего – 360 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;
- учебной практики – 240 часов



## 2. Тематический план и содержание «Технология переработки продукции животноводства».

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень освоения
<b>1 год обучения</b>			
<b>Раздел 1. Введение.</b>			
<b>Тема 1.1.</b> История и основные направления развития молочной промышленности	История развития и становления молочной промышленности. Основные направления развития молочной промышленности. Классификация молочных продуктов. Роль молока и молочных продуктов в питании человека.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Общие сведения о молочном скотоводстве.	Значение молока в скотоводстве. Молочная продуктивность КРС. Валовой и товарный надой молока. Факторы, влияющие на молочную продуктивность. Состав молока. Свойства молока. Пищевая и энергетическая ценность молока. Понятие обезжиренного молока. Виды обезжиренного молока. Первичная микрофлора молока. Источники загрязнения молока. Санитарно - гигиенические условия получения доброкачественного молока на фермах. Первичная обработка молока на фермах. Пороки сырого молока. Оборудование для первичной обработки молока на фермах. Правила безопасной эксплуатации оборудования для первичной обработки молока. <b>Контрольное тестирование по теме:</b> «Классификация цельномолочных продуктов».	7	
<b>Тема 1.3</b> Молоко как сырье для молочной промышленности.	Требования ГОСТ 52054-2003, согласно технического регламента на заготавливаемое молоко. Правила приемки сырья на перерабатывающих предприятиях. Способы транспортирования молока и молочных продуктов на перерабатывающие предприятия. Способы исследования молока по микробиологии. Анализаторы качества молока. Назначение анализаторов молока. Технологический процесс применения анализаторов качества молока.	4	
<b>Раздел 2. Организация и проведение первичной обработки сырья.</b>			
<b>Тема 2.1</b> Технологические	Виды механической обработки. Фильтрация как наиболее простой метод очистки молока от механических примесей. Виды фильтров. Понятие	6	

процессы сепарирования молока.	сепарирования. Классификация сепараторов. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для сепарирования молока. Нормализация молока и сливок. Способы нормализации. <b>Контрольная работа на тему:</b> «Классификация сепараторов и анализаторов по технологическому назначению».		
<b>Раздел 3. Технология производства масложировой продукции.</b>			
<b>Тема 3.1.</b> Технология приготовления масла.	Значение масла в жизни человека. Его пищевая ценность. Разновидность масла. Ингредиенты, используемые для приготовления масла. Качество сливок, применяемых для приготовления масла. Исправление пороков сливок. Подготовка сливок к сбиванию. Пастеризация сливок. Производство масла методом сбивания. Основы процесса маслообразования. Факторы, влияющие на приготовления сливок и масло сливочного. <b>Контрольная работа на тему:</b> «Технология производства масложировой продукции».	8	
<b>Раздел 4. Оборудование для приготовления сыров.</b>			
<b>Тема 4.1.</b> Оборудование для приготовления сыра.	Сыроварня. Разновидности сыроварни. Технические характеристики используемой сыроварни BERGMAN с ТЕНОм. Устройство и работа сыроварни BERGMAN с ТЕНОм. Режимы работы. Дополнительные приспособления для сыроварения и формовки сыра (Лира, ложка-дуршлак, набор мерных ложек, лавсановый мешок, дренажный коврик, формы для сыра и т.д.). <b>Контрольная работа на тему:</b> «Разновидность оборудования для приготовления сыра».	4	
<b>Раздел 5. Технологические процессы внесения добавок для приготовления сыров.</b>			
<b>Тема 5.1.</b> Технологические аспекты производства сыров.	Общая классификация, пищевая и энергетическая ценность сыров. Типы заквасок. их состав и характеристика. Классификация заквасок, используемые в сыроделии. Подготовка и внесение заквасок. Ферментные препараты, используемые в сыроделии. Внесение в молоко хлористого кальция, нитратов калия или натрия. <b>Контрольная работа на тему:</b> «Внесение добавок при приготовлении сыров».	7	
<b>Раздел 6. Технологические процессы производства сыров.</b>			
<b>Тема 6.1.</b> <b>Технологические аспекты</b>	Общая характеристика используемых микроорганизмов в производстве сыров. Общая классификация, пищевая и энергетическая ценность сыров. Ассортимент сыров и требования к их качеству. Характеристика молочного	12	

<b>производства сыров</b>	сырья, используемого для производства нежирных сыров (обезжиренное молоко и пахта). Подготовка молочного сырья для производства сыра. Подготовка и внесение компонентов в молочную смесь при производстве нежирных сыров. Процессы, происходящие в сыродельной ванне. Получение сырного сгустка и его обработка. Используемое оборудование. Формование, прессование и посолка сыра. Используемое оборудование. Созревание сыра и уход за ним. Покрытия и упаковочные материалы, требования к ним. Фасовка сыров. Требования к маркировке и упаковке. Санитарные требования при производстве сыров. Контроль качества сыров.		
<b>Тема 6.2. Технология изготовления мягких, рассольных, твёрдых и плавленых сыров.</b>	Технология изготовления мягких сыров. Технология изготовления рассольных сыров. Технология изготовления твёрдых сыров. Технология изготовления плавленых сыров.	8	
	<b>Дифференцированный зачет по теме «Технология производства сыра».</b>	<b>2</b>	
	<b>ИТОГО</b>	<b>60</b>	

