

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбигов Бэликто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.05.2026 16:55:59
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**

Агротехнический колледж

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор колледжа
Очирова В.Н.

06 мая 2025 г

**Рабочая программа
Дисциплины (модуля)
МДК.02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства
36.02.03 ЗООТЕХНИЯ**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **АТК**
Квалификация **Зоотехник**
Форма обучения **очная**
Форма промежуточной аттестации **Зачет с оценкой**
Объём дисциплины в З.Е. **0**
Продолжительность в часах/неделях **85/0**
Статус дисциплины в учебном плане **относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП является дисциплиной обязательной для изучения**

Распределение часов дисциплины

Курс 3 Семестр 6	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	21	21
Практические занятия	42	42
Контактная работа	63	63
Сам. работа	22	22
Итого	85	85

Улан-Удэ, 2025

Программу составил(и):
Михайлова Валентина Абокшиновна _____

Программа дисциплины

МДК.02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 36.02.03 ЗООТЕХНИЯ (приказ Минобрнауки России от 19.07.2023 г. № 546);

- ;

составлена на основании учебного плана:

o36.02.03_Зоотехния_1_9кл.rlx

утвержденного методическим советом вуза от 06.05.2025 протокол № 9 .

Программа одобрена на заседании агротехнического колледжа

АТК

Протокол № 7 от 11.02.2025

Директор колледжа Очирова В.Н. _____

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнического колледжа от «11» февраля 2025г., протокол № 7

Председатель методической комиссии агротехнического колледжа

Внешний эксперт (представитель работодателя) _____ ГКУ «Госплемслужба»

Батувев Ж.О.

подпись

И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании АТК		Утверждаю Директор АТК Очирова В.Н.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
2	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
3	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
4	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
5	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

- 1 Цели: формирование теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовых различиях, закономерностях формирования у них продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии приготовления кормов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.
- Задачи: изучить организацию современных методов, способов и технологий ведения отраслей животноводства; создать условия получения сельскохозяйственной продукции высокого качества, низкой себестоимости; определить социальную необходимость производства животноводческой продукции в условиях рыночных отношений; изучить инновационные технологии, применяемые при производстве и переработке продукции животноводства

ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Блок.Часть

П

ПК 2.1.: Разрабатывать производственные задания и технологические графики, в том числе, с применением цифровых технологий.

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

1	5 семестр	Основы зоотехнии
2	5 семестр	Технологии производства продукции животноводства

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

ПК 2.1.: Разрабатывать производственные задания и технологические графики, в том числе, с применением цифровых технологий.;

Знать и понимать виды, технологические процессы производства продукции животноводства; методику расчета основных технологических параметров производства; технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам); действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства:

Уметь делать (действовать) выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства.:

Уровни сформированности компетенций						
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий			
Оценки формирования компетенций						
Оценка «неудовлетворительно» -	Оценка «удовлетворительно» - уровень 1	Оценка «хорошо» - уровень 2	Оценка «отлично» - уровень 3			
Характеристика сформированности компетенции						
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач			
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ						
ПК 2.2.: Организовывать технологические процессы и работы по получению, первичной переработке и хранению продукции животноводства в соответствии с требованиями санитарных правил и охраны труда.;						
Знать и понимать виды, технологические процессы производства продукции животноводства; методику расчета основных технологических параметров производства; технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам); действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства:						
Уметь делать (действовать) выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства.:						
Уровни сформированности компетенций						
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий			
Оценки формирования компетенций						
Оценка «неудовлетворительно» -	Оценка «удовлетворительно» - уровень 1	Оценка «хорошо» - уровень 2	Оценка «отлично» - уровень 3			
Характеристика сформированности компетенции						
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач			
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ						
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Семестр	Часов	Компетенции	Примечание (используемые форма текущего контроля успеваемости)
Раздел 1. Раздел 1.Технология переработки молока						
1.1	Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных. Факторы влияющие на состав и свойства молока	Лек	6	4	ПК 2.1, ПК 2.2	Устный опрос

1.2	Санитарно-гигиенические требования при получении и хранении молока. Уход за доильной аппаратурой и молочным оборудованием	Лек	6	4	
1.3	Механические и температурные воздействия на молоко. Знакомство с технологией получения и первичной обработке молока на ферме.	Пр	6	6	
1.4	Технология производства кисломолочных продуктов. Технология маслodeлия и сыроdeлия	Пр	6	4	
1.5	Технология переработки молока и производство молочных продуктов в условиях крупных предприятий перерабатывающей промышленности производство питьевого молока, кисломолочных продуктов, масла, сыра, молочных консервов, ЗЦМ и др. расчеты в молочном деле	Пр	6	4	
1.6	Консервы и сухие молочные продукты. Пастеризованное молоко и сливки	Пр	6	4	

1.7	Факторы, влияющие на изменение состава и свойства молока. Порода, стадия лактации. Возраст, линька, состояние здоровья, упитанность, индивидуальные особенности	Ср	6	8		
Раздел 2. Раздел 2. Технология продуктов убоя животных и птицы						
2.1	С.-х. животные как сырье для мясной промышленности. Технология убоя крупного рогатого скота, свиней, птицы	Лек	6	2	ПК 2.1, ПК 2.2	Устный опрос
2.2	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе после убоя	Лек	6	4		
2.3	Оглушение, обескровливание, съемка шкур с туш и головы животных, забеловка, обрядка, бракераж, товарная оценка шкур, извлечение внутренних органов, распиловка, зачистка туш, товарная оценка, клеймение и взвешивания туш	Пр	6	4		
2.4	Химический и морфологический состав мяса	Пр	6	4		
2.5	Определение видовой принадлежности мяса. Определение свежести мяса по органолептическим показателям и химическими методами	Пр	6	4		
2.6	Классификация субпродуктов, обработка мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных субпродуктов, технология обработки шкур и кишечного сырья.	Пр	6	4		

2.7	Химический и морфологический состав мяса. Сортная разрубка туш разных животных. Оценка качества мяса. Технология производства и исследования пищевых животных жиров	Ср	6	8		
Раздел 3. Раздел 3. Первичная переработка яиц. Технология меда и продуктов пчеловодства						
3.1	Состав, пищевая ценность и свойства яиц, яичные мороженые и яичные сухие продукты, сортировка, упаковка и хранение яиц.	Лек	6	3	ПК 2.1, ПК 2.2	Устный опрос
3.2	Классификация, химический состав и свойства, оценка качества, фальсификация меда, воск, прополис, пчелиный яд, маточное молочко	Лек	6	4		
3.3	Состав, пищевая ценность и свойства яиц	Пр	6	2		
3.4	химический состав и свойства, оценка качества, фальсификация меда, воск, прополис, пчелиный яд, маточное молочко	Пр	6	4		
3.5	Пороки, фальсификация меда.	Пр	6	2		
3.6	Подготовка реферата "Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию."	Ср	6	6		

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. Производство и переработка продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "КУРС", 2019. - 188 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=338030
------	--

Л1.2	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. Производство и переработка продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "КУРС", 2022. - 188 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=414089
------	--

Дополнительная литература

Л2.1	Производство и переработка продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "КУРС", 2025. - 188 – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=455770
------	---

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)

Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	http://znanium.ru/
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	http://urait.ru/

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):

1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/
Профессиональные базы данных	https://elib.bgsha.ru/pbd

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины

Наименование программных продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса

Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/
--	--

3. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Михайлова Валентина Абокшиновна		

ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-

педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;
- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;
- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);
- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП СПО.

В целях реализации ОПОП СПО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обнование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			