

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Алексеевское профессиональное училище»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК.01.02. «Технологии хранения и переработки продукции
животноводства в сельской усадьбе»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии
35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

п.Авангард
2018

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией *Специализированная*
Протокол №/от «*30*» *08* 20*19* г.
Председатель МК
Жукова Т.Н. /Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
Амельченко Г.П. /Амельченко Г.П./
(подпись) (Ф.И.О.)
«*30*» *08* 20*18* г.

Эксперт
_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа МДК.01.02 «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» разработана на основе программы учебной дисциплины «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» для профессий и специальностей СПО, в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования». Приказ №29625 от 20 августа 2013 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

МДК.01.02 «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» изучается как в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии профессиональных образовательных программ по профессии СПО естественнонаучного профиля на базе основного (общего) образования 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», входящей в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское и рыбное хозяйство.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МДК	4
1.1. Область применения программы МДК	4
1.2. Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3. Планируемые результаты освоения МДК	5
1.4. Количество часов на освоение программы МДК.....	5
2. СОДЕРЖАНИЕ МДК И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ...	6
2.1. Объем МДК и виды учебной работы	6
2.2. Тематический план и содержание МДК	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МДК	11
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	11
3.2. Информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МДК.01.02. «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе»

1.1. Область применения программы МДК.01.02

Программа МДК.01.02. «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» является частью профессионального цикла образовательной программы СПО – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии среднего профессионального образования: 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» естественнонаучного профиля профессионального образования.

1.2. Место МДК в структуре ППКРС

МДК.01.02. является дисциплиной профессионального учебного цикла в соответствии с естественнонаучным профилем профессионального образования.

Уровень освоения МДК в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

В то же время МДК.01.02. «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа МДК.01.02. «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» имеет межпредметную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами «Биология», «Микробиология», «Химия», «Физика», «Математика» и профессиональными: МДК.01.01. «Технология ухода за сельскохозяйственными животными».

Изучение программы МДК.01.02. «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачёта в рамках освоения ППКРС на базе основного профессионального образования.

1.3. Планируемые результаты освоения МДК.

Освоение содержания МДК.01.02. «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций. В ходе освоения МДК обучающийся должен:

иметь практический опыт: обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;

уметь: проводить сбор яиц; проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение;

знать: основные способы переработки и хранения продукции животноводства.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК 01.02.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **45** часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **30** час;
- внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося **15** часов.

2. СОДЕРЖАНИЕ МДК.01.02. И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

2.1. Объем МДК.01.02. «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	2
Индивидуальный проект <i>(если предусмотрено)</i>	-
Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося	15
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание МДК.01.02. «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе»

МДК.01.02. « Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе»		30	
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1 Задачи переработки продукции животноводства. Современное состояние перерабатывающей промышленности.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №1. Сообщение на тему «Предприятия нашего района, перерабатывающие продукцию животноводства».</i>	2*	2
Раздел 1. Переработка молока в сельской усадьбе.		9	
Тема 1.1. Первичная обработка молока.	Содержание учебного материала	4	
	1 Химический состав и питательная ценность молока. Оценка качества молока.	2	2
	2 Первичная обработка молока (очистка, охлаждение и хранение).	1	2
	3 Консервирование молока (сепарирование, тепловая обработка).	1	2
Тема 1.2. Приготовление молочных продуктов в сельской усадьбе.	Содержание учебного материала	5	
	1 Технология изготовления кисломолочных продуктов: простокваша, ряженка, варенец, кефир.	1	2
	2 Технология изготовления творога.	1	2
	3 Технология изготовления домашнего сыра.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №2. Изучить и описать «Способ</i>	2*	2