<b>Наименование разделов, тем.</b>	<b>Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объём часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>2 год обучения</b>			
<b>Раздел 1. Технология обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Общие требования к мясу.	Значение мяса в питании человека. Товарная характеристика мяса. Требования к качеству мяса. Основные ткани мяса: мышечная, соединительная, жировая и костная.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Механическая кулинарная обработка мяса.	Требования к организации рабочего места для обработки мяса. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования. Механическая кулинарная обработка говядины, свинины, баранины. Отрубы и	4	

	крупнокусковые полуфабрикаты.		
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление мясных полуфабрикатов. изделий	Требования к организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования. Нарезание, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Классификация полуфабрикатов по размерам: крупнокусковые, порционные и мелкокусковые. Разновидности полуфабрикатов. Требования к качеству, температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса. <b>Контрольное тестирование по теме: «Приготовление мясных полуфабрикатов».</b>	<b>13</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы.	Требования к организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования. Основные и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления рубленой массы. Технология приготовления рубленой массы. Полуфабрикаты из рубленой массы: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб. Технология формование, панирование полуфабрикатов из рубленого мяса. Требования к качеству, температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рубленой массы.	71	
<b>Тема 1.5.</b> Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	Необходимое оборудование и приспособления для приготовления котлетной массы. Основные и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления котлетной массы. Технология приготовления котлетной массы. Полуфабрикаты из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, шницель, фрикадельки. Технология формование, панирование полуфабрикатов. Требования к качеству, температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из котлетной массы. <b>Контрольное тестирование по теме: «Технология обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы»</b>	8	

<p><b>Тема 1.6</b> Технология производства и хранения колбасных и ветчинных изделий.</p>	<p>Виды и состав колбасных изделий. Необходимое оборудование, приспособления и специи для приготовления колбасы, сосисок и ветчины. Технологический процесс приготовления колбасы. Технологический процесс приготовления сосисок. Технологический процесс приготовления ветчины. Условия и сроки хранения колбасных и ветчинных изделий. <b>Контрольное тестирование по теме:</b> «Технология производства и хранения колбасных и ветчинных изделий».</p>	<p>11</p>	
<p><b>Раздел 2. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов.</b></p>			
<p><b>Тема 2.1.</b> Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов</p>	<p>Необходимое оборудование, приспособления и продукты для приготовления тушенки. Разновидности тушёнки и их отличительные особенности. Технология консервирования мяса низкой температурой. Технология консервирования мяса высокой температурой. Условия и сроки хранения мясных продуктов.</p>	<p>5</p>	
<p><b>Раздел 4. Технологические процессы по переработки и хранению сала.</b></p>			
<p><b>Тема 2.1.</b> Технология приготовления различного вида сала.</p>	<p>Разновидности продукции из сала. Необходимое оборудование, приспособления и специи для приготовления соленого сала. Технологический процесс приготовления солёного сала. Разновидность солёного сала. Необходимое оборудование, приспособления и специи для приготовления варёного сала. Технологический процесс приготовления варёного сала. Разновидность варёного сала. Необходимое оборудование, приспособления и специи для приготовления копчёного сала. Технологический процесс приготовления копчёного сала. Разновидность копчёного сала. Необходимое оборудование, приспособления и специи для приготовления шпика. Технологический процесс приготовления шпика. Разновидности шпика. Условия и сроки хранения сала и продукции из сала. <b>Дифференцированный зачёт по учебной дисциплине «Технология переработки продукции животноводства».</b></p>	<p>16</p>	
<p><b>ИТОГО</b></p>		<p><b>60</b></p>	

## УП.02.01 Учебная практика (Технология переработки продукции животноводства)

Наименование тем	Практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень освоения
<b>1 год обучения</b>			
<b>Тема 1.</b> Вводная часть	Ознакомление с производственным кабинетом. Техника безопасности при работе в производственном кабинете, правила работы с оборудованием и инструментами в производственном кабинете. Правила работы с оборудованием и инструментами в производственном кабинете. Сборка и разборка оборудования, используемого при работе с молоком.	6	
<b>Тема 2.</b> Состав молока и его свойства.	Состав молока. Свойства молока. Пищевая и энергетическая ценность молока. Органолептические исследования молока. Определение свежести молока. Первичная обработка молока. Фильтрация молока. Определение жирности молока. Определение плотности молока. Определение содержания соматических клеток в молоке. Определение белка молока. Виды механической обработки. Фильтрация как наиболее простой метод очистки молока от механических примесей. Виды фильтров.	22	
<b>Тема 3.</b> Организация и проведение первичной обработки сырья.	Виды механической обработки. Фильтрация как наиболее простой метод очистки молока от механических примесей. Виды фильтров.	6	
<b>Тема 4.</b> Технологические процессы сепарирования молока.	Классификация сепараторов. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для сепарирования молока. Сепарирование молока. Нормализация молока и сливок. Способы нормализации.	12	
<b>Тема 5.</b> Технология приготовления масла.	Разновидность масла. Ингредиенты, используемые для приготовления масла. Качество сливок, применяемых для приготовления масла. Исправление пороков сливок. Подготовка сливок к сбиванию.	18	

