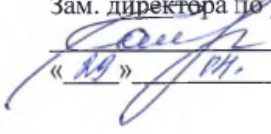


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович  
Должность: Директор Института ветеринарной медицины  
Дата подписания: 22.06.2022 13:20:00  
Уникальный программный ключ:  
260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f2978ace5809af

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 » 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор Института ветеринарной медицины  
 Кабатов С.В.  
« 24 » 2022 г.



**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  
2022

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 № 7 «11» апреля 2022г.

Председатель  
Смирнова С.И. Смирнова С.И.

Составители:

Смирнова С.И., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;  
Лушниковая Н.А., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рецензенты:

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

Директор Научной библиотеки



Шатрова И.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

## **1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:**

**Профессиональный модуль ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА** является обязательной частью профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.02 Зоотехния.

### **1.1.Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### **1.1.1.Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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), за 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.
ЛР 1.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6.	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех

	формах и видах деятельности
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12.	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13.	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14.	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15.	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.
ЛР 16.	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и

	профессиональной деятельности
ЛР 17.	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

### 1.1.2.Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 2</b>	<b>Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства</b>
<b>ПК 3.1</b>	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.
<b>ПК 3.2</b>	Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.
<b>ПК 3.3</b>	Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.
<b>ПК 3.4</b>	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.
<b>ПК 3.5</b>	Реализовывать продукцию животноводства.

### 1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<b>Иметь практический опыт</b>	- анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства; - определения качества продукции животноводства при хранении;
<b>Уметь</b>	- 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;
<b>Знать</b>	- основы стандартизации и подтверждения качества продукции

	<p>животноводства, технологии хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;</li> <li>- условия транспортировки продукции растениеводства;</li> <li>- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</li> <li>- порядок реализации продукции животноводства; требования к оформлению документов.</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**1.2.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:**

Всего часов 1296 часов

в том числе в форме практической подготовки 574 часов

Из них на освоение МДК 786 часов

В том числе самостоятельная работа 186 часов;

практики, в том числе учебная 252 часа;

производственная 72 (2 недели)



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды Профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В том числе в форме практич.подготовки	Объем профессионального модуля в академических часах							самостоятельная работа
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	в том числе			Учебная практика	Производственная практика	консультации	
Промежуточная аттестация	лабораторные и практические занятия	курсовая работа (проект)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК3.3,ПК3,4; ПК3.5; ОК 1-9; ЛР1-ЛР16;	Раздел 1. Технология хранения, транспортировка и реализации продукции животноводства	273	96		-	88	-	-	-	30	61
ПК 3.1 – ПК 3.5; ОК1-ОК9; ЛР1-ЛР16;	УП.03.01 Учебная практика	36	36					36	-	-	-
ПК 3.1 – ПК3.5; ОК1-ОК9;ЛР1-	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	72	72						72	-	-

ЛР16;											
	Промежуточная аттестация										
	<b>Всего:</b>		204		-	88	-	36	72	30	61

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) 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	
1	2	3	
<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
	2	Виды и принципы абиоза и анабиоза, их использование в хранении продукции животноводства.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
3	Практическое занятие № 1. Отбор проб и подготовка к анализу продукции животноводства, закладываемой на хранение	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

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

	20	Хранение яиц пищевых и яйцепродуктов	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	21	Практическое занятие №8. Показатели качества сливочного масла. Пороки масла, причины их возникновения, меры предупреждения.	2	
	22.	Практическое занятие №9. Определение состава, свойств и качества молока	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	
	24.	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании скота, профилактика травматизма и стрессовых состояний животных.	2	
	25	Порядок реализации готовой продукции. Нормативная документация.	2	
	26	Консервирование и хранение мяса и мясопродуктов	2	
	27	Факторы, влияющие на качество мяса при неправильном хранении.	2	
	28	Санитарная обработка технологического оборудования, используемого при хранении мяса и мясных продуктов.	2	
	29	Контроль качества мяса и мясопродуктов	2	
	30	Пороки, сроки хранения, упаковка мяса и мясных продуктов (колбас, мясных баночных продуктов и т.д.).	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	31.	Практическое занятие №10. Расчет потерь мяса при охлаждении,	2	
	32.	Практическое занятие №11. Расчет потерь мяса при замораживании и хранении.	2	
<b>Тема 1.4. Технология хранения,</b>	<b>Содержание</b>			

