

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

методист

Шлыкова Г.Г.

«18» июня 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

зав. отд. очн. формы обуч.

Грамотина А.С.

«18» июня 2026 г.

Рабочая программа учебного предмета
МДК. 02.01 «Первичная переработка, хранение и реализация продукции
животноводства»
по профессии 35.01.35. «Фермер»
2026-2029 годы обучения

Разработчик:

Преподаватель: Дмитриева А.М.

п. Агролес 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.35 Фермер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Искитимский центр профессионального обучения»

Разработчик: преподаватель Дмитриева А.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства

МДК.02.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства» и соответствующие общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Осуществлять первичную переработку продукции животноводства.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> -ведения утвержденной учетно-отчетную документацию; -участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; -мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; -оформления документов на отпущенную продукцию; -проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; -участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; -расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; -определения потребности в рабочей силе; -инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; -обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; -участия в планировании основных показателей производства; -участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; -составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; -анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.
<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> -правильно оформлять учетно-отчетную документацию; -планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; -осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; -проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; -проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; -контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; -составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; -анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; -разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;

	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; -определять потребности в рабочей силе; -проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; -организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; -обеспечивать безопасные условия труда на производстве; -учитывать рабочее время и выработку работающих; -контролировать выполнение производственных плановых заданий; -разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда; -учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; -основы производственного учета; -методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; -материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; -нормы времени и выработки по технологическим операциям.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов	256
в т.ч.	
лекции	99 Из них 3ч. к/р в 1-3 семестре 1 ч диф.зач. в 5 семестре
практические занятия	118 ч.
самостоятельные работы	34 ч.
консультация пред экзаменом	2 ч.
экзамен	3 ч. – в 4 семестр

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, ч
1	2	3
МДК.02.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства		28
1 семестр -12 ч		3 лекции 8 пз 1 к/р 6 с/р
Тема 1.1 Технология первичной переработки убойных животных	Лекции	3
	Морфологический состав мяса. Химический состав. Подготовка животных к убою. Обработка животных.	1
	Разделка туш. Маркировка мяса.	1
	Сортовой разруб туш КРС. Санитарно-гигиенические и экологические условия мясоперерабатывающего производства.	1
	Практические занятия	8
	Работа с ГОСТ Р 54315-2011. «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»	3
	Определение упитанности животных. Исследование мяса на свежесть.	3
	Технология первичной переработки жира, крови, кишечного и эндокринного сырья.	2
	Самостоятельная работа	6
	Подготовить сообщение тема: Морфология и химический состав мяса.	1
	Подготовить презентацию тема: Основные ткани, входящие в состав мяса	3
	Устный и письменный ответ по темам	1
	Контрольная работа за 1 семестр	1

2 семестр - 16 ч		5 лекций 10 пз 1 к/р 6 с/р
Лекции		5
Мясо как сырье для промышленности.		1
Холодильная обработка мяса.		1
Технология производства вареных колбас. Производство сосисок. Технология производства полукопченых колбас. Технология производства копченых колбас.		1
Производство паштетов. Технология производства баночных консервов.		1
Консервирование мяса.		1
Практические занятия		10
Работа с ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы»		2
Определение упитанности скота.		2
Оценка качества мяса по органолептическим показателям.		2
Изучение схем разделки туш.		2
Типы копчения мяса.		1
Виды порчи колбасных и мясных изделий.		1
Самостоятельная работа		6
Презентация тема на выбор: 1. Разделка туш 2. Ветеринарные клейма и штампы.		4
Устный и письменный ответ по темам		2

	Контрольная работа за 2 семестр	1
Тема 1.2 Обработка субпродуктов	3 семестр -44 ч.	19 лекций 24 пз 1 к/р 6 с/р
	Лекции	19
	Классификация субпродуктов	3
	Химический состав субпродуктов	2
	Обработка субпродуктов.	2
	Сбор и переработка крови.	2
	Обработка кишечного сырья.	2
	Производство желатина.	1
	Требования к качеству субпродуктов	2
	Упаковывание мясных субпродуктов	1
	Хранение мясных субпродуктов	1
	Полуфабрикаты из субпродуктов	2
	Контрольная работа	1
	Практические занятия	24
	Работа с ГОСТ 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные. Технические условия»	4

	Анализ технологической схемы производства пищевых животных жиров	3
	Анализ технологической схемы обработки кишечного сыра	3
	Основные показатели свежести (по ГОСТу)	4
	Способы кулинарной обработки субпродуктов	3
	Классификация и полезные свойства	2
	Товарное соседство субпродуктов	1
	Оформление технологической схемы обработки мякотных субпродуктов	2
	Оформление технологической схемы обработки субпродуктов	2
	Самостоятельная работа	6
	Презентация тема на выбор: Субпродукты на ПОП Классификация субпродуктов	3
	Устный и письменный ответ по темам	3
	Контрольная работа за 3 семестр	1
4 семестр -72 ч		33 лекции
		34 пз
		2 консультации
		3 экзамен
		6 с/р
Тема 1.3	Лекции	33
	Виды молочных продуктов	1