	Пастеризация сливок. Производство масла методом сбивания. Основы процесса маслообразования. Факторы, влияющие на приготовления сливок и масло сливочного.		
<b>Тема 6.</b> Оборудование для приготовления сыра.	Сыроварня. Разновидности сыроварни. Технические характеристики используемой сыроварни BERGMAN с ТЕНОм. Устройство и работа сыроварни BERGMAN с ТЕНОм. Режимы работы. Дополнительные приспособления для сыроварения и формовки сыра (Лира, ложка-дуршлак, набор мерных ложек, лавсановый мешок, дренажный коврик, формы для сыра и т.д.).	18	
<b>Тема 7.</b> Технологические процессы производства сыров.	Ассортимент сыров и требования к их качеству. Характеристика молочного сырья, используемого для производства нежирных сыров (обезжиренное молоко и пахта). Подготовка молочного сырья для производства сыра. Подготовка и внесение компонентов в молочную смесь при производстве нежирных сыров. Процессы, происходящие в сыродельной ванне. Получение сырного сгустка и его обработка. Используемое оборудование. Формование, прессование и посолка сыра. Используемое оборудование. Созревание сыра и уход за ним. Приготовление твердых сыров. Приготовление мягких сыров. Покрывтия и упаковочные материалы, требования к ним. Фасовка сыров. Требования к маркировке и упаковке. Санитарные требования при производстве сыров. Контроль качества сыров.	20	
<b>Тема 8.</b> <b>Технология изготовления мягких, рассольных, твердых и плавленых сыров.</b>	Технология изготовления мягких сыров. Технология изготовления рассольных сыров. Технология изготовления твердых сыров. Технология изготовления плавленых сыров.	16	
<b>Дифференцированный зачет по теме «Технология производства сыра».</b>		2	
		<b>Итого</b>	<b>120</b>

**УП.02.01 Учебная практика (Технология переработки продукции животноводства).**

Наименование тем	Практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень освоения
<b>2 год обучения</b>			
<p><b>Тема 1.</b> Вводная часть.</p>	<p>Ознакомление с производственным кабинетом. Техника безопасности при работе в производственном кабинете. и правила работы с оборудованием и инструментами в производственном кабинете. Техника безопасности при работе с электрическим оборудованием в производственном кабинете. Правила работы с оборудованием и инструментами в производственном кабинете. Сборка и разборка оборудования, используемого при переработки продукции животноводства.</p>	<b>6</b>	
<p><b>Тема 2.</b> Изучение мяса.</p>	<p>Знакомство с основными тканями мяса: мышечная, соединительная. Знакомство с основными тканями мяса: жировая и костная.</p>	<b>4</b>	
<p><b>Тема 3.</b> Изготовление мясных полуфабрикатов из рубленой массы.</p>	<p>Приготовление рубленой массы для изготовления полуфабрикатов. Формование бифштекса из рубленого мяса. Приготовление рубленой массы для изготовления полуфабрикатов. Формование котлет натуральных из рубленого мяса. Приготовление рубленой массы для изготовления полуфабрикатов. Формование шницеля из рубленого мяса. Приготовление рубленой массы для изготовления полуфабрикатов. Формование фрикаделек из рубленого мяса. Приготовление рубленой массы для изготовления полуфабрикатов. Формование люля-кебаб из рубленого мяса.</p>	<b>20</b>	



<p><b>Тема 4.</b> Изготовление полуфабрикатов из котлетной массы.</p>	<p>Приготовление котлетной массы для изготовления полуфабрикатов. Вымешивание. Формование котлет из котлетной массы. Приготовление котлетной массы для изготовления полуфабрикатов. Вымешивание. Формование биточек из котлетной массы. Приготовление котлетной массы для изготовления полуфабрикатов. Формование тефтелей из котлетной массы. Приготовление котлетной массы для изготовления полуфабрикатов. Формование рулета из котлетной массы. Приготовление котлетной массы для изготовления полуфабрикатов. Формование зраз из котлетной массы. Приготовление котлетной массы для изготовления полуфабрикатов. Формование шницеля из котлетной массы. Приготовление котлетной массы для изготовления полуфабрикатов. Формование фрикаделек из котлетной массы.</p>	<p><b>28</b></p>	
<p><b>Тема 5.</b> Изготовления колбасных изделий.</p>	<p>Изготовления колбасы. Изготовление сосисок. Изготовление ветчины.</p>	<p><b>24</b></p>	
<p><b>Тема 6.</b> Изготовление тушёнка.</p>	<p>Подготовка необходимых ингредиентов для приготовления тушёнки. Приготовление тушёнки в автоклаве. Подготовка необходимых ингредиентов для приготовления тушёнки. Приготовление тушёнки в сковороде.</p>	<p><b>8</b></p>	
<p><b>Тема 7.</b> Переработка сала.</p>	<p>Подготовка сала и необходимых ингредиентов для засолки. Приготовление солёного сала. Подготовка сала и необходимых ингредиентов для варки. Приготовление варёного сала. Подготовка сала и необходимых ингредиентов для копчения. Приготовление копчёного сала. Подготовка сала и необходимых ингредиентов для изготовления шпика. Приготовление шпика.</p>	<p><b>26</b></p>	
<p><b>Зачёт по учебной практике</b></p>		<p><b>4</b></p>	

	<b>Итого</b>	<b>120</b>	
--	--------------	------------	--

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)

# ФАКУЛЬТАТИВНЫЙ КУРС КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАМОТНОСТЬ

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ФАКУЛЬТАТИВНОГО КУРСА

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГБОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод.

