


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по учебной работе  
О.Г. Жукова  
« 27 » ЧАС 03 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ**  
**ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 36.02.02 Зоотехния  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2019

## РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальности: Зоотехнии  
Председатель Смирнова С.И. Смирнова С.И.  
Протокол № 3 от 25.03.2019г.

Составители:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Эксперты:

### **Внутренняя экспертиза:**

Техническая экспертиза:

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Абдулкадырова Р.С., старший методист отдела УМР ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Смирнова С.И., председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

### **Внешняя рецензия:**

Вагапова О.А., доцент кафедры Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат сельскохозяйственных наук.

Работодатель: Казанцева Т.В., главный технолог ИП Голова Е.А.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «12» мая 2014 г. № 505.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.02 Зоотехния в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

## Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.02 Зоотехния (базовой подготовки) СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.

ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.

ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.

ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.

ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;
- определения качества продукции животноводства при хранении;

**уметь:**

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
- подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

**знать:**

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;
- условия транспортировки продукции растениеводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- порядок реализации продукции животноводства; требования к оформлению документов.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - **393** часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **302** часа, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **194** часа;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – **61** часа;

учебной практика – **36** часов;

производственной практики (по профилю специальности) – **72** часа.

**консультации 30 часов.**

Формы аттестации:

УП. 03.01 - зачет;

ПП.03.01 - дифференцированный зачет;

ПМ. 03 - экзамен (квалификационный).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.
ПК 3.2.	Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.
ПК 3.3.	Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.
ПК 3.4.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.
ПК 3.5.	Реализовывать продукцию животноводства.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК. 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК. 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК. 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК. 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект)	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.5	Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства.	310	182	64+8	-	92	-	36	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	72	-	-	-	-	-	-	72
	Всего	<b>382</b>	<b>182</b>	<b>64</b>	<b>-</b>	<b>92</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства</b>		<b>382</b>	
<b>Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства.</b>		<b>310</b>	
<b>МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства</b>			
<b>Тема 1.1 Общие принципы хранения и консервирования продуктов животноводства</b>	<b>Содержание</b>	<b>4+2</b>	
	1 Особенности продукции животноводства как объектов хранения. Влияние биотических и абиотических факторов на хранимые объекты.	2	1
	2 Виды и принципы абиоза и анабиоза, их использование в хранении продукции животноводства.	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	3 Практическое занятие № 1. Отбор проб и подготовка к анализу продукции животноводства, закладываемой на хранение	2	2
<b>Тема 1.2. Стандартизация, технология, хранение питьевого молока и сливок.</b>	<b>Содержание</b>	<b>24+12</b>	
	4 Основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства.	2	1
	5 Технология питьевого молока и сливок.	2	1



6	Нормативно-техническая документация – ТР ТС, ГОСТ Р, технические условия.	2	1
7	<b>Семинарские занятия № 1.</b> Показатели качества питьевого молока и сливок. Пороки питьевого молока и сливок, причины их возникновения, меры предупреждения.	2	1
<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
<b>Практические занятия</b>			
8	Практическое занятие № 2. Технология хранения, требования к режимам и срокам хранения.	2	2
<b>Содержание</b>			
9	Хранение молока и молочного сырья.	2	1
10	Нормативно-техническая документация – ТР ТС, ГОСТ Р, Технические условия.	2	1
<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
<b>Практические занятия</b>			
11	Практическое занятие № 3. Показатели качества молока. Пороки молочных продуктов, причины их возникновения, меры предупреждения.	2	2
12	Практическое занятие № 4. Режимы и способы хранения молока и молочного сырья	2	2
13	Практическое занятие № 5. Охлаждение и хранение молока.	2	2
<b>Содержание</b>			
14	Охлаждение и хранение молока.	2	1
15	Транспортировка молока	2	1
16	Реализация молока	2	1
17	Хранение молочных и кисломолочных продуктов	2	1
18	Требования к качеству молока	2	1

