

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Трубчевский аграрный колледж -  
филиал федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ  
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

**специальности 36.02.02 Зоотехния**

**Брянская область, 2022 г.**

**СОГЛАСОВАНО:**

Зав. библиотекой

А. В. Дадыко  
«11» мая 2022 г.

**РАССМОТРЕНО:**

ЦМК зооветеринарных и  
социально-экономических  
дисциплин

Протокол №  
от «11» мая 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Зам. директора по  
учебной работе центра СПО

Л. Н. Данченко  
«11» мая 2022 г.

Председатель:  
Т. В. Цибуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 36.02.02 Зоотехния.

В рабочей программе ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства даётся описание основных знаний, умений и компетенций, проводится почасовое планирование теоретических, практических и самостоятельных занятий, дан перечень материально – технического оснащения, литературных источников, необходимые для успешного изучения профессионального модуля.

**Организация - разработчик:** Трубчевский филиал ФГБОУ ВО «Брянский ГАУ».

**Разработчик:** Тымбур Н. В. – преподаватель Трубчевского филиала ФГБОУ ВО «Брянский ГАУ».

**Рецензенты:**

- Фунтовой Д. Н. – начальник ГБУ БО «Трубчевская районная ветеринарная станция по борьбе с болезнями животных»
- Кондратова В. М. – преподаватель высшей категории Трубчевского филиала ФГБОУ ВО «Брянский ГАУ».

**СОГЛАСОВАНО:**

ГБУ БО «Почепская зональная ветеринарная лаборатория»

Начальник вирусологического отдела: \_\_\_\_\_ /Н. Н. Бобылев/

**СОГЛАСОВАНО:**

ГБУ БО «Трубчевская районная ветеринарная станция по борьбе с болезнями животных»

Начальник: \_\_\_\_\_ /Д. Н. Фунтовой/

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА.....</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА .....</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА .....</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА .....</b>	<b>18</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА .....</b>	<b>23</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионально модуля – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 36.02.02 Зоотехния в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение

ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.

ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.

ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.

ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;
- определения качества продукции животноводства при хранении;

**уметь:**

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
- подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

**знать:**

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства технологии ее 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 264 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 64 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ,**  
**ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ**  
**ЖИВОТНОВОДСТВА**

Результатом программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1.	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.
ПК 3.2.	Подготавливать объекты 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.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
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.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно

	планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### **3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

#### **3.1 Распределение часов по профессиональному модулю**

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение МДК				Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	
			Всего	Лекции и, уроки	Практические занятия	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1-3.5	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	264	128	66	62	64	72
	Всего	264	128	66	62	64	72

Реализация рабочей программы предусматривает в целях реализации компетентностного подхода:

- использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров
- четкое формулирование требований к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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
1	2	3
<b>МДК 03.01. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства</b>		
<b>Раздел 1. Технология хранения и транспортировки продуктов животноводства</b>		<b>50</b>
<b>Тема 1.1. Общие принципы хранения продуктов животноводства</b>	<b>Содержание:</b>	
	1. Условия хранения продуктов животноводства	10
	2 Основополагающие принципы хранения продуктов	
	3 Виды потерь	
	4 Методы хранения продуктов	
	5 Современные методы хранения продуктов	
	<b>Практические занятия:</b>	6
	1. Принципы хранения продуктов	
	2 Изучение норм естественной убыли	

	<table border="1"> <tr> <td>3</td><td>Меры предупреждения и снижению потерь</td><td></td></tr> <tr> <td colspan="2"><b>Самостоятельная работа:</b></td><td rowspan="4">8</td></tr> <tr> <td colspan="3">Подготовить сообщение по теме «Качественные потери»</td></tr> <tr> <td colspan="3">Написать реферат на тему: «Лучевая стерилизация и перспективы её использования»</td></tr> <tr> <td colspan="3">Подготовить опорный конспект «Термическое состояние продуктов»</td></tr> </table>	3	Меры предупреждения и снижению потерь		<b>Самостоятельная работа:</b>		8	Подготовить сообщение по теме «Качественные потери»			Написать реферат на тему: «Лучевая стерилизация и перспективы её использования»			Подготовить опорный конспект «Термическое состояние продуктов»			
3	Меры предупреждения и снижению потерь																
<b>Самостоятельная работа:</b>		8															
Подготовить сообщение по теме «Качественные потери»																	
Написать реферат на тему: «Лучевая стерилизация и перспективы её использования»																	
Подготовить опорный конспект «Термическое состояние продуктов»																	
<b>Тема 1.2.</b> Хранение молока и молочных продуктов	<b>Содержание:</b>	8															
	1. Хранение молока. Влияние различных режимов тепловой обработки на продолжительность хранения молока.																
	2 Факторы, влияющие на состав и свойства молока																
	3 Хранение кисломолочных продуктов																
	4 Хранение сыра																
	<b>Практические занятия:</b>	6															
	1. Требование к качеству молока. Отбор проб для анализа молока на Портативном приборе «Лактан 1-4»																
	2. Определение чистоты молока																
	3. Оценка качества кисломолочных продуктов по ГОСТу																
	<b>Самостоятельная работа</b>																
	Создание презентации по теме: «Оценка и контроль качества молока»	4															
	<b>Содержание:</b>																
	1 Изменения в мясе при хранении	6															
	2 Хранение колбасных изделий																
	3 Консервирование мяса и мясных продуктов																
	<b>Практические занятия:</b>	6															

