

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2020 16:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Факультет по заочному образованию и международной работе



«Утверждаю»

Декан

Литвиненко Т.Ю.

« 9 » июля 2020 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация
продукции животноводства
Специальность 36.02.02 Зоотехния
(базовый уровень)

п. Майский, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **36.02.02 Зоотехния**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 505 от 12.05.2014 года, на основании «Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденных Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Разработчик(и): Мартынова Е.Т. переработчик карт технологий средств и принадлежностей с их продукцией

Рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«26» 06 2020 г., протокол № 11

Зав. кафедрой [подпись] Ордина Н.Б.
(подпись)

Согласована с выпускающей кафедрой общей и частной зоотехнии

«2» 07 2020 г., протокол № 26

Зав. кафедрой [подпись] Татьяничева О.Е.
(подпись)

Одобрена методической комиссией технологического факультета

«3» 07 2020 г., протокол № 3

Председатель методической комиссии [подпись] Сорокина Н.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

Согласована:

Директор ООО «Мясокомбинат [подпись] Резанов С.А.
«Бессоновский»
(подпись)

«25» 06 2020 г.

Руководитель ППСЗ [подпись] Попова О.А.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИ- ОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.02 Зоотехния (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства и соответствующих виду профессиональной деятельности компетенций:

ПК 3.1	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение
ПК 3.2	Подготавливать объекты и оборудование 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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по специальности 36.02.02 «Зоотехния».

1.2. Цели и задачи профессионального модуля –

требования к результатам освоения профессионального 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 транс-

портировки 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 – 264 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 час., включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 62 часов,

в том числе: теоретическое обучение – 30 часа;

практические занятия – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 130 часов,

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: 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 и оборудование 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), 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	МДК. 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации животноводческой продукции	192	62	32	-	130	-	-	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего	264	62			130		-	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции живноводства			
МДК. 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации животноводческой продукции		192	
Тема 1. Нормирование качества животноводческой продукции	Содержание: Факторы, влияющие на качество продукции животноводства, борьба с потерями при хранении.	2	1,2
	Практические занятия:	-	2
Тема 2. Технологии производства и хранения, транспортировки, маркировки и порядок реализации молока и молочных продуктов.	Содержание: Химический состав и основные свойства молока. Факторы, влияющие на качество молока. Первичная обработка молока. Технический регламент на заготавливаемое молоко. Изучение правил приемки молока на перерабатывающее предприятие. Правила отбора проб для изучения качественных показателей молока-сырья. Классификация и сроки хранения молока и сливок. Кисломолочные продукты: классификация и ассортимент,	2	2

	<p>условия и сроки хранения. Виды молочных консервов. Технология, условия и сроки хранения готовой продукции. Классификация, состав и питательные свойства мороженого. Сырье для производства мороженого. Условия и сроки хранения готовой продукции Виды и группы сливочного масла, режимы и сроки хранения. Классификация сыров, Режимы и способы хранения сыров.</p>		
	<p>Практические занятия: 1. Изучение правил приемки молока на перерабатывающее предприятие. Правила отбора проб для изучения качественных показателей молока-сырья. Требования нормативно-технической документации к качеству молока-сырья. 2. Органолептические и физико-химические свойства молока. 3. Определение химического состава молока. 4. Контроль натуральности молока. 5. Освоение и расчет рецептур для производства питьевого молока в зависимости от состава сырья. 6. Освоение и перерасчет рецептур для производства питьевого молока в зависимости от состава сырья. Требования к качеству питьевого молока и сливок по ГОСТ. 7. Сепарирование молока. 8. Ознакомление с технологией мороженого и методами контроля его качества. Определение взбитости мороженого. 9. Изучение и расчеты нормализации сырья при производстве кисломолочных продуктов. 10. Ознакомление с технологией производства сливочного масла и методами оценки его качественных показателей. Определение соответствия качества требованиям НТД. 11. Изучение технологии твердых сычужных сыров. 12. Ознакомление с технологией сгущенных молочных консервов с сахаром.</p>	8	2

Тема 3. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Транспортировка, приемка и предубойное содержание сельскохозяйственных животных и птицы.	Содержание: Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Категории упитанности животных.	2	1
	Практические занятия: Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Определение категорий упитанности убойных животных.	2	2
Тема 4. Технологии первичной переработки, хранения и транспортировка мяса, подготовка к реализации.	Содержание: 1. Химический и морфологический состав мяса. 2. Линия убоя крупного рогатого, мелкого рогатого скота и разделки туши. 3. Линия убоя свиней и разделки туш. Переработка птицы и кроликов. 4. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов: охлаждение, подмораживание, замораживание, размораживание, сублимационная сушка мяса.	2	1
	Практические занятия: 1. Определение упитанности туш животных. 2. Сортной разруб и обвалка туши. 3. Определение свежести мяса сельскохозяйственных животных экспертными методами. 4. Изучение требований стандартов к качеству мяса птицы и освоение органолептических методов их исследования.	2	2
Тема 5. Технологии производства, хранения и транспортировки субпродуктов и другого сырья.	Содержание: Классификация субпродуктов, их пищевая ценность. Обработка субпродуктов. Подготовка субпродуктов к хранению.	2	1
	Практические занятия:	-	-