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данный курс способствует развитию познавательной активности учащихся; творческого и операционного мышления; повышению интереса к информатике, а самое главное, решает вопрос об использовании услуг Интернета.

#### Цели курса

- формирование информационной культуры как совокупности знаний, умений, информационного мировоззрения и информационного поведения, необходимых для самообразования и для осуществления в дальнейшей профессиональной деятельности;
- приобретение практических знаний и навыков по поиску нужной информации во всемирной сети Интернет.

#### Задачи:

- формирование у учащихся информационно-культурологического тезауруса, необходимого для понимания информационных явлений в обществе;
- ознакомление учащихся со способами, методами, приёмами поисковой работы в информационном пространстве Интернета;
- знакомство с историей создания сети Интернет, его основными услугами и приемами работы в сети Интернет;
- развитие кругозора учащихся, их общей культуры, интереса к окружающему миру;
- формирование убежденности в необходимости использования возможностей Интернет в будущей профессиональной деятельности.

После изучения курса обучающийся должен *знать*:

- необходимые виды аппаратного и программного обеспечения для осуществления связи по сети;
- варианты поиска информации и нормы поведения в сети Интернета;
- виды поисковых систем и их различия;

- многообразие возможных услуг Интернета и их использование;
- находить в Интернет ответы на поставленные вопросы за возможно короткое время;
- виды поиска (простой, расширенный, специальный) и их возможности;
- виды образовательных и государственных ресурсов.

Обучающийся должен **понимать**:

- значение информации для решения задач, возникающей в учебной деятельности;
- роль информации как общечеловеческой ценности;
- особенности современного этапа развития общества.

Обучающийся должен **уметь**:

- правильно формулировать информационный запрос;
- работать в различных поисковых системах;
- сохранять информацию из Интернета для ее дальнейшего использования;
- использовать образовательные и государственные ресурсы для расширения кругозора и в процессе обучения;
- использовать для решения познавательных задач различных источников информации, включая Интернет - энциклопедии, словари, различные образовательные и государственные ресурсы.

## 2.Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. История создания сети Интернет.	1	1	
2	Услуги сети Интернет	1	1	
	Поисковые системы. Yandex, Google, Rambler, Mail.	3	1	2
	Веб-форумы. Социальные сети.	3	1	2
	Электронные платежные системы. Интернет - магазины. Как оплатить ЖКХ услуги не выходя из дома.	4	1	3
3	Электронная почта.	3	1	1
	Создание личного электронного «ящика». Yandex-почта.	3	1	2
	Хранение информации на Google-диске.	3	1	2
	Создание личного профиля на Mail.ru	3	1	2
4	Сетевые новости. Поиск необходимой информации и ее обработка.	3	1	2
5	Передача файлов.	3	1	2
6	Итоговое занятие. Обобщение пройденного курса.	1	1	
	<b>Итого</b>	<b>31</b>	<b>12</b>	<b>18</b>

### СОДЕРЖАНИЕ ИЗУЧАЕМОГО КУРСА

#### Тема 1: «История создания сети Интернет»

Понятие о сети Интернет, история ее возникновения, основные услуги, предоставляемые сетью, программа Internet Explorer.

#### Тема 2: «Услуги сети Интернет»

Виды услуг сети Интернет.

#### Тема 3: «Электронная почта»

Понятие об электронной почте, принципы ее работы, необходимое оборудование и программное обеспечение, приемы работы с электронной почтой.

#### Тема 4: «Сетевые новости»

Сущность данной услуги, процедура регистрации, необходимое программное обеспечение, получение новостей.

#### Тема 5: «Передача файлов»

Способ передачи файлов через сеть Интернет.

## Учебно-методическое и программное обеспечение курса

### Интернет-ресурсы

<http://virlib.eunnet.net/> - Виртуальная библиотека

[http://window.edu.ru/window/library?p\\_rubr=2.1](http://window.edu.ru/window/library?p_rubr=2.1) - Электронная библиотека информационной системы «Единое окно»

<http://www.megabook.ru/> - Мегаэнциклопедия портала «Кирилл и Мефодий»

<http://www.ege.ru/>

<http://www.on-line-teaching.com/> Электронные учебники по Word, Excel

<http://www.problems.ru/inf/> Задачи по информатике

<http://mega.km.ru/pc/> - Энциклопедия персонального компьютера

### Литература

1. Левин А., Самоучитель работы на компьютере. М.: Нолидж, 2001.
2. Хасэгава Х., Мир компьютеров в вопросах и ответах.: Мир, 2000.
3. Симонович С. и др., Общая информатика. М.: АСТ пресс, 2001.
4. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ). Базовый курс. 2-е изд. Авторы: Семакин, Залогова, Русаков. 2006 г., Гриф МО РФ Учебник для школ.
5. Методика преподавания информатики Автор: М. П. Лапчик, И. Г. Семакин, Е. К. Хеннер Издательство: Академия 2006 г.
6. Гультияев А.Самое главное о Поиск в Интернет:- Питер, 2004
7. Советы по поиску в Интернет:- <http://medlan.samara.ru/info/search.html>
8. Советы по поиску в Интернет:- <http://www.poiskinfo.net/stat/st103.php>

# ФАКУЛЬТАТИВНЫЙ КУРС

## ЭТИКА КУЛЬТУРЫ ПОВЕДЕНИЯ

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ФАКУЛЬТАТИВНОГО КУРСА

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе подготовки квалифицированных рабочих в КГКОУ ШИ 12 по рабочей профессии 11949 Животновод.

