



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: OU=ГБПОУ МО "
Сергиево-Посадский
колледж",
CN=Носырева Галина
Александровна, E=
mo_spkolledzh@mosreg.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2026-04-13 16:09:10

Приложение 4-15
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 168-ОС от 17.06.2025г.

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.15. ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

г. Сергиев Посад
2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК общеобразовательных,
естественнонаучных
и гуманитарных дисциплин

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УМР

Программа учебной дисциплины ООД.15. Производство продукции животноводства разработана в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования(с изменениями и дополнениями) и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года (Регистрационный № 24480), в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 343 и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 г. (Регистрационный № 68942).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.15. ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ООД.15. Производство продукции животноводства является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02 ОК 09 и ПК 1.1, 1.2 ПК 2.1, 2.2, 2.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1, 1.2 ПК 2.1, 2.2 2.3 ОК 01 ОК 02ОК 09	Применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов. Разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. Приемки сырья животного происхождения, отбора проб на анализ и проведения несложных анализов, контроль качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки.	Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения. Производственный контроль на предприятиях отрасли. Общие сведения о молочном скотоводстве, требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко, ход приемки сырья животного происхождения, режимы первичной переработки молочного сырья, общие сведения о мясном скотоводстве, требования к качеству мясного сырья, режимы первичной переработки мясного сырья.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в том числе в форме практической подготовки	18
Из них:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ООД.15. Производство продукции животноводства.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	В том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программ
1	2	3	4	5
Раздел 1. Состояние и перспективы развития животноводства в России.		8	4	
Тема 1.1. Продуктивность сельскохозяйственных животных, факторы ее определяющие.	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, 2.2, 2.3
	1. Введение. Состояние и перспективы развития животноводства в России.	1		
	2. Биологические особенности сельскохозяйственных животных.	1		
	3. Виды продуктивности сельскохозяйственных животных.	1		
	4. Факторы, влияющие на продуктивность животных.	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	5. Практическое занятие 1. Экстерьер сельскохозяйственных животных. Связь экстерьера с направлением продуктивности.	1		
	6. Практическое занятие 1. Типы конституции сельскохозяйственных животных.	1		
	7. Практическое занятие 2. Методы оценки сельскохозяйственных животных по экстерьеру и конституции.	1		
	8. Практическое занятие 2. Методы оценки сельскохозяйственных животных по экстерьеру и конституции	1		
Раздел 2. Основы кормления сельскохозяйственных животных		8	4	

Тема 2.1. Основы кормления сельскохозяйст венных животных.	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, 2.2, 2.
	9. Понятие о кормах и их классификация.	1		
	10. Оценка питательности кормов по химическому составу.	1		
	11. Влияние кормления на животный организм, контроль полноценности кормления сельскохозяйственных животных.	1		
	12. Корма, структура рационов и техника кормления в условиях ферм и комплексов.	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	4	
	13. Практическое занятие 3. Химический состав кормов и их питательность.	1	1	
	14. Практическое занятие 3. Химический состав кормов и их питательность.	1	1	
	15. Практическое занятие 4. Анализ рационов и оценка их сбалансированности для сельскохозяйственных животных. Техника составления рационов.	1	1	
	16. Практическое занятие 4. Анализ рационов и оценка их сбалансированности для сельскохозяйственных животных. Техника составления рационов	1	1	
Раздел 3. Отрасли животноводства		14	10	
Тема 3.1. Скотоводство Свиноводство	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, 2.2, 2.3
	17. Значение скотоводства как основной отрасли животноводства. Продуктивность. Породы КРС.	1		
	18. Значение свиноводства как основной отрасли животноводства. Виды продуктивности. Классификация пород свиней. Технология воспроизводства свиней.	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	19. Практическое занятие 5. Методы учета и оценки коров по молочной продуктивности.	1	1	
	20. Практическое занятие 5. Методы учета и оценки коров по молочной	1	1	

