

Министерство образования и науки Мурманской области

«Северный национальный колледж»

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



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля	ПМ.02 Производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства
по профессии	35.01.21 Оленевод-механизатор

с. Ловозеро, Мурманской области  
2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **35.01.21 Оленевод-механизатор**.

**РАЗРАБОТЧИК (-И):**

преподаватель СНК (филиал ГАПОУ МО «ОГПК») В.Н. Вокуев

**РАССМОТРЕНА:**

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2023 г. № 1

**ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:**

на заседании ЦМК филиала без изменений

Протокол

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ № \_\_\_\_.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.02 Производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства

**1.1 Программа профессионального модуля** является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.21 «Оленевод - механизатор»**, по профессиям рабочих: 15460 «Оленевод» в части освоения основных **видов профессиональной деятельности (ВДП): производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

**ПК 2.1. Проводить забой оленей, съем шкур, разделку туш.**

**ПК 2.2. Обеспечивать хранение продукции оленеводства.**

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

### 1.2 Цели и задачи модулей – требования к результатам освоения модулей.

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

**иметь практический опыт:**

- забоя оленей;
- первичной переработки продукции оленеводства;
- организации хранения продукции оленеводства;

**уметь:**

- отбирать животных, предназначенных для забоя;
- проводить забой оленей; снимать шкуру, разделывать тушу;
- проводить обработку шкур, мяса;
- хранить продукцию оленеводства;

**знать:**

- требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию оленеводства;
- приемы первичной обработки различных видов продукции оленеводства;
- способы хранения продукции оленеводства

### 1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – **601** часов, в том числе

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **133** часа

обязательной аудиторской учебной нагрузки обучающегося – **90** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **43** часа

учебной практики – **216** часа

производственной практики – **252** часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видами профессиональной деятельности: организацией продуктивного разведения оленей с использованием оленегонных лаек, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК ) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ПК.02.1	Проводить забой оленей, съем шкур, разделку туш.
ПК.02.2	Обеспечивать хранение продукции оленеводства.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижение, определенных руководителем.
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимый для выполнения профессиональных задач.
ОК.5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.7	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК.8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля: «Производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Практика	
			Обязательная аудиторская нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов			
1		3	4	5		
ПК.02.1, ПК.02.2; ПК.02.3; ПК.02.4; ПК.02.5; ПК.02.6	МДК 02.01 Производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства	642	92	46	216	252
	Итого	642	92	46	216	252

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
ПМ.02		Производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства.		
МДК.02.03		Технология убоя оленей, первичной обработки, подготовки к хранению и реализации продукции оленеводства.	92	
Тема 1.1		Производственные и бытовые сооружения.	2	2
Тема 1.2		Стационарные и переносные корали.	2	3
Тема 1.3		Изгороди для содержания и выпаса оленей.	2	
Тема 1.4		Убойные пункты простейшие площадки для убоя оленей.	2	
Тема 1.5		Мерзлотники, ледники, холодные камеры	2	
Тема 1.6		Склады, лабазы, подкормочные площадки, дымокуры, теневые навесы.	2	
Тема 1.7		Механизация в оленеводстве, строительство изгородей.	2	
Тема 2.1		Виды продуктивности северных оленей.	2	
Тема 2.2		Мясная продуктивность.	2	
Тема 2.3		Морфологический состав туш, химический состав мяса.	2	
	Практическое занятие № 1	Сравнение оленины с говядиной и бараниной.	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 2	Характеристика оленьего жира.	<b>2</b>	
Тема 2.4		Основные факторы влияющие на качество и количество оленины.	2	
Тема 2.5		Кожевенная и меховая продукция.	2	

	Практическое занятие №2:	Методика определения площади шкур	<b>2</b>	
Тема 2.6		Пантовая продукция оленеводства.	2	2
Тема 2.7		Убой оленей, первичная обработка продукции оленеводства.	2	
Тема 2.8		Содержание оленей перед убоем.	2	
Тема 2.9		Техника убоя и разделки оленьих туш.	2	
	Практическое занятие № 3	Определение упитанности оленьих туш.	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 4	Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя.	<b>2</b>	
Тема 2.10		Выход субпродуктов, способы консервирования мяса оленя.	2	2
Тема 2.11		Способы консервирования шкур оленя.	2	
Тема 2.12		Первичная обработка и заготовка остальных продуктов убоя.	2	
Тема 2.13		Переработка продукции оленеводства.	2	
Тема 2.14		Хранение и транспортировка продукции оленеводства.	2	
Тема 3.1		Транспортные олени. Использование на транспортных работах северных оленей.	4	
Тема 3.2		Выбор и обучение животных к лямочной упряжи.	2	
Тема 4.1		Краткая характеристика условий среды обитания оленей в летнее время.	2	
Тема 4.2		Основные корма северных оленей.	2	
Тема 4.3		Кормовая база оленеводства.	2	
Тема 4.4		Лишайники.	2	
Тема 4.5		Летние зелёные корма.	2	
Тема 4.6		Грибы и зимние зелёные корма.	2	
Тема 4.7		Оленьи пастбища и их рациональное использование и охрана.	2	
Тема 4.8		Характеристика основных типов пастбищ различных зон.	2	
Тема 4.9		Пастбищные сезоны в оленеводстве.	2	