	19	Определение состава, свойств и качества молока	2	1
	20	Хранение яиц пищевых и яйцепродуктов	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	21	Практическое занятие № 6. Показатели качества сливочного масла. Пороки масла, причины их возникновения, меры предупреждения.	2	2
<b>Тема 1. 3. Технология хранения мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>		<b>12+6</b>	
	22	Подготовка животных к транспортированию и требования, предъявляемые к транспортным средствам. Нормы погрузки, способы транспортирования	2	1
	23	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании скота, профилактика травматизма и стрессовых состояний животных.	2	1
	24	Санитарная обработка технологического оборудования, используемого при хранении мяса и мясных продуктов.	2	1
	25	Порядок реализации готовой продукции. Нормативная документация.	2	1
	26	Консервирование и хранение мяса и мясопродуктов	2	1
	27	Контроль качества мяса и мясопродуктов	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	28	Практическое занятие № 7. Факторы, влияющие на качество мяса при неправильном хранении.	2	2
	29	Практическое занятие № 8. Пороки, сроки хранения, упаковка мяса и мясных продуктов (колбас, мясных баночных продуктов и т.д.).	2	2
	30	Практическое занятие № 9. Расчет потерь мяса при охлаждении, замораживании и хранении.	2	2
<b>Тема 1. 4. Технология хранения,</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	

<b>транспортировки и реализации птицеводческой продукции</b>	31	Отлов, транспортирование, приемка, сортировка. Сопроводительная документация. Мероприятия по снижению стрессовых состояний птицы.	2	1
	32	Маркировка, упаковка и транспортирование тушек. Условия, сроки хранения, реализация продуктов убоя. Изменение мяса птицы при хранении.	2	1
	33	Маркирование, упаковывание и транспортирование яиц. Сроки хранения и пути реализации яиц и яичных продуктов.	2	1
<b>Тема 1. 5. Переработка продукции животного происхождения</b>			<b>14+24</b>	
	<b>Содержание</b>			
	34	Молоко и молочные продукты	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	35	Практическое занятие № 10. Подбор способов нормализации для производства молочных продуктов	2	2
	36	Практическое занятие № 11. Подбор режимов гомогенизации для разных видов молочного сырья	2	2
	37	Практическое занятие № 12. Составление технологической схемы производства молока и сливок с наполнителем	2	2
	38	Практическое занятие № 13. Составление сравнительной характеристики технологии производства стерилизованного молока одноступенчатым и двухступенчатым режимом стерилизации	2	2
	<b>Содержание</b>			
	39	Кисломолочные продукты. Производство масла и сыра	2	1
	40	<b>Семинарские занятия № 2.</b> Семинарские занятия Факторы, влияющие на состав и свойство молока и молочных продуктов.	2	1
41	<b>Семинарские занятия № 3.</b> Анализ влияния различных	2	1	

	компонентов на вид масла, его ценность, характеристику		
<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
<b>Практические занятия</b>			
42	Практическое занятие № 14. Сравнительный анализ простокваши, кефира, кисломолочных ацидофильных и пробиотических кисломолочных продуктов по виду, составу, свойствам, особенностям технологии	2	2
<b>Содержание</b>			
43	Убойные животные. Мясо птицы и кроликов	2	1
44	Животные жиры и субпродукты	2	1
45	Производство колбасных изделий и цельномышечных мясопродуктов	2	1
46	Производство мясных полуфабрикатов	2	1
47	Мясные консервы	2	1
<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
<b>Практические занятия</b>			
48	Практическое занятие № 15. Составление технологических схем процессов копчено-запеченных изделий	2	2
49	Практическое занятие № 16. Составление технологических схем производства продуктов из свинины	2	2
50	Практическое занятие № 17. Анализ технологических процессов производства вареных и сырокопченых изделий	2	2
51	Практическое занятие № 18. Составление технологических схем производства сырокопченых колбасных изделий	2	2
52	Практическое занятие № 19. Составление технологических схем производства мясных полуфабрикатов, проведение технологических расчетов	2	2

		сырья		
<b>Тема 1.6. Предпродажная подготовка, транспортировка и реализация товара</b>			<b>20+6+2</b>	
	<b>Содержание</b>			
	53	Порядок приема заказа и формирование задания на подбор товара.	2	1
	54	Фасовка и комплектация заказов	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	55	Практическое занятие № 20. Сортировка и отбраковка сельскохозяйственной продукции на соответствие критериям качества	2	2
	<b>Содержание</b>			
	56	Упаковка и маркировка упаковки и товара	2	1
	57	Транспортировка и товарно-транспортные документы. Отгрузка товара	2	1
	58	<b>Семинарские занятия № 4.</b> Составление схем транспортировки готовой продукции на склад в соответствии с заданными условиями.		
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Содержание</b>			
	59	Размещение сельскохозяйственной продукции на складе по группам, видам, условиям и срокам хранения	2	1
	60	Определение способа перевозки и вида транспортных средств сельскохозяйственной продукции в соответствии с видом продукции.	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
<b>Практические занятия</b>				
61	Практическое занятие № 21. Оформление товаросопровождающих документов товаров	2	2	
62	Практическое занятие № 22. Расчет норм расхода тары и упаковочных материалов на упаковку продукции в	2	2	