	продуктивности 21.Практическое занятие 6. Прижизненная и послеубойная оценка крупного рогатого скота по мясной продуктивности. 22. Практическое занятие 6. Прижизненная и послеубойная оценка крупного рогатого скота по мясной продуктивности.	1 1	1 1	
	23. Практическое занятие 7. Технология производства свинины. Откормочные и мясные качества свиней. 24. Практическое занятие 7. Технология производства свинины. Откормочные и мясные качества свиней	1 1	1 1	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, 2.2, 2.3
Тема 3.2. Овцеводство Птицеводство	Содержание учебного материала 25. Значение овцеводства. Классификация пород овец. Системы и способы содержания, кормления и ухода за животными. 26. Роль птицеводства в народном хозяйстве страны. Кормление и содержание яичных и мясных кур. Схема технологического процесса производства яиц и мяса птицы. Тематика практических занятий и лабораторных работ	1 1		ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, 2.2, 2.3
	27. Практическое занятие 8. Технология производства шерсти и баранины. Шерстная продуктивность.	1	1	
	28. Практическое занятие 8. Технология производства шерсти и баранины. Шерстная продуктивность.	1	1	
	29. Практическое занятие 9. Технологический процесс производства пищевых яиц.	1	1	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.1,
	30 Практическое занятие9. Расчет показателей яичной продуктивности.	1	1	ПК 1.2, ПК 2.1, 2.2, 2.3
	31. Дифференцированный зачет 32. Дифференцированный зачет	1 1		ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, 2.3
Промежуточная аттестация - Дифференцированный зачет				
Всего		32	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов.», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, муляжи пород сельскохозяйственных животных, макеты и стенды по темам занятий, комплект приборов для определения микроклимата, инструменты для мечения животных; техническими средствами обучения: (компьютер).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы:

3.2.1 Печатные издания:

Основные источники

1. Иванова Н.И., Корчагина О.А. «Технология производства продукции животноводства». Москва. Издательский центр «Академия» 2023 г.
2. Плотников В.П. «Основы зоотехнии»; ВГАУ, 2023 г.

Дополнительные источники

1. Куликов Л.В. «История зоотехнии». Издательство «Лань», 2014 г.
2. Топорова Л.В., Архипова А.В., Макарец Н.Г. «Практикум по животноводству». Издательство «Лань», 2015 г.
3. Грозина Ю.Б. «Генетика и селекция с.х. животных». г. Сергиев Посад, 2014
4. Плотников В.П. «Скотоводство и технология производства молока и говядины». ВГАУ, 2017г.
5. Юрлова В.А. «Кормление животных». г. Сергиев Посад, 2014г.
6. Зеленовский Н.В., Логинова Л.К. «Анатомия и физиология животных». Издательство «Лань», 2015г.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы):

<http://yazemledelec.ru/zhivotnovodstvo/razvedenie-korov/117-molochnye-porody-korov-krs-molochnogo-napravleniya.html>
<http://hrunya.ru/loshadi/masti/ahaltekinskaya-3622.html>
<http://publ.lib.ru/publib.html>
<http://window.edu.ru/window/library>
<http://edu.rgazu.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения. Производственный контроль на предприятиях отрасли. Общие сведения о молочном скотоводстве, требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко, ход приемки сырья животного происхождения, режимы первичной переработки молочного сырья, общие сведения о мясном скотоводстве, требования к качеству мясного сырья, режимы первичной переработки мясного сырья.	Знать: основные виды и породы сельскохозяйственных животных; системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения; основные технологии производства продукции животноводства.	Тестирование Устный опрос Письменный опрос Выполнение сообщений, рефератов, докладов, презентаций Составление конспектов Заполнение таблиц Собеседование Творческие задания Подготовка стендовых плакатов Дифференцированный зачет
Умения:		
Применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов. Разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. Приемки сырья животного происхождения, отбора проб на анализ и проведения несложных анализов, контроль качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки.	Уметь: определять методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород. определять методы производства продукции животноводства (молоко, мясо).	Ролевая игра Ситуационные задачи Практические задания Индивидуальные проекты Дифференцированный зачет