

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович  
Должность: Директор Института ветеринарной медицины  
Дата подписания: 01.07.2021 09:24:07  
Уникальный программный ключ:  
260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

  
Вахмянина С.А.  
«19» мая 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института  
ветеринарной медицины

  
  
Кабатов С.В.  
«01» июля 2021г.

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

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

Троицк  
2021

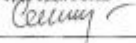
Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «12» мая 2014 г. № 505.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.02 Зоотехния.

**РАССМОТРЕНА:**

Предметно – цикловой методической комиссией по специальности «Зоотехния» при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Протокол №4 «26» апреля 2021г.

Председатель



Смирнова С.И.

**Составители:**

Смирнова С.И., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;  
Бухарова В.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

**Внутренняя экспертиза:**

Техническая экспертиза:

Смирнова С.И., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Бухарова В.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Абдулкадырова Р.С., старший методист УМУ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

**Содержательная экспертиза:**

Смирнова С.И., председатель ПЦМК ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Бухарова В.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

**Внешние рецензии:**

Власова О.А., кандидат с.-х. наук, доцент кафедры Животноводства и птицеводства ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Рождественская Э.Р., ведущий зоотехник ООО «Чебаркульская птица»

Директор Научной библиотеки



Шатрова И.В.

## **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 – 381 час, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 273 часа, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 182 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 61 час;

консультации – 30 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

Формы аттестации:

МДК.03.01- дифференцированный зачет;

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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

#### 3.1. Структура профессионального модуля

Коды ПК, ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Общий объем учебной нагрузки, акад. ч.	Объем профессионального модуля в академических часах							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							самостоятельная работа
			Всего	в том числе						
				в форме практической подготовки	лабораторные и практические занятия	курсовая работа (проект)	консультации	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК.1- ОК.9	Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	309	248	132	96	-	30	36		61
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК.1- ОК.9	УП.03.01 Учебная практика									
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК.1- ОК.9	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	72	72	72	-	-	-	-	72	-
	Промежуточная аттестация									
	ИТОГО:	381	320	204	96		30	36	72	61

**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>381</b>		
<b>Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства</b>		<b>273</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>			
	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</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>			
	4	Основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства.	2	1
	5	Нормативно-техническая документация – ТР ТС, ГОСТ Р, технические условия.	2	1

<b>Лабораторные занятия</b>			
<b>Практические занятия</b>			
6	Семинарское занятие № 1. Показатели качества питьевого молока и сливок. Пороки питьевого молока и сливок, причины их возникновения, меры предупреждения.	2	2
7	Практическое занятие № 2. Технология хранения, требования к режимам и срокам хранения.	2	2
8	Практическое занятие №3. Технология производства питьевого молока и сливок.	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</b>			
<b>Практические занятия</b>			
11	Практическое занятие №4. Показатели качества молока.	2	2
12.	Практическое занятие №5. Пороки молочных продуктов, причины их возникновения, меры предупреждения..	2	2
13	Практическое занятие №6. Режимы и способы хранения молока и молочного сырья	2	2
14.	Практическое занятие №7.Охлаждение и хранение молока.	2	2
<b>Содержание</b>			
15	Охлаждение и хранение молока.	2	1
16	Транспортировка молока	2	1
17	Реализация молока	2	1
18.	Хранение молочных и кисломолочных продуктов	2	1
19	Требования к качеству молока	2	1
20	Хранение яиц пищевых и яйцепродуктов	2	1
<b>Лабораторные занятия</b>			



	<b>Практические занятия</b>			
	21	Практическое занятие №8. Показатели качества сливочного масла. Пороки масла, причины их возникновения, меры предупреждения.	2	2
	22.	Практическое занятие №9. Определение состава, свойств и качества молока	2	2
<b>Тема 1.3. Технология хранения мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>			
	23.	Подготовка животных к транспортированию и требования, предъявляемые к транспортным средствам. Нормы погрузки, способы транспортирования	2	1
	24.	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании скота, профилактика травматизма и стрессовых состояний животных.	2	1
	25	Порядок реализации готовой продукции. Нормативная документация.	2	1
	26	Консервирование и хранение мяса и мясопродуктов	2	1
	27	Факторы, влияющие на качество мяса при неправильном хранении.	2	1
	28	Санитарная обработка технологического оборудования, используемого при хранении мяса и мясных продуктов.	2	1
	29	Контроль качества мяса и мясопродуктов	2	1
	30	Пороки, сроки хранения, упаковка мяса и мясных продуктов (колбас, мясных баночных продуктов и т.д.).	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	31.	Практическое занятие №10. Расчет потерь мяса при охлаждении,	2	2
32.	Практическое занятие №11. Расчет потерь мяса при замораживании и хранении.	2	2	
<b>Тема 1.4. Технология хранения, транспортировки и реализации птицеводческой продукции</b>	<b>Содержание</b>			
	33	Отлов, транспортирование, приемка, сортировка. Сопроводительная документация. Мероприятия по	2	1

