

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54  
Уникальный программный ключ:  
e068472ab7c5baf6ed3210041c006b477035237

## АННОТАЦИЯ к рабочей программе учебной дисциплины

### МДК.02.03 «Технологии первичной переработки продукции животноводства»

#### 1. Общая характеристика

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

#### 2. Требования к результатам освоения.

общие компетенции:

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;

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.

#### 3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1 Технология производства молока и молочных продуктов

Тема 1.1 Химический состав молока

Тема 1.2 Технология производства молока

Тема 1.3 Технология кисломолочных продуктов

Тема 1.4 Технология сыра

Тема 1.5 Технология масла

Раздел 2 Технология производства мясных продуктов

Тема 2.1 Технология первичной переработки убойных животных

Тема 2.2 Морфологический и химический состав мяса

Тема 2.3 Консервирование мяса

Тема 2.4 Производство колбасных изделий

Раздел 3. Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы

Тема 3.1 Убой и первичная обработка птицы

Тема 3.2 Технология первичной переработки мяса птицы

Тема 3.3 Технология переработки яичной продукции

Раздел 4 Технология первичной переработки рыбы

Тема 4.1 Консервирование рыбы

Раздел 5. Технология мяса диких промысловых животных и продукции пчеловодства

Тема 5.1 Первичная обработка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

Тема 5.2 Технология производства продукции пчеловодства.

#### 4. Форма промежуточной аттестации: экзамен