

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.07.2023 12:57:05

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b53d8986ab6255891f288f915a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Факультет среднего профессионального образования

«Утверждаю»:

Декаң факультета СПО

Г.В. Бражник



13 июля 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.04 Управление работами по производству и переработке**  
**продукции животноводства**  
Специальность 36.02.02 Зоотехния  
(базовый уровень)

п. Майский, 2023

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.

**Организация - разработчик:** ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

**Разработчик(и):** Горматин В.И., преподаватель кафедры общей и частной зоотехнии

**Рассмотрена** на заседании кафедры общей и частной зоотехнии

«14» 04. 2023г., протокол №10

Зав. кафедрой  Татьянаичева О.Е.  
(подпись)

Одобрена методической комиссией факультета СПО «20» апреля 2023 г., протокол №8

Председатель методической комиссии факультета  Бодина В.В.

Главный зоотехник СПК  
«Колхоз имени Горина»

«10» 03. 2023 г.

  Артюх В.М.  
Подпись

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 04 Управление работами по производству и переработке продукции животноводства

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Управление работами по производству и переработке продукции животноводства», и соответствующих виду профессиональной деятельности компетенций:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
1	2
<b>ОК 1</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<b>ОК 2</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 3</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
<b>ОК 4</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<b>ОК 5</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 6</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК 7</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 8</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной

	деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК 9</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>ПК 4.1.</b>	Участвовать в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли.
<b>ПК 4.2.</b>	Планировать и организовывать выполнение работ и оказание услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.
<b>ПК 4.3.</b>	Осуществлять контроль и оценку хода и результатов выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.
<b>ПК 4.4.</b>	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятия отрасли.

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

Иметь практический опыт	участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) животноводства; участия в управлении первичным трудовым коллективом; ведения документации установленного образца;
Уметь	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области животноводства; планировать работу исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ;
Знать	основы организации производства и переработки продукции животноводства; структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений; методы

	планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности.
--	--

## **1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего – 235 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 час., включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 118 часов,

в т.ч. практической подготовки – 12 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 57 часов,

в том числе консультации - 2 часа;

теоретическое обучение – 54 часа;

практические занятия – 64 часа;

производственной практики – 72 часа. в т.ч. практической подготовки-

12ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. 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 практическая подготовка, 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	<b>192</b>	<b>134</b>	64/54	-	<b>58</b>	-	-		
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК. 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>72</b>								<b>60/12</b>
	<b>Всего</b>	<b>264</b>	<b>134</b>			<b>58</b>		-	<b>72</b>	





## 2.2. 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		
МДК. 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства		192			
<i>Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства</i>		192			
Тема 1. Нормирование качества животноводческой продукции	<b>Содержание</b>	2	1		
	1. Факторы, влияющие на качество продукции животноводства, борьба с потерями при хранении.				
	<b>Практические занятия</b>			-	
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	1. Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2			
Тема 2 Технологии производства и хранения, транспортировки, маркировки и порядок реализации молока и молочных продуктов.	<b>Содержание</b>				
	1. Химический состав и основные свойства молока.			2	2
	2. Факторы, влияющие на качество молока			2	2
	3. Первичная обработка молока.			2	2
	4. Технический регламент на заготавливаемое молоко. Изучение правил приемки молока на перерабатывающее предприятие. Правила отбора проб для изучения качественных показателей молока-сырья.			2	2
	5. Классификация и сроки хранения молока и сливок.			2	2
	6. Кисломолочные продукты: классификация и ассортимент, условия и сроки хранения.			2	2
	7. Виды молочных консервов. Технология, условия и сроки хранения готовой продукции.			2	2
	8. Классификация, состав и питательные свойства мороженого. Сырье для производства			2	2