<b>транспортировки и реализации птицеводческой продукции</b>	33	Отлов, транспортирование, приемка, сортировка. Сопроводительная документация. Мероприятия по снижению стрессовых состояний птицы.	2
	34.	Маркировка, упаковка и транспортирование тушек. Условия, сроки хранения, реализация продуктов убоя. Изменение мяса птицы при хранении.	2
	35.	Маркирование, упаковывание и транспортирование яиц. Сроки хранения и пути реализации яиц и яичных продуктов.	2
<b>Тема 1. 5. Переработка продукции животного происхождения</b>	<b>Содержание</b>		
	36.	Молоко и молочные продукты	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	37	Практическое занятие № 12. Подбор способов нормализации для производства молочных продуктов	2
	38	Практическое занятие № 13. Подбор режимов гомогенизации для разных видов молочного сырья	2
	39	Практическое занятие № 14. Составление технологической схемы производства молока и сливок с наполнителем	2
	40	Практическое занятие № 15. Составление сравнительной характеристики технологии производства стерилизованного молока одноступенчатым режимом стерилизации.	2
	41.	Практическое занятие № 16. Составление сравнительной характеристики технологии производства стерилизованного молока двухступенчатым режимом стерилизации	2
	<b>Содержание</b>		
	42.	Кисломолочные продукты. Производство масла и сыра	2
<b>Лабораторные занятия</b>			

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

	56.	Практическое занятие №23. Составление технологических схем производства мясных полуфабрикатов.	2
	57.	Практическое занятие №24. Проведение технологических расчетов сырья производства мясных полуфабрикатов.	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
	59	Фасовка и комплектация заказов	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	60.	Практическое занятие № 25. Сортировка и отбраковка сельскохозяйственной продукции на соответствие критериям качества	2
	<b>Содержание</b>		
	61	Упаковка и маркировка упаковки и товара	2
	62	Транспортировка и товарно-транспортные документы. Отгрузка товара	2
	<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
	<b>Содержание</b>		
	64	Размещение сельскохозяйственной продукции на складе по группам, видам, условиям и срокам хранения	2
	65	Определение способа перевозки и вида транспортных средств сельскохозяйственной продукции в соответствии с видом продукции.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		
<b>Практические занятия</b>			



	66	Практическое занятие № 26. Оформление товаросопровождающих документов товаров	2
	67	Практическое занятие № 27. Расчет норм расхода тары на упаковку продукции в соответствии с видом сельскохозяйственной продукции	2
	68.	Практическое занятие № 28. Расчет норм расхода упаковочных материалов на упаковку продукции в соответствии с видом сельскохозяйственной продукции	2
	<b>Содержание</b>		
69	Проведение процедуры маркировки	2	
<b>Тема 1.7. Сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства</b>	<b>Содержание</b>		
	70.	Сооружения для хранения продуктов животноводства	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	71.	Практическое занятие № 29. Расчет вместимости и площади холодильной камеры мясоперерабатывающего предприятия	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
<b>Тема 1.8. Оборудование и сооружения для переработки продукции животноводства</b>	<b>Содержание</b>		
	75.	Оборудование для транспортировки молока и молочных продуктов.	2
	76.	Оборудование для транспортировки мяса и мясных продуктов.	2
	77	Оборудование для хранения молока и молочных продуктов	2
	78	Вентиляционное оборудование, расчет оборудования.	2

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

		обработки туш мелкого рогатого скота	
	91	Практическое занятие №44. Реализация продукции животноводства	2
<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 убоя. 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>Виды работ</b>	<b>72</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>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены

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.

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Хайртдинова, Н. А. Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции

: учебное пособие / Н. А. Хайртдинова, Н. Н. Андреев, Ф. А. Мударисов. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020. — 196 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/207278>

2. Наумова, М. П. Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства : учебник для СПО / М. П. Наумова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-8173-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/183159>

Дополнительная литература:

1. Родионов, Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/212543>

2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для СПО / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/175154>

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).

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

### 3.3. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;

4. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ «www.biblio-online.ru»» - <https://biblio-online.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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
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	квалификационный по профессиональному модулю
ОК1. 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 ;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях,
ОК 3. 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.
ОК 4. 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
ОК 5. 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
ОК 6. 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.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу	- планирование обучающимся повышения личностного и	Экспертное наблюдение и оценка

членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	квалификационного уровня. - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	на практических занятиях.
ОК 8. 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.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.	- знакомство со спецлитературой в библиотеке и интернете
ЛР 1.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов,



		стабильность результатов
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных,

		воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 6.	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы

	ценностей многонационального российского государства.	профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям,	- интерпретация результатов

	обладающий основами эстетической культуры.	наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 12.	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 13.	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов

		результатов, стабильность результатов
ЛР 14.	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
ЛР 15.	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
ЛР 16.	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных,</li> </ul>

		образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------