		снижению стрессовых состояний птицы.		
	34.	Маркировка, упаковка и транспортирование тушек. Условия, сроки хранения, реализация продуктов убоя. Изменение мяса птицы при хранении.	2	1
	35.	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>Содержание</b>			
	36.	Молоко и молочные продукты	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	37	Практическое занятие № 12. Подбор способов нормализации для производства молочных продуктов	2	2
	38	Практическое занятие № 13. Подбор режимов гомогенизации для разных видов молочного сырья	2	2
	39	Практическое занятие № 14. Составление технологической схемы производства молока и сливок с наполнителем	2	2
	40	Практическое занятие № 15. Составление сравнительной характеристики технологии производства стерилизованного молока одноступенчатым режимом стерилизации.	2	2
	41.	Практическое занятие № 16. Составление сравнительной характеристики технологии производства стерилизованного молока двухступенчатым режимом стерилизации	2	2
	<b>Содержание</b>			
	42.	Кисломолочные продукты. Производство масла и сыра	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
43	Семинарское занятие № 2. Семинарские занятия	2	2	

	Факторы, влияющие на состав и свойство молока и молочных продуктов.		
44.	Практическое занятие №17. Сравнительный анализ простокваши, кефира, кисломолочных ацедофильных и пробиотических кисломолочных продуктов по виду, составу, свойствам, особенностям технологии	2	2
45.	<b>Семинарское занятие № 3.</b> Анализ влияния различных компонентов на вид масла, его ценность, характеристику	2	2
<b>Содержание</b>			
46	Убойные животные. Мясо птицы и кроликов	2	1
47.	Животные жиры и субпродукты	2	1
48.	Производство колбасных изделий и цельномышечных мясопродуктов	2	1
49.	Производство мясных полуфабрикатов	2	1
50.	Мясные консервы	2	1
<b>Лабораторные занятия</b>			
<b>Практические занятия</b>			
51.	Практическое занятие № 18. Составление технологических схем процессов копчено-запеченных изделий	2	2
52.	Практическое занятие № 19. Составление технологических схем производства продуктов из свинины	2	2
53.	Практическое занятие № 20. Анализ технологических процессов производства вареных изделий.	2	2
54.	Практическое занятие № 21. Анализ технологических процессов производства сырокопченых изделий.		
55.	Практическое занятие № 22. Составление технологических схем производства сырокопченых колбасных изделий	2	2
56.	Практическое занятие №23. Составление технологических схем производства мясных	2	2

		полуфабрикатов.		
	57.	Практическое занятие №24. Проведение технологических расчетов сырья производства мясных полуфабрикатов.	2	2
<b>Тема 1.6. Предпродажная подготовка, транспортировка и реализация товара</b>	<b>Содержание</b>			
	58	Порядок приема заказа и формирование задания на подбор товара.	2	1
	59	Фасовка и комплектация заказов	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	60.	Практическое занятие № 25. Сортировка и отбраковка сельскохозяйственной продукции на соответствие критериям качества	2	2
	<b>Содержание</b>			
	61	Упаковка и маркировка упаковки и товара	2	1
	62	Транспортировка и товарно-транспортные документы. Отгрузка товара	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	63	Семинарское занятие № 4. Составление схем транспортировки готовой продукции на склад в соответствии с заданными условиями.	2	2
	<b>Содержание</b>			
	64	Размещение сельскохозяйственной продукции на складе по группам, видам, условиям и срокам хранения	2	1
	65	Определение способа перевозки и вида транспортных средств сельскохозяйственной продукции в соответствии с видом продукции.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>			
<b>Практические занятия</b>				
66	Практическое занятие № 26. Оформление товаросопровождающих документов товаров	2	2	