#### Пояснительная записка

Потребность в человеческих контактах особенно сильно развита у молодежи. Эмоциональность, романтизм, поиск новизны соединяют ее множеством уз и связей с жизнью других людей, с обществом в целом. Через общественные связи и отношения человек, а молодой в особенности, познает окружающий мир, формирует свое сознание в самосознание, проявляет и совершенствует способности и нравственные качества, становится личностью.

К сожалению, нравственное оскудение и отсутствие внешней культуры поведения являются отличительной чертой нашего времени.

Данный курс рассчитан на обучающихся 2 года обучения и должен помочь молодым людям усвоить моральные принципы общения и правила культуры поведения в современном обществе.

Основные цели факультативного курса:

- повысить уровень нравственной просвещенности обучающихся о проблемах взаимоотношений между людьми;
- помочь в изучении своего внутреннего мира;
- приобщить молодых людей к опыту нравственных исканий многих поколений человечества;
- апеллировать к личному опыту ребят, к их чувствам и эмоциям;
- побуждать к выражению собственного мнения, оценки, что стимулирует формирование ценностных ориентаций.

***Обучающиеся должны знать:***

- основные правила культурного поведения в общественных местах, семье, быту;
- основные правила деловых отношений;
- основные требования к деловому разговору;
- основные требования к внешнему виду;
- основные правила этикета.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФАКУЛЬТАТИВНОГО КУРСА

### 2.1. Объем и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	30
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	30
в том числе:	
практические занятия	
<b>Итоговая аттестация в форме <i>зачета</i></b>	



## 2.2. Тематический план и содержание факультативного курса Этика культуры поведения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
<b>Тема 1. Введение</b>		<b>1</b>
<b>Тема 2. Экологическая этика: человек и природа</b>	Нормативный характер экологической этика; ее основные проблемы	<b>1</b>
<b>Тема 3. Правила поведения вчера и сегодня</b>	Первые нормы поведения Правила поведения вчера и сегодня	<b>3</b>
<b>Тема 4. Внешний вид человека</b>	Внешний вид Внешнее впечатление Опрятность. Обаяние.	<b>4</b>
<b>Тема 5. Культура деловых отношений</b>	Культура деловых отношений. Культура делового разговора Этика делового общения Разговор по телефону	<b>4</b>
<b>Тема 6. Представление и приветствие</b>	Правила приветствия Визитная карточка	<b>3</b>
<b>Тема 7. Культура поведения в общественных местах</b>	Нормы поведения в общественных местах О здоровом образе жизни	<b>6</b>
<b>Тема 8. Культура поведения в гостях</b>	Правила поведения в гостях	<b>3</b>
<b>Тема 9. Дружба</b>	Одиночество Юношеская дружба. Дружба взрослых	<b>2</b>
<b>Тема 10. Этика семейной жизни</b>	Семейная жизнь: основы взаимоотношений Конфликты в семье Отношения поколений	<b>3</b>
<b>Всего</b>	<b>30</b>	

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Дата проведения	Тема занятия.	Примечание
<b>Тема 1. Введение</b>			
1.		Введение	1
<b>Тема 2. Экологическая этика: человек и природа</b>			
2.		Экологическая этика: человек и природа	1
<b>Тема 3. Правила поведения вчера и сегодня (3 часа)</b>			
3.		Первые нормы поведения	1
4.		Правила поведения вчера и сегодня	1
5.		Особенности эстетического познания	1
<b>Тема 4. Внешний вид человека</b>			
6.		Личность делового человека и его имидж	1
7.		Внешний вид	1
8.		Внешнее впечатление.	1
9.		Опрятность. Обаяние	1
<b>Тема 5. Культура деловых отношений</b>			
10.		Культура деловых отношений.	1
11.		Культура делового разговора	1
12.		Этика делового общения	1
13.		Разговор по телефону	1
<b>Тема 6. Представление и приветствие</b>			
14.		Правила приветствия	1
15.		Визитная карточка	1
<b>Тема 7. Культура поведения в общественных местах</b>			
16.		Нормы поведения в кафе, столовой, ресторане	1
17.		Нормы поведения за столом	1

18.		В магазине: нормы поведения	1
19.		Правила поведения на выставке, в музее, в библиотеке	1
20.		Правила поведения в кино, на лекции, в театре	1
21.		Нормы поведения на улице	1
22.		Честный разговор: здоровый образ жизни	1
<b>Тема 8. Культура поведения в гостях</b>			
23.		Правила приема гостей	1
24.		Правила поведения в гостях	1
25.		Значение речевого этикета	1
<b>Тема 9. Дружба</b>			
26.		Одиночество: проблемы поколений	1
27.		Юношеская дружба. Дружба взрослых	1
<b>Тема 10. Этика семейной жизни</b>			
28.		Семейная жизнь: основы взаимоотношений	1
29.		Конфликты в семье	1
30.		Отношения поколений	1
<b>Всего</b>			<b>30</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

***Оборудование учебного кабинета:***

посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения:**

1. <http://bibliofond.ru/view.aspx?id=25277>
2. <http://refoteka.ru/r-111359.html>

**ПРОГРАММА ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКОГО И СОЦИАЛЬНОГО  
СОПРОВОЖДЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ, ОСВАИВАЮЩИХ  
ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
РАБОЧИХ И ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
«Шаг к успеху»**

***Пояснительная записка***

Программа психолого-медико-педагогического и социального сопровождения обучающихся профильного курса разработана на основе теории и практических методик общей, возрастной, социальной, педагогической и специальной психологии и направлена на диагностирование, развитие и коррекцию индивидуальных психофизиологических и социальных особенностей учащихся 15-20 лет.