	9.	мороженого. Условия и сроки хранения готовой продукции	2	2
	10.	Виды и группы сливочного масла, режимы и сроки хранения. Классификация сыров, Режимы и способы хранения сыров.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	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	2
	2.	Органолептические и физико-химические свойства молока.	2	
	3.	Определение химического состава молока.	2	
	4.	Контроль натуральности молока.	2	
	5.	Освоение и расчет рецептур для производства питьевого молока в зависимости от состава сырья.	2	
	6.	Освоение и перерасчет рецептур для производства питьевого молока в зависимости от состава сырья. Требования к качеству питьевого молока и сливок по ГОСТ.	2	
	7.	Сепарирование молока.	2	
	8.	Ознакомление с технологией мороженого и методами контроля его качества. Определение взбитости мороженого.	2	
	9.	Расчет материальных потоков при производстве мороженого	2	
	10.	Изучение и расчеты нормализации сырья при производстве кисломолочных напитков.	2	
	11.	Сырьевые расчеты при производстве творога.	2	
	12.	<b>Практическая подготовка:</b>	2	
	13.	Ознакомление с технологией производства сливочного масла и методами оценки его качественных показателей. Определение соответствия качества требованиям НТД.	2	
	14.	Изучение технологии твердых сычужных сыров. Ознакомление с технологией сгущенных молочных консервов с сахаром.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	12	2,3
Тема 3. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Транспортировка, приемка и предубойное содержание сельскохозяйственных животных и птицы.	<b>Содержание</b>			
	1.	Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Категории упитанности животных.	2	1
	<b>Практические занятия</b>			2

	1.	Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Определение категорий упитанности убойных животных.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	2,3
<b>Тема 4</b> Технологии первичной переработки, хранения и транспортировка мяса, подготовка к реализации.	<b>Содержание</b>			
	1.	Химический и морфологический состав мяса.	2	2
	2.	Линия убоя крупного рогатого, мелкого рогатого скота и разделки туши.	2	2
	3.	Линия убоя свиней и разделки туш. Переработка птицы и кроликов.	2	2
	4.	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов: охлаждение, подмораживание, замораживание, размораживание, сублимационная сушка мяса.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
1.	Определение упитанности туш животных.	2	2	
2.	Сортовой разруб и обвалка туши.	2		
3.	Определение свежести мяса сельскохозяйственных животных экспертными методами.	2		
4.	<b>Практическая подготовка:</b> Изучение требований стандартов к качеству мяса птицы и освоение органолептических методов их исследования.	2		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	10	2,3
<b>Тема 5</b> Технологии производства, хранения и транспортировки субпродуктов и другого сырья.	<b>Содержание</b>			
	1.	Классификация субпродуктов, их пищевая ценность. Обработка субпродуктов. Подготовка субпродуктов к хранению.	2	1
	<b>Практические занятия</b>			2

	1.	Изучение технологической схемы обработки кишечного сырья.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			2,3
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	4	
<b>Тема 6</b> Технологии производства, хранения, транспортировки, подготовки и реализации мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и других продуктов.	<b>Содержание</b>			
	1.	Классификация мяса по термическому состоянию. Консервирование мяса низкой и высокой температурами. Посол мяса, копчение, вяление, высушивание, запекание.	2	
	2.	Технология колбасных изделий. Продукты из свинины, говядины, баранины и других видов мяса. Полуфабрикаты и быстрозамороженные готовые блюда.	2	1
	3.	Сущность методов консервирования. Производство мясных баночных консервов.	2	
	<b>Практические занятия</b>			
1.	Изучение ассортимента колбасных изделий, производимых на предприятиях Белгородской области.	2		
2.	Изучение технологий производства колбас.	2	2	
3.	Технологические расчеты колбасного производства.	2		
4.	<b>Практическая подготовка:</b>	2		
5.	Изучение рецептур и соответствие качества мясных консервов требованиям НТД. Технологические расчеты консервного производства.	2		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
		Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	6	2,3
<b>Тема 7</b> Режимы и способы хранения яиц и яичных продуктов, транспортировка, маркировка и порядок реализации.	<b>Содержание</b>			
	1.	Ассортимент яичных продуктов, требования к качеству, упаковка и хранение.	2	2
	2.	Маркировка яиц, транспортная тара, правила приема-сдачи продукции.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			2

