

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Образовательный центр с. Камышла»

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора  
ГБПОУ «Образовательный центр  
С.Камышла»  
От «23»июня 2025 года №56/1  
Р.Р.Харразова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**междисциплинарного курса**  
**01.02** Технология хранения и переработки продукции животноводства в  
сельской усадьбе  
профессионального цикла  
основной образовательной программы  
подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии:  
35.01.23 Хозяйка(ин)усадьбы

Профиль обучения: технический

Камышла 2025г.

ОДОБРЕНО  
на заседании МО  
преподавателей  
спец. дисциплин  
Протокол № 8 от «20» июня 2025г.  
 Нурутдинов А.А.

Автор

 /Мелешкин А.М./

«20» июня 2025г.

| Дата<br>актуализации | Результаты актуализации | Подпись<br>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, лесное и рыбное хозяйство.

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

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| 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. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК.....   | 6  |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ МДК И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ .   | 7  |
| 3.1. Объем МДК и виды учебной работы .....  | 7  |
| 3.2. Тематический план и содержание МДК .....   | 8  |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МДК .....   | 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) 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», «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 экзамена в рамках освоения ППКРС на базе основного профессионального образования.

### **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.

### **1.3. 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.  |
| ОК3.    | 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

| Вид учебной работы                                      | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>48</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>32</b>   |
| в том числе:  |             |
| лабораторные занятия                                    |             |
| практические занятия                                    | 22          |
| контрольные работы                                      |             |
| Индивидуальный проект <i>(если предусмотрено)</i>       |             |
| Самостоятельная работа обучающегося                     | <b>16</b>   |
| <b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>        |             |

3.2.

**Тематический план и содержание МД К. 01.02. «Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе»**

| <b>Наименование разделов</b>                    | <b>Наименование тем</b>   | <b>Объем часов</b> | <b>Уровень усвоения</b> |
|---|---|--------------------|-------------------------|
| <b>Раздел 1.<br/>Молоко и молочные продукты</b> | История создания молочной промышленности  | 1                  | 2                       |
|   | Тепловая обработка  | 1                  | 2                       |
|   | Получение сливок  | 1                  | 2                       |
|   | Молочные консервы   | 1                  | 2                       |
|   | Сухое молоко  | 1                  | 2                       |
|   | Кисломолочные продукты  | 1                  | 2                       |
|   | Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранение | 1                  | 2                       |
| <b>Раздел 2. Технология переработки молока.</b> | Вторичные молочные продукты   | 1                  | 2                       |
|   | Технология производства сыра  | 1                  | 2                       |
|   | Состав сливочного масла   | 1                  | 2                       |
|   | Технология производства сливочного масла  | 1                  | 2                       |
|   | Получение несоленого, вологодского масла  | 1                  | 2                       |
|   | Получение десертного, кисло-сливочного масла                                    | 1                  | 2                       |
|   | Получение закусочного и топленого масла   | 1                  | 2                       |
|   | Хранение масла  | 1                  | 3                       |
|   | Мойка и дезинфекция технологического оборудования                               | 1                  | 3                       |
| <b>Раздел 3.<br/>Сельскохозяйственные</b>       | Переработка убойных животных  | 1                  | 2                       |
|   | Химический состав мяса  | 1                  | 2                       |

|   |   |              |   |
|---|---|--------------|---|
| <b>животные как сырье для мясной промышленности кормов.</b>                       | Оценка качества мяса                              | 1            | 2 |
|   | Категории мяса                                    | 1            | 2 |
|   | Виды говядины                                     | 1            | 2 |
|   | Характеристика баранины и свинины                 | 1            | 2 |
|   | Субпродукты                                       | 1            | 2 |
|   | Мясо птицы  | 1            | 3 |
| <b>Раздел 4. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов</b>    | Классификация мяса                                | 1            | 2 |
|   | Консервирование мяса низкой температурой          | 1            | 2 |
|   | Консервирование мяса высокой температурой         | 1            | 2 |
|   | Условия и сроки хранения мясных продуктов         | 1            | 2 |
| <b>Раздел 5. Технология производства и хранения колбасных и ветчинных изделий</b> | Виды и состав колбасных изделий                   | 1            | 2 |
|   | Ассортимент колбасных и ветчинных изделий         | 1            | 2 |
|   | Виды мясо-копченостей                             | 1            | 2 |
|   | Технология переработки мяса на малых предприятиях | 1            | 3 |
|   | Всего   | 32+16 (с.р.) |   |

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4Л. 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:*

20 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.

##### 4.1. Информационное обеспечение обучения

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

*Основные источники:*

1. Учебник «Основы ведения фермерского хозяйства» Ю.Н. Ковалев 2024 г. Издательский центр Академия
2. Учебник «Организация и экономические основы фермерских хозяйств» М.А. Конаков, А.П. Конаков издательский дом Академия 2024 год
3. Учебное пособие «Основы производства продукции животноводства» Н.И. Владимиров, Н.Ю. Владимирова, П.С. Ануфриев Барнаул Издательство АГАУ 2021

*Дополнительные источники:*

1. «Азбука фермера» 2021 г издания

**Перечень Интернет-ресурсов**

2. <http://fadr.msu.ru/rin/livest/> виртуальная библиотека по сельскому хозяйству.
3. <http://zhivotnovodstva.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.

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