Тема 6. Технологии производства, хранения, транспортировки, подготовки и реализации мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и других продуктов.	Содержание: Классификация мяса по термическому состоянию. Консервирование мяса низкой и высокой температурами. Посол мяса, копчение, вяление, высушивание, запекание.	2	1
	Технология колбасных изделий. Продукты из свинины, говядины, баранины и других видов мяса. Полуфабрикаты и быстрозамороженные готовые блюда.		
Тема 7. Режимы и способы хранения яиц и яичных продуктов, транспортировка, маркировка и порядок реализации.	Практические занятия: 1. Изучение технологий производства колбас. 2. Технологические расчеты колбасного производства. 3. Изучение рецептур и соответствие качества мясных консервов требованиям НТД. 4. Технологические расчеты консервного производства.	4	2
	Содержание: Ассортимент яичных продуктов, требования к качеству, упаковка и хранение. Маркировка яиц, транспортная тара, правила приема-сдачи продукции.	2	1
Тема 8. Технология хранения, транспортировка, маркировка и реализация продукции рыбоводства.	Практические занятия: Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Анализ качества куриных яиц.	2	2
	Содержание: Пищевая ценность рыбы, промысловые виды рыб. Транспортирование и хранение живой рыбы. Хранение рыбы и морепродуктов. Посмертные изменения рыбы.	2	2
	Практические занятия: Оценка качества рыбы по органолептическим показателям Оценка качества мороженой рыбы	2	2

Тема 9 Технология хранения, транспортировки и реализации продукции пчеловодства.	Содержание: Товарные качества и сорта меда. Очистка, упаковка, хранение меда.	2	2
	Практические занятия: Определение фальсификации меда. Ознакомление с режимами и способами хранения продукции пчеловодства.	2	2
Тема 10 Технологии хранения, транспортировки и реализации шерсти, пушно-мехового и кожевенного сырья.	Содержание: Виды кожевенного и пушно - мехового сырья. Товарные свойства пушно - мехового сырья, пороки. Первичная обработка, упаковка сырья. Обработка шкур, консервирование, хранение. Требования к качеству, дефекты сырья.	2	2
	Практические занятия: Ознакомление со способами первичной обработки и доработки кожевенного и шубно-мехового сырья. Требования при заготовке, транспортировке кожевенно-мехового и технологического сырья животного происхождения.	2	2
Тема 11 Транспортировка скоропортящихся продуктов.	Содержание: Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения железнодорожным, автомобильным и другими видами транспорта.	2	2
	Практические занятия:	-	-
Тема 12. Сооружения для хранения продуктов животноводства	Содержание: Склады. Ледники. Холодильники. Машинное отделение холодильников. Ветеринарно-санитарные требования к сооружениям для хранения продукции животноводства	2	2
	Практические занятия: Применение ледников. Устройство холодильников.	2	2
Тема 13. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока	Содержание: Классификация резервуаров. Оборудование для транспортирования молока.	2	2
	Практические занятия: Изучение устройства резервуаров общего назначения. Изучение устройства резервуаров специального назначения	2	2

Тема 14. Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции	Содержание: Классификация холодильного оборудования для мясомолочной продукции. Холодильные установки. Приборы для измерения параметров охлаждающих сред и продуктов. Холодильные шкафы. Холодильные камеры. Воздушные скороморозильные аппараты. Плиточные морозильные аппараты. Особенности охлаждения и замораживания продуктов в холодильных камерах.	2	2
	Практические занятия: Устройство и принцип работы конденсаторов.	2	2
	Устройство и работа скороморозильных агрегатов. Схема криогенного морозильного аппарата.	2	2
Тема 15. Особенности охлаждения и замораживания продуктов в холодильных камерах	Содержание: Строительные и изоляционные конструкции. Размещение продукции на складах и складах-холодильниках.	2	2
	Практические занятия:	-	
Самостоятельная работа: Освоение теоретического материала. Подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов по ним. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы <ol style="list-style-type: none"> 1. Порядок транспортировки и реализации убойных животных 2. Нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации мяса и мясопродуктов. 3. Качественные показатели молока и молочной продукции и методы их определения. 4. Изменения в молоке и молочных продуктах в процессе хранения 5. Хранение, транспортировка и реализация молока и молочных продуктов в разные сезоны года. 6. Технология хранения сгущенных молочных консервов 7. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов 8. Методы исследования качества мяса и мясопродуктов в процессе хранения 9. Технология хранения и транспортировки вареных колбас. 10. Изменения, происходящие в мясе при размораживании. Способы размораживания. 		130	2,3