Тема 4.10		Особенности питания оленей по сезонам года.	2	
Тема 4.11		Сезонная доступность пастбищ.	2	
Тема 4.12		Суточная потребность оленей в пастбищной площади.	2	
Тема 4.13		Смена сезонных пастбищ, пастбищеоборот.	2	
Тема 4.14		Дневное использование пастбищ.	2	
Тема 5.1		Типы костров и способы их разведения правила противопожарной безопасности.	2	
Тема 5.2		Склады, лабазы использование по сезонам.	2	
Тема 5.3		Документация по движению, приему и убою оленей. Мясная продукция оленеводства	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении разделов ПМ 02</b>		<b>Написание рефератов и докладов по темам:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройство убойного пункта.</li> <li>2. Внешние признаки оленины по сравнению с видом мяса других животных.</li> <li>3. Выход сырья при убое других животных.</li> <li>4. Технология убоя оленей.</li> <li>5. Виды мясокомбинатов, цехов.</li> <li>6. Оборудование мясокомбинатов, цехов.</li> <li>7. Технология производства колбасных изделий.</li> <li>8. Маркировка туш животных.</li> <li>9. Условия хранения мясной продукции на примере предприятий с. Ловозеро.</li> </ol>	<b>43</b>	

<b>Учебная практика</b>	<b>Виды работ:</b> 1.Содержание оленей перед убоем в корале. 2.Выбраковка оленей на убой. 3.Технология убоя оленей. 4.Определение выхода мяса, субпродуктов первой, категории, второй категории и технического сырья. 5.Заготовка мехового сырья. 6.Технололия разделки туши. 7.Обвалка и жиловка полутуш, отрубов. 8.Подготовка фарша для производства вареных колбас.	<b>216</b>	
<b>Производственная практика</b>	<b>Виды работ:</b> 1.Работа в корале для выделения товарного куска. 2.Перегон товарного куска к убойному пункту. 3.Участие в определении клейм на ушах оленей для определения собственника	<b>252</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>601</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета по оленеводству и лаборатории.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по предмету «Технология убоя оленей, первичной обработки, подготовки к хранению и реализации продукции оленеводства»;
- плакаты и раздаточный материал по темам переработки продукции оленеводства;
- учебники, журналы, информационные бюллетени, слайды и др. источники.

Технические средства:

- компьютер, телевизор, DVD – плеер;

##### 4.2 Информационное обеспечение обучения.

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

##### **Основные источники:**

##### 1.ОСНОВЫ ОЛЕНЕВОДСТВА

Автор: Мухачев А.Д.

Учебное пособие для учащихся 9-10 классов средних образовательных школ Крайнего Севера.- М.; Просвещение, 1982 г.- 191 с; ил.

##### 2.ОЛЕНЕВОДСТВО

Автор: Мухачев А.Д.

Учебники и учебное пособие для техникумов.- М.; Агропромиздат, 1990г.-272с.; ил.

##### 3. СЕВЕРНОЕ ОЛЕНЕВОДСТВО

Автор: Бороздин Э.К. и др.

Учебник и учебное пособие для подготовки кадровых массовых профессий. Л.; Агропромиздат, Ленинградское отд-ние; 1990г. - 240 с.; ил.

##### 4.ОСНОВЫ ОЛЕНЕВОДСТВА, ЗВЕРОВОДСТВА И ОХОТОВЕДЕНИЯ

Автор: Мухачев А.Д. и др.

Учебное пособие для учащихся 10-11 классов. - Сибирское отд - ние изд-ва; Просвещение; 1995г.- 318с. ; ил

##### 5.ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЛЕНЕВОДЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Автор: Сыроватский Д.И.

Учебник для средних и высших учебных заведений. - Республика Саха.2000г.—408с., ил.