Сопровождение образовательного процесса реализует комплекс образовательных, оздоровительных, профессиональных, социальных и медицинских мероприятий, направленных на создание условий для успешного развития, обучения, социально-личностного становления, жизненно-профессионального самоопределения учащихся в будущей жизни.

Комплексная деятельность специалистов (психолога, классных руководителей, учителей профессионального обучения и учителей предметников) направлена на обеспечение всесторонней диагностики учебно-воспитательного процесса, решение задач коррекции, развития, воспитания, адаптации и социализации учащихся.

**Целью** психолого-медико-педагогического и социального сопровождения профильного обучения является помощь подростку в профессиональной идентификации. Сущность профессиональной идентификации заключается в нахождении личного смысла в выбранной, осваиваемой и уже выполняемой трудовой деятельности.

**Задачи** психолого-медико-педагогического и социального сопровождения учащихся профильных классов:

- поддержка в решении экзистенциальных проблем (самопознание, поиск смысла жизни, достижение личностной идентичности);
- помощь в профессиональном самоопределении и идентификации;
- развитие психосоциальной компетентности;
- профилактика девиантного поведения.

Психолого-медико-педагогическое и социальное сопровождение осуществляется по многим **направлениям**:

1. Защита прав личности обучающегося, обеспечение его психологической и физической безопасности, педагогическая поддержка и содействие учащемуся в проблемных ситуациях;
2. Систематическое отслеживание динамики психического и физического развития обучающихся, с целью своевременной профилактики и эффективного решения проблем, возникающих у них в обучении и психическом состоянии;

3. Создание специальных условий, позволяющих осуществлять коррекционно-формирующую, развивающую работу с учащимися, испытывающими различные психолого-педагогические трудности;
4. Сопровождение профессиональной подготовки, анализ рынка труда, анализ трудоустройства выпускников;
5. Создание психолого-педагогических условий для формирования и развития социально-личностных предпосылок, успешного жизненно-профессионального самоопределения учащихся в будущей жизни;
6. Мониторинг выпускников после окончания профильного обучения (3 года), оценка уровня социализации и адаптации к реальным условиям жизни.

### ***Виды деятельности психолого-медико-социального сопровождения***

#### 1. Реабилитационная:

- Диагностическая;
- Коррекционно-развивающая;
- Профидентификационная;
- Консультативно-просветительская;

#### 2. Сопроводительная.

### ***1. Реабилитационная деятельность***

Программа реабилитационного курса призвана содействовать системной реализации деятельности педагога-психолога в образовательной организации, направленной на становление и развитие личности обучающегося, наряду с диагностической, коррекционной и консультативной работой.

- ***Диагностическая деятельность (комплексное обследование специалистами)***

***Цель:*** всестороннее комплексное психолого-медико-педагогическое обследование, установление особенностей психофизического развития в соответствии с «моделью абитуриента».

***Задачи:***

- изучить особенности психики, состояние здоровья, интеллектуальное и социально-личностное развитие, развитие учебной мотивации, эмоционально-волевой, поведенческой сферы;
- разработать индивидуальный комплекс рекомендаций дальнейшего психолого-медико-социального сопровождения учащихся;

***Специалисты:*** медицинский работник, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель.

### ***Планируемые мероприятия:***

Мероприятия	Методики	Реализация	Ответственное лицо
Диагностика эмоционально-волевой сферы	-Цветовой тест Люшера - Рисуночный тест Дж.Бука «Дом.Дерево.Человек» - Шкала депрессии (по Т.И. Балашовой, О.П.Елисееву)	Сентябрь-Октябрь  Апрель	Психолог
Диагностика поведенческой сферы	- Шкала тревожности Прихожан - Опросник Басса-Дарки	Сентябрь-Октябрь	Психолог
Диагностика учебной мотивации	- Методика Лукьяновой М.И. - Анкетирование	Сентябрь-Октябрь	Психолог
Диагностика уровня интеллектуального развития	- Тест Д.Векслера	Сентябрь-Октябрь	Психолог
Диагностика сформированности личностных качеств	- «Уровень воспитанности» - Методика «свободный выбор» - Изучение мотивов в обучении Л.В. Байбородова	Сентябрь-Октябрь	Психолог
Диагностика процесса адаптации	Методика диагностики социально-психологической адаптации К. Роджера и Р. Даймонда.	Сентябрь-Октябрь Апрель	Психолог
Работа по запросу		В процессе обучения	Психолог

### ***- Коррекционно-развивающая деятельность***

***Цель:*** формирование самостоятельной, ответственной и социально мобильной личности, способной к успешной социализации в обществе.

#### ***Задачи:***

- поиск механизмов компенсации недостатков в развитии учащихся с ограниченными возможностями здоровья;
- оказание адресной психолого-педагогической поддержки учащимся с ограниченными возможностями;
- социально-педагогическая реабилитация и интеграция в общество выпускников коррекционного учреждения.