	1.	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Анализ качества куриных яиц.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>			2,3
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	4	
<b>Тема 8</b> Технология хранения, транспортировка, маркировка и реализация продукции рыбоводства.	<b>Содержание</b>			
	1.	Пищевая ценность рыбы, промысловые виды рыб. Транспортирование и хранение живой рыбы.	2	2
	2.	Хранение рыбы и морепродуктов. Посмертные изменения рыбы.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			2
	1.	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2	
	2.	Оценка качества мороженой рыбы	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			2,3
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	
<b>Тема 9</b> Технология хранения, транспортировки и реализации продукции пчеловодства.	<b>Содержание</b>			2
	1.	Товарные качества и сорта меда. Очистка, упаковка, хранение меда.	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Определение фальсификации меда. Ознакомление с режимами и способами хранения продукции пчеловодства.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>			2,3
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	

<b>Тема 10</b> Технологии хранения, транспортировка и реализации шерсти, пушно-мехового и кожевенного сырья.	<b>Содержание</b>			2
	1.	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	
	<b>Практические занятия</b>			2
	1.	Ознакомление со способами первичной обработки и доработки кожевенного и шубно-мехового сырья. Требования при заготовке, транспортировке кожевенно-мехового и технологического сырья животного происхождения.	2	
<b>Самостоятельная работа</b>				
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	
<b>Тема 11</b> Транспортировка скоропортящихся продуктов.	<b>Содержание</b>			2
	1.	Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения железнодорожным, автомобильным и другими видами транспорта.	2	
	<b>Практические занятия</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа</b>			2,3
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	
<b>Тема 12</b> Сооружения для хранения продуктов животноводства	<b>Содержание</b>			
	1.	Склады. Ледники. Холодильники. Машинное отделение холодильников. Ветеринарно-санитарные требования к сооружениям для хранения продукции животноводства	2	1
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Применение ледников. Устройство холодильников.	2	2
<b>Самостоятельная работа</b>				2,3
			2	

	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.		
Тема 13 Резервуары общего и специального назначения для хранения молока	<b>Содержание</b>			
	1.	Классификация резервуаров. Оборудование для транспортирования молока.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение устройства резервуаров общего назначения. Изучение устройства резервуаров специального назначения	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>			
1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	2,3	
Тема 14 Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции	<b>Содержание</b>			
	1.	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
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Устройство и принцип работы конденсаторов.	2	2
	2.	Устройство и работа скороморозильных агрегатов. Схема криогенного морозильного аппарата.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	3	
Тема 15 Особенности охлаждения и замораживания продуктов в холодильных камерах	<b>Содержание</b>			
	1.	Строительные и изоляционные конструкции. Размещение продукции на складах и складах-холодильниках.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		-	-

		<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
	<b>1.</b>	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.		
		Консультации	2	
<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Молоко-сырьё и факторы, влияющие на его качество. Микробиологические процессы, происходящие в молоке в процессе хранения Хранение и транспортировка молока-сырья и молочной продукции Приемы повышения сроков хранения молока. Сроки хранения и виды потерь в мясе. Способы хранения и реализации мясных изделий и мясных консервов. Хранение и транспортировка животноводческой продукции Оборудование для приемки продукции. Транспортирующее оборудование				
<b>Производственная практика по профилю специальности.</b> Виды работ: 1. Изучение и анализ способов и методов закладки продукции на хранение. 2. Изучение объектов для хранения продукции животноводства, правил их эксплуатации. 3. Изучение методов контроля состояния продукции животноводства в период хранения.			<b>60</b>	
<b>Практическая подготовка</b> <b>Виды работ:</b> Изучение способов подготовки продукции животноводства к реализации и правил ее транспортировки. Изучение требований к оборудованию и условиям хранения продукции животноводства в местах ее реализации.			<b>12</b>	
<b>Всего</b>			<b>264</b>	