		соответствии с видом сельскохозяйственной продукции		
	<b>Содержание</b>			
	63	Проведение процедуры маркировки	2	1
	64	Реализация сельскохозяйственной продукции	2	1
	65	Разновидности контроля и методов определения показателей качества	2	1
	66	Способы определения качества сельскохозяйственной продукции	2	1
<b>Тема 1.7. Сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства</b>			<b>16+4</b>	
	<b>Содержание</b>			
	67	Сооружения для хранения продуктов животноводства	2	1
	68	Резервуары общего и специального назначения для хранения молока	2	1
	69	Оборудование для первичной обработки и хранения молока	2	1
	70	Холодильные шкафы и сборные холодильные камеры для хранения мясомолочной продукции	2	1
	71	Способы охлаждения и оборудования холодильных камер.	2	1
	72	Конструктивные особенности стационарных холодильников	2	1
	73	Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции	2	1
	74	Транспортное оборудование	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	75	Практическое занятие № 23. Расчет вместимости и площади холодильной камеры мясоперерабатывающего предприятия	2	2
76	Практическое занятие № 24. Расчет площади склада	2	2	
<b>Тема 1.8. Оборудование и сооружения для переработки</b>				
	<b>Содержание</b>		<b>14+16</b>	

<b>продукции животноводства</b>	77	Оборудование для транспортировки молока и молочных продуктов	2	1
	78	Оборудование для учета и взвешивания молока и молочных продуктов.	2	1
	79	Оборудование для хранения молока и молочных продуктов	2	1
	80	Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов	2	1
	81	Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов	2	1
	82	Оборудование для фасования и упаковывания молока и молочных продуктов.	2	1
	83	Основные виды тары и упаковочных материалов	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	84	Практическое занятие № 25. Технологический расчет оборудования для транспортирования, приемки и хранения молока	2	2
85	Практическое занятие № 26. Технологический расчет оборудования для механической и тепловой обработки молока	2	2	
86	Практическое занятие № 27. Оборудование для фасования и упаковывания молока и молочных продуктов	2	2	
87	Практическое занятие № 28. Автоматы для упаковывания вязких молочных продуктов	2	2	
88	Практическое занятие № 29. Технологический расчет оборудования линий убоя скота и птицы, первичной обработки свиных туш	2	2	
89	Практическое занятие № 30. Технологический расчет оборудования для обработки продуктов убоя скота и птицы	2	2	
90	Практическое занятие № 31. Вентиляционное	2	2	

		оборудование, расчет оборудования.		
	91	Практическое занятие № 32. Реализация продукции животноводства	2	2
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства.			92	
1. Составление рефератов по темам: - Технология питьевого молока и сливок; - Нормативно-техническая документация – ТР ТС, ГОСТ Р, Технические условия; - Охлаждение и хранение и транспортировка молока; - Подготовка животных к транспортированию и требования, предъявляемые к транспортным средствам. Нормы погрузки, способы транспортирования; - Порядок реализации готовой продукции. Нормативная документация;			24	
2. Подготовка докладов по темам: - Маркировка, упаковка и транспортирование тушек. Условия, сроки хранения, реализация продуктов убой. Изменение мяса птицы при хранении; - Производство колбасных изделий и цельномышечных мясопродуктов; - Производство мясных полуфабрикатов; - Производство мясных консервов;			30	
3. Подготовка докладов и презентаций по темам: - Составление схем транспортировки готовой продукции на склад в соответствии с заданными условиями; - Проведение процедуры маркировки; - Оборудование для первичной обработки и хранения молока; - Оборудование для учета и взвешивания молока и молочных продуктов; - Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов - Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов			38	
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>	
<b>Виды работ</b>				
1. Техника безопасности при работе в лаборатории. Методы определения качественных показателей молока и молочной продукции			6	
2. Заполнение сопроводительной документации на реализацию продукции животноводства.			6	
3. Расчет экономической эффективности различных форм сбыта продукции животноводства с учетом			6	