***Специалисты:*** психолог, социальный педагог.

### ***Планируемые мероприятия:***

Мероприятия	Форма проведения	Реализация	Ответственное лицо
<b><i>Групповые занятия</i></b> Проведение коррекционных мероприятий направленных на	Групповые занятия Тренинги	В процессе обучения	Психолог Социальный педагог

облегчение процесса адаптации			
Проведение коррекционно-развивающих занятий, направленных на снижение уровня агрессии и проблем межличностного взаимодействия	Групповые занятия Тренинги	В процессе обучения	Психолог
<b><i>Индивидуальные занятия</i></b> Проведение психокоррекционных мероприятий с учащимися с эмоциональными нарушениями	Индивидуальные занятия	В процессе обучения	Психолог



**Примерный тематический план и содержание реабилитационного курса психолого-медико-педагогического и социального сопровождения слушателей  
1 года профессионального обучения**

<i>№</i>	<i>Тема</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Дата</i>
<b>1. Введение.</b>			
1	Вводное занятие «Познание себя и мира». Диагностика уровня адаптации, учебной мотивации.	1	
2	Тренинг уверенного общения «Барьеры» в общении и их преодоление».	1	
3	Изучение психологического климата группы.	1	
4	Изучение эмоционально-волевой и поведенческой сфер обучающихся	1	
<b>2. Личность и ее индивидуальные особенности.</b>			
5	Понятие о темпераменте. Понятие о характере.	1	
6	Самопознание и самооценка. Тренинговое занятие «Я своими глазами и глазами других».	1	
7	Мои качества. Стена самопознания (составление перспективного графика).	1	
8	Проработка постановочных ситуаций. Цветок доброты. Стена пожеланий.	1	
<b>3. Эмоции и чувства.</b>			
9	Эмоции. Способы управления эмоциями.	1	
10	Гнев как эмоция. Тренинговое занятие «Работа с гневом».	1	
11	Радость как эмоция. Игра «Радость в простых вещах».	1	
12	Тренинговое занятие «Мой страх».	1	
13	Чувства. Стресс. Виды стрессоров.	1	
<b>4. Познавательные процессы.</b>			
14	Ощущения и восприятие. Понятия, значение. Особенности и иллюзии	1	

	восприятия. Развитие произвольного восприятия.		
15	Внимание. Понятие, значение, свойства. Развитие внимания.	1	
16	Память. Понятие, значение. Развитие памяти.	1	
17	Мышление. Понятие, значение. Виды мышления. Мышление и речь. Развитие мышления.	1	
18	Воображение. Понятие, значение. Виды воображения. Развитие воображения.	1	
<b>5. Развитие и саморазвитие личности.</b>			
19	Самовоспитание. Волевые и деловые качества личности.	1	
20	«Уверенность, неуверенность, грубость».	1	
21	Тренинговое занятие «Имидж».	1	
<b>6. Межличностные отношения людей.</b>			
22	Конфликты, их причины и типы. Разбор примеров.	1	
23	Тренинговое занятие «Способы разрешения конфликтов».	1	
<b>7. Решение специфических возрастных задач.</b>			
24	Еще раз про любовь.	1	
25	Проблема самопринятия и принятия.	1	
26	Моя будущая профессия.	1	
27.	<b>Диагностика эмоционального состояния, мотивационной сферы, внутрисемейных отношений.</b>	1	
<b>ИТОГО: 27 часов</b>			

**Примерный тематический план и содержание реабилитационного курса психолого-медико-педагогического и социального сопровождения слушателей  
2 года профессионального обучения**

<i>№</i>	<i>Наименование темы занятия</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Дата</i>
<b>1. Введение</b>			
1	Вводное занятие. Диагностика уровня адаптации, учебной мотивации.	1	
2	Тренинговое занятие: Какой я и каким меня видят другие?	1	

3	Изучение эмоционально-волевой и поведенческой сфер обучающихся	1	
<b>2. Основы конфликтологии</b>			
4	Конфликт. Факторы, способствующие возникновению и развитию конфликта.	1	
5	Тренинговое занятие: «Конфликты в нашей жизни»	1	
6	Управление конфликтом. Знакомство с правилами и стилями разрешения конфликта. Тест К. Томаса «Стили разрешения конфликтов».	1	
7	Тренинговое занятие: «Владеем эмоциями, выражаем чувства».	1	
8	Рассмотрение способов конструктивного поведения в конфликте, методов управления конфликтом. Понятие медиаторства.	1	
9	Самоконтроль в общении. Самотестирование «Уровень конфликтности личности»	1	
10	Переговоры с установкой на сотрудничество. Критикуем правильно.	1	
11	Уверенность вместо агрессивности.	1	
12	Уверенность в ситуации ущемления личностных прав или как отстоять свои права.	1	
13	Деловая игра «потерпевшие кораблекрушение».	1	
<b>3. Планирование</b>			
14	Тренинг «Мои взаимоотношения со временем»	1	
15	Путь к своей цели. Правила планирования.	1	
16	Усталость. Оценка своего состояния. Планирование отдыха.	1	
17	Внешний контроль и самоконтроль. Исследование уровня субъективного контроля.	1	
<b>4. Трудоустройство (поступление в учебное заведение)</b>			
18	Какой Я и какие ОНИ? Знакомство учащихся с техниками активного слушания.	1	
19	Письмо работодателю. Резюме. Имение себя презентовать.	1	
20	Формирование у учащихся практических навыков общения с работодателем.	1	
<b>5. Решение специфических возрастных задач.</b>			
21	Нравственные основы взаимоотношений юношей и девушек. Любовь как высшее человеческое чувство.	1	

