

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Образовательный центр с. Камышла»

Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
«Образовательный центр  
с.Камышла»  
\_\_\_\_\_Хисматов М.М.  
« 3 » сентября 2020 г.

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»

Одобрена  
на заседании МО  
преподавателей спецдисциплин и мастеров п/о  
протокол № 1 от «28» 08 2020 г.

Председатель МО  
 Нурутдинов А.А.

Автор  
 Вакказова Р.Р.

«27» 08 2020 г.

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 ОПОПСПО 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, лесное и рыбное хозяйство.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Образовательный центр с.Камышла»

## Содержание

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ М Д К .....	5
1.1. Область применения программы М Д К .....	5
1.2. Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	5
1.3. Планируемые результаты освоения М Д К .....	5
1.4. Количество часов на освоение программы МДК.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ М Д К.....	6
3. СОДЕРЖАНИЕ МДК И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	8
3.1. Объем МДК и виды учебной работы .....	8
3.2. Тематический план и содержание М Д К .....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ М Д К	12
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .....	12
4.2 Информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	13

# **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) в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, по направлению подготовки 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

## **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», «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 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 часов;
- внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося 16 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Результатом освоения междисциплинарного курса является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.5.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
ПК 1.6.	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.
ПК 1.7.	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.
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 достижения, 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, необходимой для эффективного 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.	Осуществлять денежные операции.

ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **3. СОДЕРЖАНИЕ МДК.01.02. И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	22
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	



### 3.2. Тематический план и содержание М Д К

Наименование разделов	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень усвоения
<p>Раздел 1 Молоко и молочные продукты. Тема 1.1 Молоко и молочные продукты.</p>	<p>История создания молочной промышленности. Биохимический и химический состав молока. Тепловая обработка. Получение сливок. Молочные консервы. Сухое молоко. Кисломолочные продукты. Кисломолочные продукты. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению. Внеаудиторная (самостоятельная) работа №1 .Сообщение на тему «Предприятия нашего района, перерабатывающие продукцию животноводства».</p>	<p>9             4</p>	2
<p>Раздел 2 Технология переработки молока. Тема 2.1 Технология переработки молока.</p>	<p>Вторичные молочные продукты. Технология производства сыра. Технология производства сливочного масла.</p>	7	2

	<p>Получение несоленого, вологодского масла.</p> <p>Получение десертного, кисломолочного масла.</p> <p>Получение закусочного и топленого масла.</p> <p>Хранение масла.</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №2.</p> <p>Изучить и описать «Способ приготовления брынзы в домашних условиях».</p>	4	
<p>Раздел 3 Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности.</p> <p><i>Тема 3.1 Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности.</i></p>	<p>Переработка убойных животных.</p> <p>Химический состав мяса.</p> <p>Оценка качества мяса.</p> <p>Категории мяса</p> <p>Виды говядины.</p> <p>Характеристика баранины и свинины.</p> <p>Субпродукты.</p> <p>Мясо птицы.</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа №3.</p> <p>Изучить и описать тему «Способы замораживания тушек домашней птицы».</p>	8	2
<p>Раздел 4 Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Классификация мяса.</p> <p>Консервирование мяса низкой</p>	4	2

Тема 4.1 Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов.	температурой. Консервирование мяса высокой температурой. Условия и сроки хранения мясных продуктов.		
Раздел 5 Технология производства и хранения колбасных и ветчинных изделий. Тема 5.1 Технология производства и хранения колбасных и ветчинных изделий.	Виды и состав колбасных изделий. Ассортимент колбасных и ветчинных изделий. Виды мясо-копченостей. Диф.зачет. Внеаудиторная (самостоятельная) работа №4. Изучить и описать тему «Способ приготовления сосисок в домашних условиях».	4  4	2
Итого: часов внеаудиторной (самостоятельной) работы		16	
часов обязательной аудиторной нагрузки		32	
ВСЕГО		48	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 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.

### 4.2 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 2017

*Дополнительные источники:*

1. «Азбука фермера» 2017 г издания

**Перечень Интернет-ресурсов**

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

## 5. 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
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.
<b>Знать:</b> основные способы переработки и хранения продукции животноводства.	Тестирование, контрольные работы, домашние задания, карточки-задания, зачеты по теме, разгадывание кроссвордов.