Технология первичной обработки молока	Молоко как сырье для молочной промышленности.	2
	Химический состав и энергетическая ценность молока	2
	Обработка молока на молокозаводах	2
	Технология производства пастеризованного молока и сливок.	2
	Требования к качеству молока и сливок	2
	Упаковка и хранение пастеризованного молока и сливок	1
	Контрольная работа	1
	Технология производства сухого молока и сухих сливок	2
	Требования к качеству сухого молока и сухих сливок	1
	Упаковка и хранение сухого молока и сухих сливок	1
	Технология производства сгущенного молока	2
	Технология производства кисломолочных продуктов	4
	Требование к качеству кисломолочных продуктов	2
	Упаковка и хранение кисломолочной продукции	3
	Контрольная работа	1
	Производство сыров	2
	Требование к качеству сыров	1
Упаковка и хранение сыров	1	
Практические занятия	34	

Методы определения сухого молочного остатка молока.	3
Определение вкуса и запаха молока.	1
Определение сортности молока в соответствии с ГОСТ Р 52054 - 2003	3
Расчет энергетической ценности молочного сырья	6
Расчет нормализации сырья	4
Работа с ГОСТом 34355-2017 «Сливки и сырье»	2
Работа с ГОСТом 32260-2013 «Сыры полутвёрдые. Технические условия»	3
Работа с ГОСТом 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащённые бифидобактериями бифидум. Технические условия».	3
Работа с ГОСТом 31688-2012 - межгосударственный стандарт «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущённые с сахаром. Технические условия».	3
Определение качества молока и молочных продуктов.	3
Упаковка и маркировка	3
Самостоятельная работа	6
Сообщение тема: «Польза и вред кисломолочных продуктов»	3
Устный и письменный ответ по темам	3
Консультация	2
Экзамен в 4 семестре	3
5 семестр- 78 ч	35 лекций 42 пз 1 диф. Зач. 10 с/р

Тема 1.4
Технология переработки яичной
продукции

Лекция	16
Яйца куриные	2
Химический состав и энергетическая ценность яиц	1
Классификация яиц	1
Требование к качеству яиц	1
Упаковывание и хранение яиц	1
Яичные продукты	2
Мороженые яичные продукты	1
Требование к качеству мороженых яичных продуктов	1
Упаковывание и хранение мороженых яичных продуктов	1
Состав и энергетическая ценность яичных порошков.	2
Требование к качеству яичных порошков	1
Упаковывание и хранение яичных порошков	1
Контрольная работа	1
Практические занятия	14
Работа с ГОСТом 31654- 2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	3
Работа с ГОСТом 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие»	3
Работа с ГОСТом 31655-2012 Яйца пищевые (индюшиные, цесаринные, перепелиные, страусиные). Технические условия»	8
Самостоятельная работа	5
Изучение ассортимента и характеристик яиц и яичных продуктов с заполнением таблиц	2
Изучение условий хранения яиц и яичных продуктов.	2
Устный и письменный ответ по темам	1

Тема 1.5 Технология производства мяса птиц	Лекция	19
	Производство мяса цыплят-бройлеров.	2
	Химический состав мяса птицы	1
	Классификация мяса птицы	1
	Технология уоя и обработки птицы.	1
	Требования к качеству птицы	1
	Упаковывание и хранение мяса птицы	3
	Выращивание и откорм на мясо уток, гусей, индеек, цесарок, фазанов, голубей, перепелов	4
	Полуфабрикаты из мяса птицы	3
	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса птицы	2
	Контрольная работа	1
	Практические занятия	28
	Определение качественных показателей мяса птицы и кроликов	2
	Работа с ГОСТом 31470-2012 - межгосударственный стандарт, который регулирует методы оценки свежести мяса птицы, субпродуктов и полуфабрикатов из него.	2
	Определение степени свежести мяса птицы	3
	Обработка птицы.	6
	Заправка тушек и приготовление полуфабрикатов	6
	Приготовление блюд из мяса птицы	9
	Самостоятельная работа	5
	Производство вареных колбас из мяса птицы	3

	Устный и письменный ответ по темам	2
	Дифференцированный зачет	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля

Материально – техническое обеспечение

Кабинет Профессиональных дисциплин по профессии Фермер: столы, стулья, компьютер с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, выходом в "Интернет".

Лаборатория для практических занятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1. Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / В. В. Алифанова, А. Э. Васильева, А. А. Дубровский [и др.]. - Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. - 252 с. - Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/455438>. - Режим доступа: для авториз. пользователей. Сопачев Т.А., Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов СПО - Академия, 2020.

2. Бусел И. П. Экономика сельского хозяйства: учебное пособие / И. П. Бусел, П. И. Малихтарович. - Минск: РИПО, 2023. - 447 с. - ISBN 978-985-503-392-0. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/131805>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 448 с. - ISBN 978-5-8114-1364-5. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/211112>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Товароведение молочных мясных товаров и пищевых концентратов»- Академия, 2020.

5. Иванова Н. И, Основы зоотехнии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Академия, 2023.

6. Никитин И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : Учебник для вузов / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 460 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09	<p>Владеет навыками: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p>	<p>Текущий контроль: устные опросы, письменные опросы, тестирование, оценивание практических занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	<p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение</p> <p>описывать значимость своей профессии Фермер</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p>	
	<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Фермер</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии Фермер</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

ПК 2.1. Осуществлять первичную переработку продукции животноводства.	Владет навыками: первичной переработки продукции животноводства приготовления кормов	
---	---	--