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)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 742, Белгородская область, Белгородский район, п. Майский, ул. Вавилова, 24</p>	<p>Специализированная мебель, кафедра, доска настенная, мультимедийный проектор, экран проектора, ноутбук Epson, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Экран моторизованный 2x3 LUMIEN; Проектор Epson EB-X-12; Шкаф настенный; Колонки Microlab, Ноутбук Lenovo; Системная плата: Тип ЦП Mobile DualCore Intel Pentium B950, 2100 MHz (21 x 100); Системная плата Lenovo 20157; Чипсет системной платы Intel Panther Point HM76, Intel Sandy Bridge; Системная память 3941 МБ (DDR3-1600 DDR3 SDRAM); DIMM3: SK Hynix HMT351S6CFR8C-PB 4 Гб DDR3-1600 DDR3 SDRAM; Тип BIOS Phoenix (04/26/2012); Видеоадаптер Intel(R) HD Graphics (1821396 КБ; Дискосый накопитель ATA ST9500325AS SCSI Disk Device (500 Гб, 5400 RPM, SATA-II).</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы, ауд. № 760, Белгородская область, Белгородский район, п. Майский, ул. Вавилова, 24</p>	<p>Специализированная мебель, компьютерная техника в комплекте: системный блок: DualCore Intel Pentium E6500, 2933 MHz/ 1Гб/NVIDIA GeForce GT 220 (1024 Мб)/ST3320418AS (320 Гб) - 15шт., монитор -Acer P236H [23" LCD] – 15 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечения доступа в ЭИОС организации</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (библиотека, читальный зал с выходом в Интернет), Белгородская область, Белгородский район, п. Майский, ул. Студенческая, 2</p>	<p>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCore Intel Pentium E2200\1 Гб DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 Гб, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI</p>

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и

информационные ресурсы для использования в образовательном процессе не менее одного издания и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список дополнен дополнительными источниками

#### **Основные печатные источники:**

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации : учебник / В. Д. Грибов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : КноРус, 2019. - 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-07062-8

#### **Дополнительные источники:**

1. Организация сельскохозяйственного производства: учебник / М.П. Тушканов, С.И. Грядов, А.К. Пастухов [и др.]; под ред. проф. М.П. Тушканова, проф. Ф.К. Шакирова. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 292 с.

#### **Периодические издания:**

1. Журнал «Управление персоналом»;
2. Журнал «Экономика, труд, управление в сельском хозяйстве».

#### **Интернет-источники:**

1. <http://www.agronationale.ru/> Национальный агропортал
2. <http://www.agroportal.ru/> Агропортал. Информационно-поисковая система АПК.
3. <http://www.belapk.ru/> Официальный интернет-портал Департамента АПК Белгородской области.
4. <http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека.
5. <http://www.fermer.ru/> ФЕРМЕР.RU – главный фермерский портал.
6. <http://www.rsl.ru/> Российская государственная библиотека
7. <http://www.vniigen.ru/> Официальный интернет-портал ВНИИГРЖ.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций,	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

формируемых в рамках модуля		
ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли.	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p>	
ПК 4.2 Планировать и организовывать выполнение работ и оказание услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.	<p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой</p>	
ПК 4.3 Осуществлять контроль и оценку хода и результатов выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.	<p>для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	<p>Деловая игра, кейс задача, реферат, тестирование, контрольная работа,</p>
ПК 4.4 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятия отрасли.	<p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. <b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного</p>	<p>зачет по производственной практике (по профилю специальности), экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю</p>

	<p>понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой</p> <p>для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания</p>	<p>Деловая игра, кейс задача, реферат, тестирование, контрольная работа, зачет по производственной практике (по профилю специальности), экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю</p>
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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения 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		

<p>планировать повышение квалификации.</p>	<p>при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. <b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>		