	67	Практическое занятие № 27. Расчет норм расхода тары на упаковку продукции в соответствии с видом сельскохозяйственной продукции	2	2
	68.	Практическое занятие № 28. Расчет норм расхода упаковочных материалов на упаковку продукции в соответствии с видом сельскохозяйственной продукции	2	2
	<b>Содержание</b>			
	69	Проведение процедуры маркировки	2	1
<b>Тема 1.7. Сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства</b>	<b>Содержание</b>			
	70.	Сооружения для хранения продуктов животноводства	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	71.	Практическое занятие № 29. Расчет вместимости и площади холодильной камеры мясоперерабатывающего предприятия	2	2
	72.	Практическое занятие № 30. Способы охлаждения и оборудования холодильных камер		
	73.	Практическое занятие № 31. Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции		
74.	Практическое занятие №32. Расчет площади склада	2	2	
<b>Тема 1.8. Оборудование и сооружения для переработки продукции животноводства</b>	<b>Содержание</b>			
	75.	Оборудование для транспортировки молока и молочных продуктов.	2	1
	76.	Оборудование для транспортировки мяса и мясных продуктов.	2	1
	77	Оборудование для хранения молока и молочных продуктов	2	1
	78	Вентиляционное оборудование, расчет оборудования.	2	1
	79	Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов	2	1

<b>Лабораторные занятия</b>			
<b>Практические занятия</b>			
80	Практическое занятие №33. Технологический расчет оборудования для транспортирования, приемки и хранения молока	2	2
81	Практическое занятие №34. Технологический расчет оборудования для механической и тепловой обработки молока	2	2
82	Практическое занятие №35. Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов.	2	2
83	Практическое занятие №36. Оборудование для фасования и упаковывания молока и молочных продуктов.	2	2
84	Практическое занятие №37. Оборудование для учета и взвешивания молока и молочных продуктов.	2	2
85	Практическое занятие №38. Автоматы для упаковывания вязких молочных продуктов	2	2
86	Практическое занятие №39. Технологический расчет оборудования линий убоя скота и птицы, первичной обработки свиных туш	2	2
87	Практическое занятие №40. Технологический расчет оборудования для обработки продуктов убоя скота и птицы	2	2
88	Практическое занятие № 41 Технологический расчет оборудования линий убоя скота и птицы, первичной обработки туш крупного рогатого скота.	2	2
89	Практическое занятие № 42 Технологический расчет оборудования линий убоя птицы, первичной обработки туш птицы	2	2
90	Практическое занятие № 43. Технологический расчет оборудования линий убоя скота и птицы, первичной обработки туш мелкого рогатого скота	2	2
91	Практическое занятие №44. Реализация продукции	2	2

	животноводства		
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства.</b>		<b>61</b>	
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;		21	
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;		20	
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		20	
<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 требований ГОСТов.		6	
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>Консультации:</b>	<b>30</b>	
<b>Всего (часов):</b>	<b>381</b>	



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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной аудитории для проведения занятий, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения: Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства (аудитория №24).

Технические средства обучения:

Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя, доска аудиторная.

Мультимедийный комплекс: экран; проектор; ноутбук: ACER -57;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест разрабатывается по тематике теоретических и практических занятий.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основная литература:**

1. Асминкина Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 166 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/90004.html>.

2. Асминкина Т. Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018 - 190 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС IPRBooks: <http://www.iprbookshop.ru/77005.html>

##### **Дополнительная литература:**

1. Казакевич Е. Н. Частная зоотехния [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Н. Казакевич - Минск: РИПО, 2018 - 352 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497472>.

2. Цибулько Л. А. Приемка и первичная обработка молочного сырья: конспект лекций [Электронный ресурс]: курс лекций (лекция) / Л.А. Цибулько - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019 - 140 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572684>.

##### **Периодические издания:**

1. АПК России: научный журнал / Южно-Уральский государственный аграрный университет - Челябинск: ЮУрГАУ, - <https://rusapk.sursau.ru/ru/about/>.

2. Ветеринария, зоотехния и биотехнология: научно-практический журнал - Москва: ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА им. К. И. Скрябина, - <http://sciencelib.info>.

3. Животноводство России: научно-практический журнал - Москва: Издательский дом "Животноводство", - [http://www.zzr.ru/jr\\_frames.htm](http://www.zzr.ru/jr_frames.htm).

4. Зоотехния: теоретический и научно-практический журнал по всем отраслям животноводства - Москва: ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА им. К. И. Скрябина, - <http://zootechniya-journal.ru>.

5. Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический и научно-практический журнал - Москва: ФГБОУ ВО МГУПП, - <http://www.spfp-mgupp.ru>.

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

Освоения обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 36.02.02 Зоотехния.

Дисциплины, изучение которых предшествует освоению данного модуля: 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; ПМ3. Хранение, транспортировка и реализация 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)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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.	- 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.	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности ;
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях,

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- 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;	- 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.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	- пользоваться компьютерной сетью
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.	- знакомство со специализированной литературой в библиотеке и интернете

