

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.02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства*

---

Специальность 36.02.02 Зоотехния  
 на базе 11 классов (среднее общее образование)  
 Форма обучения Очная, заочная

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

**Разработчик:**

Кобыляцкий П.С. \_\_\_\_\_ доцент канд. с.-х. наук доцент  
ФИО (подпись) (должность) (ученая степень) (ученое звание)

**Рассмотрено и рекомендовано:**

На заседании **Методического совета Колледжа** протокол заседания от 21.03.2024 г. № 8

Директор Донского аграрного колледжа \_\_\_\_\_ Широкова Н.В.  
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2024 г.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## МДК.02.02 «Оценка и контроль качества продукции животноводства»

### 1.1. Область применения программы

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. и Приказом Минтруда России от 14.07.2020 N 423н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по зоотехнии»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла профессиональной подготовки.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

А) обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Б) обладать профессиональными компетенциями:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства (ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-2.3).

- Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства (ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-2.3).

- Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства (ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-2.3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства (ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-2.3);

- мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства (ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-2.3);

- методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства (ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-2.3).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Очная	Заочная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	168	168
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	112	40
в том числе:		
лекции	62	14
практические занятия	50	26
лабораторные занятия		
Самостоятельная работа студента (всего)	55	119
в том числе		
Консультации	1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины МДК.02.02 «ОЦЕНКА И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов Очная/заочная	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>	<b>Стандартизация продукции животноводства</b>		
<b>Тема 1.1</b> Стандартизация и сертификация продукции животноводства. Понятие стандартизации. Основные термины и определения Цели, задачи и функции стандартизации Виды стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации.	Содержание учебного материала		
	1   Нормативные документы по стандартизации. Категории и виды стандартов. Порядок разработки стандартов разных категорий.	12/2	1 2 3
	2   Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов и категорий. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований госстандартов. Системы стандартизации.	10/2	
	Практические занятия		
	1   Сертификация молочной продукции.	10/2	
	2   Сертификация мясной продукции.	6/2	
	3   Сертификация рыбы и других продуктов рыбоводства	4/2	
	Самостоятельная работа обучающихся (проработка конспекта лекций)	10/40	
<b>Тема 1.2</b> Порядок разработки стандартов разных категорий Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов и категорий Государственный контроль и надзор за соблюдением требований госстандартов Системы стандартизации	Содержание учебного материала		1 2 3
	1   Сертификация яиц.	10/4	
	2   Сертификация меда и других продуктов пчеловодства.	10/2	
	Практические занятия		
	1   Контроль качества яиц.	6/2	
	2   Контроль качества меда.	4/2	
	Самостоятельная работа обучающихся (проработка конспекта лекций)	10/40	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Качество продукции животноводства</b>		
<b>Тема 2.1</b> 1Качество сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, термины и определения 1Показатели качества, методы	Содержание учебного материала		1 2 3
	1   Стандартизация и качественная оценка молока.	6/4	
	2   Стандартизация и качественная оценка колбасных изделий.	6/4	
	3   Стандартизация и качественная оценка мясоконсервных изделий.	4	
	4   Стандартизация и качественная оценка мясных полуфабрикатов.	4	
	Практические занятия		
	1   Стандартизация и качественная оценка стерилизованного молока. Стандартизация и качественная оценка топленого молока. Стандартизация молока для питания детей. Классификация кисломолочных продуктов.	8/4	

оценки качества продукции Методы определения показателей качества сельскохозяйственной продукции.		Стандартизация молочных продуктов молочнокислого брожения. Стандартизация молочных продуктов смешанного брожения. Классификация масла		
	2	Стандартизация варено-копченых колбас. Стандартизация сырокопченых колбас. Стандартизация полукопченых колбас. Стандартизация сосисок и сарделек	6/4	
	3	Классификация полуфабрикатов. Стандартизация рубленых и кусковых полуфабрикатов. Стандартизация полуфабрикатов в тесте	6/4	
	Самостоятельная работа обучающихся (проработка конспекта лекций)		12/39	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			4	
<b>Всего:</b>			168	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1.– ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества; учебная аудитория № 601 для проведения учебных занятий, выполнения курсового проекта (работы), в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - телевизор; специализированное учебное оборудование - йогуртница (переносная), рефрактометр, хлебопечь, крытая баня, микроскоп, стационарный облучатель (переносной), холодильник, центрифуга (переносная), шкаф сушильный, рН-метр стационарный (переносной), аквадистиллятор, анализатор качества молока, весы лабораторные, весы электронные, вискозиметр, индикатор, микропроцессорный ионометр, очиститель воздуха, электрическая плита, термостат воздушный, ультразвуковой анализатор молока, фотоколориметр, электрод (переносной)); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты

Учебная аудитория № 27э 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 аудиторная; встроенный шкаф для учебно-методических пособий).

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор, ноутбук (переносной), экран, телевизор DEXP); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Учебная аудитория № 22э 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 аудиторная).

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук (переносные), экран, телевизор Toshiba); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин - шкаф с муляжами непродовольственных товаров.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования аудитория № 25э, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллаж для документов, шкаф).

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования: ноутбук (переносной) - 3, проектор (переносной) – 1, копировальный аппарат – 1, кассовый аппарат -1, весы – 1,

Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения:

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования аудитория № 607а, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионометр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования аудитория № 602а, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы).

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр.

Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Название дисциплины	Литература в ЭБС	Примечание
Оценка и контроль качества продукции животноводства	Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-9379-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/193399">https://e.lanbook.com/book/193399</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/193399">https://e.lanbook.com/book/193399</a>
	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-9940-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/201197">https://e.lanbook.com/book/201197</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/201197">https://e.lanbook.com/book/201197</a>

#### Дополнительные источники:

Название дисциплины	Литература в ЭБС	Примечание
Оценка и контроль качества продукции животноводства	Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для спо / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-507-47684-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/404021">https://e.lanbook.com/book/404021</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/404021">https://e.lanbook.com/book/404021</a>
	Кундик, Т. М. Метрология, стандартизация и подтверждение качества. Практикум / Т. М. Кундик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 60 с. — ISBN 978-5-507-44680-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/237326">https://e.lanbook.com/book/237326</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/237326">https://e.lanbook.com/book/237326</a>

#### Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	<a href="http://vak.ed.gov.ru/">http://vak.ed.gov.ru/</a>
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	<a href="http://raexpert.ru/">http://raexpert.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>

Наименование ресурса	Режим доступа
Библиотека диссертаций и авторефератов России	<a href="http://www.dslib.net/">http://www.dslib.net/</a>

### Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

Перечень лицензионного программного обеспечения
MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № PГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

### 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.cnshb.ru/cataloga.shtm>

### 2.

#### Интернет-ресурсы:

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – <http://www.biblioclub.ru/>
2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система – <https://e.lanbook.com/>
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – <http://elibrary.ru>
4. Методические материалы, размещенные на сайте «КОМПАС в образовании» <http://kompas-edu.ru>.
5. Сайт фирмы АСКОН. <http://www.ascon.ru>.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, коллоквиумов, контрольных работ, 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:	
<b>уметь:</b>	
Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства;	Оценка результатов практических работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства;	Оценка результатов практических работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства	Оценка результатов практических работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
<b>знать:</b>	
эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства;	Периодический устный опрос. Контрольная работа
мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства	Периодический устный опрос. Контрольная работа
методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства	Периодический устный опрос. Контрольная работа
<b><i>Итоговый контроль:</i></b>	<b><i>Экзамен</i></b>