

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 31.01.2021 15:21:29

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 среднего профессионального образования



Бражник Г.В.

« 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. переработка карт
технологии мяса и птицы с их программ

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

«Бессоновский» [подпись] Резанов С.А.

«25» 06 2020 г.

Руководитель ППССЗ [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.....	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

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 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 транспортировки продукции животноводства;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;
- условия транспортировки продукции растениеводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- порядок реализации продукции животноводства;
- требования к оформлению документов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 264 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 час., включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 134 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 58 часов,

в том числе консультации - 2 часа;

теоретическое обучение – 62 часа;

практические занятия – 72 часа;

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	134	72	-	58	-	-	
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	134			58		-	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
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	Содержание	2	1
	1. Факторы, влияющие на качество продукции животноводства, борьба с потерями при хранении.		
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа		
	1. Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	
Тема 2 Технологии производства и хранения, транспортировки, маркировки и порядок реализации молока и молочных продуктов.	Содержание		
	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 мороженого. Условия и сроки хранения готовой продукции	2	2
	9.	Виды и группы сливочного масла, режимы и сроки хранения.	2	2
	10.	Классификация сыров, Режимы и способы хранения сыров.	2	2
	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	
	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	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.	Ознакомление с технологией производства сливочного масла и методами оценки его качественных показателей. Определение соответствия качества требованиям НТД.	2	
	13.	Изучение технологии твердых сычужных сыров.	2	
	14.	Ознакомление с технологией сгущенных молочных консервов с сахаром.	2	
	Самостоятельная работа			
	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.	Содержание			
	1.	Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Категории упитанности животных.	2	1
	Практические занятия			2

	1.	Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Определение категорий упитанности убойных животных.	2	
	Самостоятельная работа			
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	2,3
Тема 4 Технологии первичной переработки, хранения и транспортировка мяса, подготовка к реализации.	Содержание			
	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
	Практические занятия			
1.	Определение упитанности туш животных.	2	2	
2.	Сортовой разруб и обвалка туши.	2		
3.	Определение свежести мяса сельскохозяйственных животных экспертными методами.	2		
4.	Изучение требований стандартов к качеству мяса птицы и освоение органолептических методов их исследования.	2		
	Самостоятельная работа			
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	10	2,3
Тема 5 Технологии производства, хранения и транспортировки субпродуктов и другого сырья.	Содержание			
	1.	Классификация субпродуктов, их пищевая ценность. Обработка субпродуктов. Подготовка субпродуктов к хранению.	2	1
	Практические занятия			2
	1.	Изучение технологической схемы обработки кишечного сырья.	2	

	Самостоятельная работа			2,3
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	4	
Тема 6 Технологии производства, хранения, транспортировки, подготовки и реализации мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и других продуктов.	Содержание			
	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	
	Практические занятия			
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.	Изучение рецептур и соответствие качества мясных консервов требованиям НТД.	2		
5.	Технологические расчеты консервного производства.	2		
	Самостоятельная работа			
		Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	6	2,3
Тема 7 Режимы и способы хранения яиц и яичных продуктов, транспортировка, маркировка и порядок реализации.	Содержание			
	1.	Ассортимент яичных продуктов, требования к качеству, упаковка и хранение.	2	2
	2.	Маркировка яиц, транспортная тара, правила приема-сдачи продукции.	2	2
	Практические занятия			
	1.	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Анализ качества куриных яиц.	4	2

	Самостоятельная работа			2,3
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	4	
Тема 8 Технология хранения, транспортировка, маркировка и реализация продукции рыбоводства.	Содержание			
	1.	Пищевая ценность рыбы, промысловые виды рыб. Транспортирование и хранение живой рыбы.	2	2
	2.	Хранение рыбы и морепродуктов. Посмертные изменения рыбы.	2	2
	Практические занятия			2
	1.	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2	
2.	Оценка качества мороженой рыбы	2		
	Самостоятельная работа			2,3
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	
Тема 9 Технология хранения, транспортировки и реализации продукции пчеловодства.	Содержание			2
	1.	Товарные качества и сорта меда. Очистка, упаковка, хранение меда.	2	
	Практические занятия			
	1.	Определение фальсификации меда. Ознакомление с режимами и способами хранения продукции пчеловодства.	4	
	Самостоятельная работа			2,3
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	
Тема 10 Технологии хранения, транспортировка и реализации шерсти, пушно-мехового и кожевенного сырья.	Содержание			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	
	Практические занятия			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	
	Самостоятельная работа			
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	
Тема 11 Транспортировка скоропортящихся продуктов.	Содержание			2
	1.	Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения железнодорожным, автомобильным и другими видами транспорта.	2	
	Практические занятия		-	
	Самостоятельная работа			2,3
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	
Тема 12 Сооружения для хранения продуктов животноводства	Содержание			
	1.	Склады. Ледники. Холодильники. Машинное отделение холодильников. Ветеринарно-санитарные требования к сооружениям для хранения продукции животноводства	2	1
	Практические занятия			
	1.	Применение ледников. Устройство холодильников.	2	2
	Самостоятельная работа			
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	2,3
Тема 13 Резервуары общего и специального назначения для хранения молока	Содержание			
	1.	Классификация резервуаров. Оборудование для транспортирования молока.	2	2
	Практические занятия		2	2

	1.	Изучение устройства резервуаров общего назначения. Изучение устройства резервуаров специального назначения		
	Самостоятельная работа			
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	2,3
Тема 14 Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции	Содержание			
	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
	Практические занятия			
	1.	Устройство и принцип работы конденсаторов.	2	2
	2.	Устройство и работа скороморозильных агрегатов. Схема криогенного морозильного аппарата.	2	
	Самостоятельная работа			
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	3
Тема 15 Особенности охлаждения и замораживания продуктов в холодильных камерах	Содержание			
	1.	Строительные и изоляционные конструкции. Размещение продукции на складах и складах-холодильниках.	2	2
	Практические занятия			
			-	-
	Самостоятельная работа			
1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	3	
		Консультации	2	
Самостоятельная работа: 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.		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 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		
Производственная практика по профилю специальности. Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 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. 4. Изучение способов подготовки продукции животноводства к реализации и правил ее транспортировки. 5. Изучение требований к оборудованию и условиям хранения продукции животноводства в местах ее реализации. 	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</p> <p>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. Таба-

кова, 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 продукцию животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> – умеет организовывать и проводить 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,
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки приемов сохранности продукции растениеводства; – оценка эффективности и качества выполнения 	контрольная работа, зачет по производственной практике (по профилю специальности),
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	экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффектив-	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные 	

ного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– использование информационно-коммуникационные технологии в области хранения и подтверждения качества продукции растениеводства	
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	