##### 6.ОЛЕНЕВОДСТВО ЯМАЛА

Автор: Подкорытов Ф.М.

Учебное пособие для подготовки кадров.- Типография Ленинградской атомной станции; 1995г.- 274с.; ил.

##### 7.СПРАВОЧНИК ТЕХНОЛОГА КОЛБАСНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Автор: Рогов И.А. и др.

Справочник – Издательство «Колос»,107807, ГСП – 6, М.;1992г. - стр. 442 с., ил.

##### 8. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Автор: Шляхтунов В.И.

Учебное пособие для студентов высших учебных заведений, учащихся колледжей, специалистов зооветеринарных служб. – Минск: Техноперспектива, 2010. -471с.

## 9. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Автор: Жвирблянская А.Ю. и др.

Для кадров массовых профессий. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.; Лег. и пищ. пром – сть, 1983г. – 312с.

### **Интернет ресурсы:**

7. [www.yandex.ru](http://www.yandex.ru)
8. [www.rambler.ru](http://www.rambler.ru)
9. [www.Google.ru](http://www.Google.ru)
10. [www.yahoo.com](http://www.yahoo.com)
11. [www.dog\\_pile.com](http://www.dog_pile.com)

### **Дополнительные источники:**

#### 1. ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРИИ

Автор: Беляков И.М. и др.

Учебник и учебное пособие для учебных заведений начального профессионального образования. – М.; К, 1994 – 479с.; ил.

Мир животных, - Белфас; 1998г. – 70с.; все ил.

#### 2. МИР КОРЕННЫХ НАРОДОВ

Живая Арктика: 2001 – 2009 г; – М.;

#### 3. СЕВЕРНЫЕ ПРОСТОРЫ

Ассоциация коренных Малочисленных Народов Севера, Сибири и Дальнего Востока. – М.; 2001 г. - 2006г.

#### 4. ВЕСЬ ОЛЕНЬ. ПЕРЕРАБОТКА И РЕАЛИЗАЦИЯ

Центр образования саамского региона.

#### 5. ПОРО

Ассоциация оленеводческих объединений.

#### 6. ОЛЕНЕВОДЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ФИНЛЯНДИИ

Ассоциация оленеводческих объединений.

#### 7. ОЛЕНИ СААМСКОЙ ЗЕМЛИ.

Ассоциация оленеводческих объединений.

### **Залы:**

Библиотека, актовый зал, кабинет информационных технологий и профессиональной деятельности с выходом в сеть Интернета без лимита.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе устных опросов, выполнения письменных работ, проведения практических заданий и лабораторных работ, тестирования, решения задач, проведения викторин, открытых уроков. А так же ведения обучающимися опорных конспектов, повторения материала, выполнения индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проводить забой оленей, съем шкур, разделку туш.	- Соблюдение правил забоя оленей, съема шкур, разделку туш согласно требованиям Ветеринарного законодательства	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических заданий, творческий отчет по модулю.
ПК 1.2. Обеспечивать хранение продукции оленеводства.	- Определение соответствия санитарно - гигиеническим нормам животноводческого оборудования согласно требованиям Ветеринарного законодательства.	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических заданий, творческий отчет по модулю.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Регулярное участие в различных мероприятиях по тематике профессионального модуля; - Выполнение работ по осуществлению ветеринарных мероприятий согласно требованиям Ветеринарного законодательства;	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- Обоснование выбора и применения методов диагностики; - Выполнение методик профилактики и лечения сельскохозяйственных животных; - Самооценка действий с учетом	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

	заданных требований при решении профессиональных задач;	программы
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор действий в нестандартной производственной ситуации;</li> <li>- Соблюдение требований нормативной документации;</li> <li>- Перечень возможных проблем и степень риска, возникающих в области лечебных и диагностико-профилактических мероприятий;</li> </ul>	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оперативный поиск, анализ и синтез полученной информации, используемой для эффективного выполнения профессиональных задач;</li> <li>- Грамотное использование приемов поиска информации из различных источников для профессионального и личностного развития;</li> <li>- Полнота и аргументированность оценки информации;</li> </ul>	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применение прикладного программного обеспечения при решении профессиональных задач;</li> </ul>	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение приемов делового общения с обучающимися, работодателем, потребителями и коллегами;</li> </ul>	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда, ветеринарно-санитарной и экологической безопасности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> </ul>	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

		программы
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Демонстрация простейших примеров терапевтической техники при оказании первой помощи пострадавшим людям.	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы