

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
Донской аграрный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ

Ширяев С.Г.
«26» марта 2024 г.
м.п.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК.02.03 Технологии первичной переработки продукции
животноводства**

Специальность 36.02.02 Зоотехния
на базе 9 классов (основное общее образование)
Форма обучения очная

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет»

Разработчик:

Семенченко С.В. _____
ФИО (подпись) доцент канд. с.-х. наук доцент
(должность) (ученая степень) (ученое звание)

Рассмотрено и рекомендовано:

На заседании Методического совета Колледжа Протокол №8 от 21.03.2024 г.

Директор Донского аграрного колледжа _____ Широкова Н.В.

п. Персиановский, 2024 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК.02.03 Технология первичной переработки продукции животноводства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 Зоотехния, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.05.2014 г. N 505.

1.2. Место междисциплинарного курса в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения междисциплинарного курса:

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен:

- обладать компетенциями, включающими в себя способность:
- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;- обладать профессиональными компетенциями:

ПК 2.1 - Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.

ПК 2.3 - Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Объем программы междисциплинарного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Очная форма обучения	
	2022	2023
Максимальная учебная нагрузка (всего)	306	306
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	204	204
в том числе:		
лекции	100	101
практические занятия	104	104
лабораторные занятия		
Самостоятельная работа студента (всего)	101	101
в том числе		
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация в форме экзамена		

2.2. Тематический план и содержание программы междисциплинарного курса **МДК 02.03. Технологии первичной переработки продукции животноводства**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	
			Очная форма обучения	
			2022	2023
1	2	3	4	
МДК 02.03. Технологии первичной переработки продукции животноводства				
Раздел 1. Технология производства молока и молочных продуктов			20	20
Тема 1.1. Химический состав молока	1	<p>Содержание:</p> <p>Роль ученых в развитии молочного дела. Химический состав молока. Бактерицидные свойства молока. Физические свойства молока. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Молоко животных других животных. Требования, предъявляемые к качеству молока. Пороки молока.</p>		
Тема 1.2. Технология производства молока	2	<p>Условия получения высококачественного молока Источники загрязнения молока микроорганизмами. Санитарно-гигиенические правила получения молока. Контроль состояния здоровья коров. Ветеринарно-санитарная оценка молока больных животных.</p> <p>Первичная обработка молока Очистка молока, охлаждение и хранение молока Классификация продуктов переработки молока. Приемка молока.</p> <p>Механическая обработка молока Очистка молока. Сепарирование молока Нормализация молока. Гомогенизация молока.</p> <p>Тепловая обработка молока. Пастеризация молока. Стерилизация молока. Влияние низких и высоких температур.</p> <p>Производство питьевого молока.</p>		

		Ассортимент питьевого молока. Технологический процесс производства питьевого молока. Сертификация молочной продукции.		
Тема 1.3 Технология кисломолочных продуктов	3	Кисломолочные продукты. Значение и состав кисломолочных продуктов. Закваски используемые для производства кисломолочных продуктов. Ассортимент жидких кисломолочных продуктов. Технология производства кисломолочных напитков. Технология производства сметаны. Технология производства творога. Пороки кисломолочных продуктов.		
Тема 1.4 Технология сыра	4	Технология сыра		
		Пищевая ценность и состав сыра. Классификация сыров. Требования к молоку- сырью для производства сыров. Технологическая схема производства твердых сыров. Пороки сыров.		
Тема 1.5 Технология масла	5	Технология масла		
		Пищевая ценность и состав сливочного масла. Требования к качеству молока и сливок для производства масла. Технология производства масла способом сбивания сливок. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок. Факторы влияющие на сбивания сливок. Пороки масла.		
Практические занятия:			20	20
1	Определение физико-химических и органолептических свойств молока.			
2	Освоение правил работы в молочной лаборатории с соблюдением техники безопасности.			
3	Отбор средних проб молока			
4	Сепарирование молока на Сепараторе Сокол MS100 и определение жирности сливок			
5	Применение моющих и дезинфицирующих растворов для обработки молочного оборудования.			
6	Определение качества готовых кисломолочных продуктов.			
7	Расчет массовой доли белка, жира и лактозы по базисным нор-			

		мам.		
	8	Расчет сухого вещества, сухого обезжиренного молочного остатка.		
	9	Составление расчетов при сепарировании молока и жирового баланса.		
	10	<i>Оценка качества сыра с применением «Люминоскоп Филин»</i>		
	11	Расчет выхода сливочного масла		
	12	Экспертиза кисломолочных продуктов		
	13	Расчеты по нормализации молока, сметаны		
	Самостоятельная работа		12	12
	1	1. Написать рефераты по темам «Технология производства молока», «История развития молочного скотоводства в России», «Влияние сезона года на состав и свойства молока», «Изменение состава и свойств молока при различных способах доения»		
Раздел 2. Технология производства мясных продуктов				
Тема 2.1 Технология первичной переработки убойных животных		Содержание:	20	20
	1	Типы предприятий по переработке мяса.		
	2	Технология первичной переработки убойных животных. Подготовка животных к убою. Технология убоя и обработка животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса. Товарная оценка разных видов мяса. Маркировка мяса. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса. Сортовой разруб туш КРС, МРС. Санитарно-гигиенические и экологические условия мясоперерабатывающего производства.		
Тема 2.2 Морфологический и химический состав мяса	3	Морфология и химический состав мяса. Морфологический состав мяса. Химический состав. Изменения в мясе после убоя животных. Пороки мяса.		
Тема 2.3 Консервирование мяса	4	Консервирование мяса. Консервирование мяса холодом. Режимы охлаждения мяса в зависимости от сроков хранения. Консервация мяса высокой температурой.		
Тема 2.4 Производство колбасных изделий	5	Классификация мясопродуктов. Технология производства вареных колбас. Производство сосисок. Технология производства		

		полукопченых колбас. Технология производства копченых колбас. Производство паштетов. Технология производства баночных консервов.		
		Практические занятия	20	20
	1	Определение упитанности животных.		
	2	Товароведческая маркировка мяса.		
	3	Виды порчи колбасных изделий		
	4	<i>Изучение технологии колбасных изделий в виртуальном учебном комплексе «Производство мясных полуфабрикатов»</i>		
	5	<i>Изучение технологии колбасных изделий в виртуальном учебном комплексе «Автоматизированном колбасном цехе»</i>		
	6	Определение видовой принадлежности мяса		
	7	<i>Технология приготовления фарша на электрической мясорубке и составление рецептуры фарша для изготовления различных видов колбас.</i>		
	8	Расчет отхода мяса и субпродуктов, потерь массы мяса при охлаждении, замораживании и хранении.		
	9	Исследование мяса на свежесть		
	10	<i>Микроскопический анализ свежести мяса на Люминоскопе Филин</i>		
		Самостоятельная работа	13	13
	1	Составить конспект по темам: «Типы предприятий по переработке мяса», «Классификация мясопродуктов»		
	2	Написать реферат по теме «Охрана труда и техника безопасности при убое и переработке животных»		
Раздел 3. Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы			20	20
Тема 3.1 Убой и первичная обработка птицы		Содержание:		
	1	Сельскохозяйственная птица для убоя. Убой и первичная обработка птицы.		
Тема 3.2 Технология первичной переработки мяса птицы.	2	Современные технологические линии по убою и переработке мяса птицы. Основные операции технологического процесса, переработки мяса птицы. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы.		

Тема 3.3 Технология переработки яичной продукции	3	Строение яйца. Химический состав и питательная ценность яиц. Требования к качеству пищевых яиц. Закупка яиц. Производство мороженых яичных продуктов		
	Практические занятия:		20	20
	1	Организация предубойного содержания птицы. Оформление документов.		
	2	Выполнение отдельных технологических операций при убойе и первичной переработки мяса птицы.		
	3	Санитарное исследование яиц		
	4	Заполнение сопроводительных документов на реализуемое мясо.		
	5	Товароведческая оценка по ГОСТу		
	Самостоятельная работа:		13	13
	1	Подготовка опорного конспекта «Производство мороженых яичных продуктов», «Производство сухих яичных продуктов»		
	2	Написание рефератов: «Производство мяса бройлеров»,		
	3	Составление кроссвордов на тему «Продукты птицеводства»		
Раздел 4. Технология первичной переработки рыбы			20	20
Тема 4.1. Переработка рыбы	Содержание:			
	1	Химический состав мяса рыб		
	2	Порядок приемки рыбы и рыбной продукции.		
Тема 4.2 Консервирование рыбы	3	Разделка рыбы. Консервирование рыбы		
	4	Сушка и вяление рыбы. Консервирование рыбы копчением.		
	5	Маринование и пряный посол рыбы		
	Практические занятия		20	20
	1	Экспертиза консервированной рыбы		
	2	Пороки рыбы		
	3	Определение свежести рыбы		
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов		
	Самостоятельная работа		13	13
	1	Составить опорные конспекты по темам: «Хранение и транспор-		

		тировка рыбы», «Консервирование рыбы копчением», Использование рыбных отходов.		
	2	Подготовить сообщение по темам: «Консервирование рыбы», «Кулинарные изделия из рыбы»		
Раздел 5 Технология мяса диких промысловых животных и продукции пчеловодства			20	20
Тема 5.1 Первичная обработка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Содержание			
	1	Способы и правила добычи. Морфологический и химический состав мяса		
	2	Особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов.		
	Практические занятия:		20	20
	1	Охрана окружающей среды и дикой фауны		
	2	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных		
	Самостоятельная работа		6	6
Составить опорный конспект по теме «Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных», «Химический состав мяса диких животных»				
Тема 5.2 Технология производства продукции пчеловодства.	Содержание		20	20
	1	Введение. Химический состав меда. Основные свойства меда. Классификация меда. Образование, созревание и переработка меда.		
	Практические занятия		13	13
	1	<i>Органолептическое исследование меда рефрактометром на Экспресс-лаборатории</i>		
	2	Определение удельного веса, воды и сухого остатка		
	3	<i>Люменесцентное исследование меда на Люминоскопе Филин</i>		
	Самостоятельная работа		6	6
Подготовка к практическим занятиям по теме «Органолептическое исследование меда» Написать реферат по теме «Современные проблемы пчеловодства и пути их решения»				
Всего			306	306

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

N п/п	Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки, научной специальности (для профессионального образования), подвида дополнительного образования	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования
1.	Технологии первичной переработки продукции животноводства	<p>Лаборатория технологии первичной переработки продукции животноводства; Аудитория № 141 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (1); настенный экран (1), ноутбук (переносной)); специализированное учебное оборудование - шкаф с демонстрационным оборудованием- весы электронные (2), овоскоп точечный (1), набор яиц, индексмер (1), овоскоп настольный на 10 яиц (1);микрометр (1), высотометр (1), штангенциркуль (1); кормушка бункерная для птицы (2), поилки ниппельные; инкубатор (1); муляж куриного яйца (1); чучело курицы (1), муляж курицы (1); кормушка (1)); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (баннеры (7)).</p>
		<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Аудитория № 127а</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования укомплектованное специализированной мебелью для хранения и технического обслуживания.</p> <p>Технические средства обучения: ноутбук (1).</p>

3.2. Информационное обеспечение обучения

№ п/п	Основные источники	Количество экземпляров в библиотеке / ссылка на ЭБС	Используется при изучении разделов
	Цибулько, Л. А. Приемка и первичная обработка молочного сырья : учебное пособие / Л. А. Цибулько. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 140 с. — ISBN 978-5-8353-2373-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134328 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134328	1-5
	Моторная, Н. Г. Производство и первичная обработка продукции животноводства: практикум : учебное пособие / Н. Г. Моторная. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 74 с. — ISBN 978-5-89764-921-12. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159610 — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/159610	1-5

№ п/п	Дополнительные источники	Количество экземпляров в библиотеке / ссылка на ЭБС	Используется при изучении разделов
	Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. — Красноярск : КрасГАУ, 2021. — 362 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/225170 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/225170	1-5

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продо-	http://www.don-agro.ru

Наименование ресурса	Режим доступа
вольствия Ростовской области	
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

Windows 8.1
Office Standard 2013
Open Office Свободно распространяемое ПО
Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
Zoom Свободно распространяемое ПО
Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
Yandex Browser Свободно распространяемое ПО
Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка»
Лаборатория ММИС Деканат
Лаборатория ММИС «Планы»
Система контент-фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
Dr.Web
7-zip Свободно распространяемое ПО
MS Windows 8 OEM SINGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
Unreal commander Свободно распространяемое ПО
Google Chrome Свободно распространяемое ПО
Win 10H

Перечень профессиональных баз данных

1. База данных: животноводство, ветеринария, растениеводство
<http://f2soft.info/bazi-dannix-spravochniki/baza-dannix-jivotnovodstvo-veterinariya-rastenievodstvo.html>
2. Агро-информ. Информационный портал по сельскому хозяйству <http://www.agroinform.ru/index.php/bazy-dannux>
3. АГРОС - крупнейшая в АПК документографическая база данных
<http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Контроль и оценка результатов освоения программы междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате обучения студент должен:	
уметь:	
выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства;	Оценка результатов практических и лабораторных работ. Оценка результатов самостоятельной работы.

составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;	Оценка результатов практических и лабораторных работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства;	Оценка результатов практических и лабораторных работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;	Оценка результатов практических и лабораторных работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;	Оценка результатов практических и лабораторных работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
знать:	
виды, технологические процессы производства продукции животноводства;	Периодический устный опрос. Тестирование.
методику расчета основных технологических параметров производства;	Периодический устный опрос. Тестирование.
технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам);	Периодический устный опрос. Тестирование
действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;	Периодический устный опрос. Тестирование.
основные методы оценки качества продукции животноводства.	Периодический устный опрос. Тестирование.
<i>Итоговый контроль:</i>	<i>Экзамен</i>