	<i>приготовления брынзы в домашних условиях».</i>			
	4	Технология изготовления сливочного, топленого масла.	1	2
	5	Контрольная работа	1	2
Раздел 2. Переработка мяса в сельской усадьбе.			12	
Тема 2.1. Общие сведения.	Содержание учебного материала		4	
	1	Мясо и его виды. Характеристика качества мяса.	1	2
	2	Изменения, происходящие в мясе при его хранении.	1	2
	3	Способы хранения и переработки мяса.	1	2
	4	Технология консервирования мяса низкой температурой.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №3. Изучить и описать тему «Способы замораживания тушек домашней птицы».</i>		2*	2
Тема 2.2. Посол мяса и мясных продуктов в сельской усадьбе.	Содержание учебного материала		2	
	1	Технология консервирования мяса и мясных продуктов посолом.	1	2
	2	Технология посола свинины на сало, окорока, корейку, грудинку.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №4. Изучить и описать тему «Способ приготовления бекона в домашних условиях».</i>		1*	2
Тема 2.3. Копчение мяса и мясных продуктов в сельской усадьбе.	Содержание учебного материала		2	
	1	Технология консервирования мясных продуктов копчением. Устройства для копчения.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №5. Изучить и описать тему: «Способы копчения продуктов».</i>		2*	2

	2	Технология изготовления различных видов свиного окорока и его копчение.	1	2
Тема 2.4. Изготовление колбас и мясных консервов в сельской усадьбе.	Содержание учебного материала		4	
	1	Технология изготовления домашних колбас. Домашние варёные колбасы.	1	2
	2	Технология изготовления домашних полукопчёных, копчёных колбас.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №6. Изучить и описать тему «Способ приготовления сосисок в домашних условиях».</i>		2*	2
	3	Технология изготовления домашних мясных консервов.	1	2
	4	Контрольная работа (Рубежная)	1	2
Раздел 3. Переработка продукции птицеводства.			4	
Тема 3.1 Переработка продукции птицеводства в сельской усадьбе.	Содержание учебного материала		4	
	1	Убой и первичная переработка птицы.	1	2
	2	Технология посола, вяления и копчения птицы.	1	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №7. Записать оригинальные рецепты приготовления блюд из мяса птицы.</i>		2*	2
	3	Технология хранения и переработки яиц.	1	2
	4	Технология переработки перо-пухового сырья.	1	2
Раздел 4. Переработка шерсти			2	
Тема 1.4. Переработка шерсти в сельской усадьбе.	Содержание учебного материала		2	
	1	Стрижка овец, мойка шерсти, ческа, прядение, изготовление изделий из шерсти.	2	2
	<i>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №8. Изучить и описать тему «Технология</i>		2*	2

	<i>изготовления войлока из коровьего волоса».</i>		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1	2
Итого: часов внеаудиторной (самостоятельной) работы		15	
 часов обязательной аудиторной нагрузки		30	
ВСЕГО:		45	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы МДК предполагает наличие учебного кабинета зоотехнии; лаборатории технологии машинного доения, лаборатории технологии производства продукции животноводства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

25 рабочих мест, учебники, дополнительная литература, рабочие тетради, учебные элементы, карточки, тестовые задания; технологические карты; схемы.

Технические средства обучения: компьютер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебник «Основы ведения фермерского хозяйства» Ю.Н. Ковалев 2004 г. Издательский центр Академия
2. Учебник «Организация и экономические основы фермерских хозяйств» М.А. Конаков, А.П. Конаков издательский дом Академия 2004 год
3. Учебное пособие «Основы производства продукции животноводства» Н.И. Владимиров, Н.Ю. Владимирова, П.С. Ануфриев Барнаул Издательство АГАУ 2007

Дополнительные источники:

1. «Азбука фермера» 2000 г издания

Перечень Интернет-ресурсов

1. <http://fadr.msu.ru/rin/livest/> виртуальная библиотека по сельскому хозяйству.
2. <http://zhivotnovodstva.net/> домашнее животноводство.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК01.02. «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение профессиональных компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
проводить сбор яиц; проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение;	Тестирование, контрольные работы, домашние задания, карточки-задания, зачеты по теме, разгадывание кроссвордов.
Знания:	
основные способы переработки и хранения продукции животноводства.	Тестирование, контрольные работы, домашние задания, карточки-задания, зачеты по теме, разгадывание кроссвордов.