

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
27.03.2019 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 – 382 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 274 часа, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 182 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 92 часа;

учебной практика – 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

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	382	182	64	-	92	-	36	72

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
ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства		382	
Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства.		310	
МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства			
Тема 1.1 Общие принципы хранения и консервирования продуктов животноводства	Содержание	4+2	
	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
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	3 Практическое занятие № 1. Отбор проб и подготовка к анализу продукции животноводства, закладываемой на хранение	2	2
Тема 1.2. Стандартизация, технология, хранение питьевого молока и сливок.	Содержание	24+12	
	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	Семинарские занятия № 1. Показатели качества питьевого молока и сливок. Пороки питьевого молока и сливок, причины их возникновения, меры предупреждения.	2	1
Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
Практические занятия			
8	Практическое занятие № 2. Технология хранения, требования к режимам и срокам хранения.	2	2
Содержание			
9	Хранение молока и молочного сырья.	2	1
10	Нормативно-техническая документация – ТР ТС, ГОСТ Р, Технические условия.	2	1
Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
Практические занятия			
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
Содержание			
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
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	21	Практическое занятие № 6. Показатели качества сливочного масла. Пороки масла, причины их возникновения, меры предупреждения.	2	2
Тема 1. 3. Технология хранения мяса и мясных продуктов	Содержание		12+6	
	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
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	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	
Тема 1. 4. Технология хранения,	Содержание		6	

транспортировки и реализации птицеводческой продукции	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
Тема 1. 5. Переработка продукции животного происхождения			14+24	
	Содержание			
	34	Молоко и молочные продукты	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	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
	Содержание			
	39	Кисломолочные продукты. Производство масла и сыра	2	1
	40	Семинарские занятия № 2. Семинарские занятия Факторы, влияющие на состав и свойство молока и молочных продуктов.	2	1
41	Семинарские занятия № 3. Анализ влияния различных	2	1	

	компонентов на вид масла, его ценность, характеристику		
Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
Практические занятия			
42	Практическое занятие № 14. Сравнительный анализ простокваши, кефира, кисломолочных ацедофильных и пробиотических кисломолочных продуктов по виду, составу, свойствам, особенностям технологии	2	2
Содержание			
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
Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
Практические занятия			
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		
Тема 1.6. Предпродажная подготовка, транспортировка и реализация товара			20+6+2	
	Содержание			
	53	Порядок приема заказа и формирование задания на подбор товара.	2	1
	54	Фасовка и комплектация заказов	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	55	Практическое занятие № 20. Сортировка и отбраковка сельскохозяйственной продукции на соответствие критериям качества	2	2
	Содержание			
	56	Упаковка и маркировка упаковки и товара	2	1
	57	Транспортировка и товарно-транспортные документы. Отгрузка товара	2	1
	58	Семинарские занятия № 4. Составление схем транспортировки готовой продукции на склад в соответствии с заданными условиями.		
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия (не предусмотрены)			
	Содержание			
	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
Лабораторные занятия (не предусмотрены)				
Практические занятия				
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			
	Содержание				
	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	
			16+4		
Тема 1.7. Сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства	Содержание				
	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	
		Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
		Практические занятия			
	75	Практическое занятие № 23. Расчет вместимости и площади холодильной камеры мясоперерабатывающего предприятия	2	2	
	76	Практическое занятие № 24. Расчет площади склада	2	2	
Тема 1.8. Оборудование и сооружения для переработки					
	Содержание		14+16		

продукции животноводства	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
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	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 убоя. 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	
Учебная практика			36	
Виды работ				
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	
Производственная практика (по профилю специальности)	72	
Виды работ		
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	
Всего (часов):	382	

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.

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.

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

<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>