22	Что такое семья. Функции. Нравственный климат семьи.	1	
<b>6. Профидентификация</b>			
23	Круглый стол на тему «Профессия «Животновод» и «Рабочий зеленого строительства». Плюсы, минусы, перспективы.	1	
24	Тренинговое занятие « <b>Жизненные цели</b> . Линейка жизненного успеха».	1	
<b>7. Скоро экзамены</b>			
25	Диагностическое занятие 1. Тест Филлипса (Выявление тревожности уровня выпускников). 2. Тест «Стресс» Анкета (Выявление уровня стресса у выпускников). 3. Опросник «Итоговая аттестация» (Выявление уровня психологической готовности к выпускным экзаменам).	1	
26	Память и приемы запоминания (Знакомство с приемами запоминания, обучение работе с текстами, отработка полученных навыков)	1	
27	Способы саморегуляции в стрессовой ситуации. Сказкатерапевтический тренинг «Страус». Тренинговое занятие «Шаг к успеху».	1	
<b>8. Подведение итогов</b>			
28	Итоговое занятие «План моего будущего».	1	
	<b>Итого:</b>	<b>28 часов</b>	

### ***- Профидентификационная деятельность***

**Цель:** профессиональная идентификация учащихся к выбранному профилю обучения, т.е. нахождение личного смысла в выбранной и осваиваемой трудовой деятельности.

#### ***Задачи:***

- создание условий для поддержания высокого уровня мотивации учащихся к выбранному профилю;
- организация экскурсионных мероприятий на производственные предприятия, с целью расширения представления мест будущего трудоустройства.
- создание условий для прохождения трудовой практики на предприятиях и непосредственного погружения в профессию;
- трудоустройство выпускников коррекционного учреждения.

**Специалисты:** психолог, учитель профессионального обучения, классный руководитель, социальный педагог.

#### ***Планируемые мероприятия:***

Мероприятия	Форма проведения	Реализация	Ответственное лицо
Мониторинг успешности профессионального становления и профидентификации учащихся	Анкетирование	В процессе обучения	Учитель проф. обучения Психолог
Выезды на предприятия района	Экскурсии	2 раза в семестр	Учитель проф. обучения
Встречи с успешными людьми района (фермеры, частные предприниматели)	Классный час	2 раза в семестр	Классный руководитель
Реализация готовой продукции	Ярмарка	В процессе обучения	Учитель проф. обучения
«Лучший по профессии»	Конкурс	1 раз в год	Учитель проф. обучения
Работа научно-исследовательского сообщества «Профессионалы»	Защита проектов	1 раз в семестр	Учитель проф. обучения
Организация трудовой практики учащихся	Практика	1 раз в год	Учитель проф. обучения
Мониторинг ситуации на рынке труда совместно с центром занятости населения	Запрос	В процессе обучения	Соц. педагог

### ***- Консультативно-просветительская деятельность***

**Цель:** Информационная поддержка учителей предметников, классных руководителей, родителей и учащихся.

#### ***Задачи:***

- проведение индивидуальных консультаций с педагогами и родителями;
- проведение групповых тренингов и консультаций;
- реализация программа факультативных курсов, направленных на успешную социальную адаптацию обучающихся в современном мире.

**Специалисты:** психолог, социальный педагог, учитель, классный руководитель.

**Планируемые мероприятия:**

Мероприятия	Форма проведения	Реализация	Ответственное лицо
Проведение групповых консультаций с педагогами	Анкетирование Семинар	В процессе обучения	Соц. педагог Психолог
Проведение тематических родительских собраний (организация взаимодействия «школа-родитель-ученик»)	Родительское собрание	1 раз в год	Соц. педагог Психолог Учитель проф. обучения
«Основы трудового законодательства»	Факультатив	1 раз в неделю	Учитель
Основы безопасности жизнедеятельности	Факультатив	1 раз в неделю	Учитель

**1. Сопроводительная деятельность**

**Цель:** Мониторинг личностного и профессионального становления выпускников коррекционного учреждения (3 года).

**Задачи:**

- Проследить степень интеграции выпускников в общество, уровень социализации и адаптации;
- Оценить степень успешности выпускника коррекционного учреждения.

**Специалисты:** классный руководитель, соц. педагог.

**Планируемые мероприятия:**

- План мониторинга социально-личностного становления выпускников с ограниченными возможностями здоровья, анкетирование.

Мероприятия	Форма проведения	Реализация	Ответственное лицо
<b>Мониторинг социально-личностного становления выпускников</b>			
- Запрос по месту работы	Запрос	1-ый год: по итогам первого месяца, полугодия, года. Далее, 1 раз по итогам года.	Соц. педагог Учитель проф. обучения

- Запрос по месту жительства (ЖБУ, социальный статус)  - Встречи выпускников	Запрос	1 раз в год (на протяжении 3-х лет)	Соц. педагог Учитель проф. обучения
---	--------	---	---

### ***Ожидаемые результаты***

Реализация модели психолого-медико-социального сопровождения позволит учащимся с ограниченными возможностями здоровья повысить уровень развития личностных качеств, профессиональной готовности и профессиональной идентификации, обеспечит жизненное самоопределение выпускников, определение их личностного плана, установление активного взаимодействия с социумом, адаптацию к реальной жизни и успешную интеграцию в общество.