<p>Производственная практика по профилю специальности.</p> <p>Виды работ:</p> <p>Изучение и анализ способов и методов закладки продукции на хранение.</p> <p>Изучение объектов для хранения продукции животноводства, правил их эксплуатации.</p> <p>Изучение методов контроля состояния продукции животноводства в период хранения.</p> <p>Изучение способов подготовки продукции животноводства к реализации и правил ее транспортировки.</p> <p>Изучение требований к оборудованию и условиям хранения продукции животноводства в местах ее реализации.</p>	72	
Всего	264	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия:

<p>Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции № 701, Белгородская область, Белгородский район, п. Майский, ул. Вавилова, 24</p>	<p>ноутбук Asus, телевизор SUPRA, оборудование: сушильный шкаф СЭШ 3 М; тестомесилка; мельница зерновая ЛЗМ-1; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-1-1; пурка ПХ-1; ИДК -1М; рефрактометр; фотоколориметр КФК; весы ВК-300.1; диафаноскоп ДСЗ; белизнамер СКИБ-М; комплект лабораторного хлебопекарного оборудования. Парты, стулья, доска, учебные стенды.</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации – лаборатория оборудования в молочном животноводстве, ауд. № 13-Т, Белгородская область, Белгородский район, п. Майский, ул. Студенческая, 2 Учебно-производственные мастерские УНИЦ «Агротехнопарк», Белгородская область, Белгородский район, п. Майский, ул. Студенческая, 2</p>	<p>Специализированная мебель, Поилка для КРС фирмы «Farmtec» Переносной доильный аппарат Передвижная доильная установка для коров АИД-1-01 Фрагмент системы навозоудаления Фрагмент доильной установки типа «Карусель» фирмы «Impulsa» Доильный зал «Ёлочка» фирмы «Farmtec» Танк-охладитель молока ОМ-1000 ООО «Таргис-молоко» Фрагмент стойлового оборудования</p>

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Асминкина Т.Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства: учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 190 с.

Дополнительные источники:

1. Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/87589> - Загл. с экрана.

Периодические издания:

1. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья».

4.3. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

В качестве программного обеспечения, необходимого для доступа к электронным ресурсам используются программы:

Операционные системы:

- MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.
- MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Отечественное системное ПО «Базальт СПО». Договор о сотрудничестве №ДС 015-2019 от 07.10.2019. Срок действия лицензии – бессрочно. (отечественное ПО).

Офисные программы:

- MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный договор № 31705082005 от 05.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.

Другие программы:

- Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021 (*отечественное ПО*)
- Мой Офис Образование free. Бессрочная для СПО (*отечественное ПО*).

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия планируются в соответствии с учебным планом, расписанием. Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков в рамках преподаваемого модуля проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Условием допуска к учебной практике профессионального модуля является освоение теоретического и практического материала изучаемого модуля.

Дисциплинами, предшествующими изучению данного модуля, являются: «Основы зоотехнии», «Биология», «Химия», «Анатомия и физиология животных», «Охрана труда», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному

курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

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	<ul style="list-style-type: none"> – знает основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; – умеет определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; – имеет практический опыт анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства. 	Собеседование, тестирование, кейс-задачи, контрольная работа, зачет по производственной практике (по профилю специальности), экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю
ПК 3.2 Подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции животноводства к эксплуатации	<ul style="list-style-type: none"> – умеет подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; – знает требования к режимам и срокам хранения зачет продукции животноводства. 	
ПК 3.3 Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	<ul style="list-style-type: none"> – умеет рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; – имеет практический опыт определения качества продукции животноводства при хранении. 	
ПК 3.4 Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.	<ul style="list-style-type: none"> – умеет определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; – умеет рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства. 	
ПК 3.5 Реализовывать	– умеет организовывать и проводить	

продукцию животноводства.	маркетинговые исследования; – имеет практический опыт в реализации предпродажной подготовки в соответствии с заданными условиями; – имеет практический опыт в реализации сельскохозяйственной продукции; – имеет практический опыт ведения учета реализованной продукции в соответствии с нормативной документацией.	
---------------------------	---	--

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
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	Собеседование, тестирование, кейс-задачи, контрольная работа, зачет по производственной практике (по профилю специальности), экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки приёмов сохранности продукции растениеводства; – оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области хранения, подтверждения качества и реализации продукции растениеводства	
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	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	– использование информационно-коммуникационные технологии в области хранения и подтверждения качества продукции растениеводства	

деятельности		
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области разработки технологических процессов хранения и подтверждения качества соблюдение техники безопасности	