требований ГОСТов.		
4. Расчет потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства.	6	
5. Выявление причин брака, допущенного при производстве молока и молочных продуктов.	6	
6. Выявление причин брака, допущенного при производстве мяса и мясных продуктов.	6	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>		
1. Инструктаж по практике; Инструктаж по технике безопасности;	6	
2. Изучение сырьевой базы предприятия	6	
3. Участие в определении качества продукции животноводства различных видов.	6	
4. Участие в подготовке объектов и оборудования для хранения и транспортировки продукции животноводства.	6	
5. Сбор материала, участие в проведении исследований по качеству продукции животноводства. Ознакомление с действующими правилами, нормами и стандартами на молочную продукцию;	6	
6. Сбор материала, участие в проведении исследований по качеству продукции животноводства. Ознакомление с действующими правилами, нормами и стандартами на мясную продукцию;	6	
7. Пороки колбасных изделий, полуфабрикатов. Требования ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	6	
8. Методы определения показателей качества колбасных изделий, полуфабрикатов;	6	
9. Ознакомиться с технологией колбас, мясных полуфабрикатов. Технологическое оборудование;	6	
10. Способы хранения колбасных изделий, полуфабрикатов. Сооружения и оборудование для хранения;	6	
11. Требования к транспортированию и реализации колбасных изделий, полуфабрикатов;	6	
12. Основные способы и методы хранения и транспортировки колбасных изделий	6	
<b>Всего (часов):</b>	<b>382</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий:

Технологии первичной переработки продукции животноводства;

Технические средства обучения: экран переносной, проектор, ноутбук.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторная посуда, водяная баня, ступка с пестиком, спиртовка, демонстрационный стол, муляжи - виды с.-х. животных, стенд – технология производства пельменей, плакаты - технология убоя и первичной переработки КРС, технология убоя и первичной переработки свиней, технология убоя и первичной переработки птицы, химический состав мяса КРС, свиней, птицы, мясная продуктивность с.-х. животных, классификация мясных продуктов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: муляжи - виды с.-х. животных, стенд – технология производства пельменей, плакаты - технология убоя и первичной переработки КРС, технология убоя и первичной переработки свиней, технология убоя и первичной переработки птицы, химический состав мяса КРС, свиней, птицы, мясная продуктивность с.-х. животных, классификация мясных продуктов.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс] [Электронный ресурс]: учебник / Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И., - : Лань, 2018 - 336 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/99524>.  
Дополнительная литература :

1. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.

2. Хазанов Е. Е. Технология и механизация молочного животноводства [Электронный ресурс]: : / Е.Е. Хазанов, В.В. Гордеев, В.Е. Хазанов; под общ. ред. д.т.н., проф. Е.Е. Хазанова - Москва: Лань", 2016 - 350 с., [16] л. цв. ил. -

Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань:  
[http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=71770](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71770).

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». Изучению данного модуля предшествовали ОП и ПМ:

Основы зоотехнии; анатомия и физиология животных; микробиология, санитария и гигиена; сельскохозяйственная биотехнология; основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства; основы экономики, менеджмента и маркетинга; охрана труда; информационные технологии в профессиональной деятельности; безопасность жизнедеятельности; ПМ 1. Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных ; Производство и первичная переработка продукции животноводства.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику в условиях производства, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля и имеющие опыт работы на производстве. Преподаватели должны проходить повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.	- составление плана мероприятий по способам и методам закладки продукции животноводства на хранение. Обоснование выбора способов и методов.	Текущий контроль в форме:  - устный опрос,  - экспертная оценка выполнения практических занятий;  - зачет по учебной практике;  - дифференцированный зачет по производственной практике;  - экзамен квалификационный по профессиональному модулю
ПК.3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.	- составление плана мероприятий по выбору объектов оборудования и хранилищ для хранения продукции животноводства	
ПК.3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	- ведение журнала по контролю состояния продукции животноводства в период хранения. Заполненная документация согласно инструкциям. Определение качества продукции животноводства при хранении;	
ПК.3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.	- план мероприятий по подготовке продукции животноводства к реализации и транспортировке. Заполненная документация согласно инструкциям.	
ПК.3.5. Реализовывать продукцию животноводства.	- порядок реализации продукции животноводства. Заполненная документация согласно инструкциям	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности ;</li> </ul>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях,</li> </ul>
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- своевременность сдачи заданий.</li> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях.</li> </ul>
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться компьютерной сетью</li> </ul>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- Использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</li> </ul>

<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личного и квалификационного уровня. - самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личного и квалификационного уровня. - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.</p>	<p>- знакомство со спецлитературой в библиотеке и интернете</p>