

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АЛЕКСЕЕВСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
К.Ф. Иванова  
« 21 » августа 2017 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**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»**

Авангард, 2017 г.

ОДОБРЕНА  
Методической комиссией специальных  
дисциплин

Протокол № 8 от «23» 03 2017 г.

Председатель МК  
Т.Н. Жукова / Т.Н. Жукова /  
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор  
                           //  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«  »    20 г.

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

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

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

## **«Технология хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 110000 Сельское и рыбное хозяйство, по направлению подготовки 35.01.23 «Хозяйка усадьбы»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: Учетчик

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**иметь практический опыт:** ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица); доения коров; обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;

**уметь:** кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами; подготавливать корма к скармливанию; готовить коров к машинному доению; проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок; осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований; выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку корову к отелу; осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов; подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами; проводить сбор яиц; проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение;

**знать:** правила кормления различных сельскохозяйственных животных; способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию; строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи; правила ухода за выменем; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания; правила подготовки к искусственному осеменению; технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой; технику машинного доения коров; особенности ухода за свиньями и птицей; основные способы переработки и хранения продукции животноводства.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

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

**2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Количество часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>45</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>30</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>15</b>
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

**2.2. Содержание обучения учебной дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)			Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4		
<b>МДК.01.01. Технология хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе»</b>				30	
<b>Тема 1.1 Задачи и пути развития перерабатывающей промышленности</b>	1	Современное состояние перерабатывающей промышленности. Задачи переработки продукции животноводства. Роль науки и передового опыта в развитии переработки продукции животноводства.	2	1	
		<b>Самостоятельная работа:</b> Узнать какие перерабатывающие предприятия работают на территории района, области.			
<b>Тема 1.2. Переработка молока</b>	1	Химический состав и питательная ценность молока. Первичная обработка молока (очистка, охлаждение и хранение).	2	2	
	2	Переработка молока (сепарирование, тепловая обработка). Производство кисломолочных продуктов: простокваша, ряженка, варенец, кефир, сметана, творог.	2	2	
	3	Производство масла, сыра	2	2	
		<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить и записать технологию производства питьевого молока и сливок.			
<b>Тема 1.3. Переработка мяса</b>	1	Определение категории туш животных. Показатели качества мяса. Разделка туш животных. Субпродукты.	2	2	
	2	Хранение мяса. Посол мяса и субпродуктов.	2	2	
	3	Производство колбасных изделий (вареные колбасы, полукупречные колбасы, ливерные и кровяные колбасы).	2	2	
	4	Производство копчёностей (копчёные колбасы, сало, окорока).	2	2	

		<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить и описать определение упитанности животных предназначенных для убоя.		
<b>Тема 1.4. Переработка продукции птицеводства</b>	1	Убой и первичная переработка птицы	2	2
	2	Переработка перо-пухового сырья. Хранение и переработка яиц.	3	2
		<b>Самостоятельная работа:</b> Записать оригинальные рецепты приготовления блюд из мяса птицы.		
<b>Тема 1.5. Переработка продукции кролиководства</b>	1	Убой и первичная обработка мяса. Обработка и консервирование шкурок кроликов.	3	2
		<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить и записать переработку продукции нутриеводства.		
<b>Тема 1.6. Переработка шерсти</b>	1	Стрижка овец, мойка шерсти, ческа, прядение, изготовление изделий из шерсти	3	2
		<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить и записать технологию изготовления войлока из коровьего волоса.		
<b>Тема 1.7. Технологии выделки мехов и кожи.</b>	1	Основные виды кожевенного и мехового сырья. Крашение мехов. Выделка шкур, овчин, каракуля, мерлушек. Выделка кож.	3	2
		<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить и записать мучной и хлебный способ выделки мехов.		

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

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины 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, мультимедийная установка, электронные носители, принтер, сканер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

#### **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. Издательский центр «Академия»
2. Учебник Организация и экономические основы фермерских хозяйств М.А. Конаков, А.П. Конаков издательский дом Академия 2004.
3. Учебное пособие «Основы производства продукции животноводства» Н.И. Владимира, Н.Ю. Владимира, П.С. Ануфриев.- Барнаул. Издательство АГАУ 2007
4. Бабайлова Г.П. Технология производства свинины. – Киров: Вятка,2002
5. Васильев Н.А., Целютин В.Н. Овцеводство и технология производства шерсти.- М.: Агропромиздат, 2005
6. Горбатова К.К. Химия и физика молока. СПб.: ГИОРД, 2007.
7. Легеза В.Н. Животноводство: Учеб. для учреждений нач.проф.образования/ Виктор Николаевич Легеза. – 2-е изд.,испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2004.

*Дополнительные источники:*

1. Азбука фермера 2000 г

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>  кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами; подготавливать корма к скармливанию; готовить коров к машинному доению; проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок; осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований; выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку корову к отелу; осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов; подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами; проводить сбор яиц; проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение;	Тестирование, практические занятия, домашние задания
<b>Знать:</b>	

правила кормления различных сельскохозяйственных животных; способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию; строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи; правила ухода за вымени; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания; правила подготовки к искусственному осеменению; технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой; технику машинного доения коров; особенности ухода за свиньями и птицей; основные способы переработки и хранения продукции животноводства.

Тестирование, домашняя работа  
Практические занятия