	<table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Расчет потерь мяса при охлаждении, замораживании и хранении.</td></tr> <tr><td>2</td><td>Нормы усушки колбасных изделий при хранении</td></tr> <tr><td>3</td><td>Отбор проб для анализа мяса</td></tr> </table>	1.	Расчет потерь мяса при охлаждении, замораживании и хранении.	2	Нормы усушки колбасных изделий при хранении	3	Отбор проб для анализа мяса			
1.	Расчет потерь мяса при охлаждении, замораживании и хранении.									
2	Нормы усушки колбасных изделий при хранении									
3	Отбор проб для анализа мяса									
	<b>Самостоятельная работа:</b>									
	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>Подготовить опорный конспект</td></tr> <tr><td>2</td><td>Написание реферата: «Пороки мяса»</td></tr> </table>	1	Подготовить опорный конспект	2	Написание реферата: «Пороки мяса»	6				
1	Подготовить опорный конспект									
2	Написание реферата: «Пороки мяса»									
<b>Тема 1.4. Хранение птицеводческой продукции</b>	<b>Содержание:</b>									
	<table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Хранение яиц</td></tr> <tr><td>2</td><td>Изменения мяса птицы при хранении</td></tr> </table>	1.	Хранение яиц	2	Изменения мяса птицы при хранении	4				
1.	Хранение яиц									
2	Изменения мяса птицы при хранении									
	<b>Практические занятия:</b>									
	<table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Методы исследования яиц</td></tr> <tr><td>2.</td><td>Товароведческая оценка яиц</td></tr> </table>	1.	Методы исследования яиц	2.	Товароведческая оценка яиц	4				
1.	Методы исследования яиц									
2.	Товароведческая оценка яиц									
	<b>Самостоятельная работа:</b>									
	<table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Подготовка опорного конспекта по теме «Изменение мяса птицы при хранении»</td></tr> <tr><td>2</td><td>Составление кроссворда по теме: «Санитарное исследование яиц»</td></tr> </table>	1.	Подготовка опорного конспекта по теме «Изменение мяса птицы при хранении»	2	Составление кроссворда по теме: «Санитарное исследование яиц»	8				
1.	Подготовка опорного конспекта по теме «Изменение мяса птицы при хранении»									
2	Составление кроссворда по теме: «Санитарное исследование яиц»									
<b>Раздел 2. Транспортировка продукции животноводства</b>		40								
<b>Тема 2.1 Транспортировка молока и молочных продуктов</b>	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>Правила перевозок молока и молочных продуктов</td></tr> <tr><td>2</td><td>Способы транспортирования молока и молочных продуктов</td></tr> <tr><td>3</td><td>Транспортировка кисломолочных продуктов, сливочного масла</td></tr> <tr><td>4</td><td>Транспортировка сыра</td></tr> </table>	1	Правила перевозок молока и молочных продуктов	2	Способы транспортирования молока и молочных продуктов	3	Транспортировка кисломолочных продуктов, сливочного масла	4	Транспортировка сыра	8
1	Правила перевозок молока и молочных продуктов									
2	Способы транспортирования молока и молочных продуктов									
3	Транспортировка кисломолочных продуктов, сливочного масла									
4	Транспортировка сыра									
	<b>Практические занятия</b>									
	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>Расчет нормы естественной убыли</td></tr> </table>	1	Расчет нормы естественной убыли	8						
1	Расчет нормы естественной убыли									

	2	Заполнение сопроводительных документов		
	3	Заполнение товарно-транспортной накладной		
	4	Санитарная обработка транспортных средств		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
<b>Тема 2.2</b> Транспортировка мяса и мясных продуктов	1	Составить опорный конспект по теме «Бактерицидные свойства молока»	6	
	2	Написать реферат «Современные виды тары и другие упаковочные материалы»		
	1	Подготовка животных к транспортированию и требования, предъявляемые к транспортным средствам.	8	
	2	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании скота, профилактика травматизма и стрессовых состояний животных.		
	3	Порядок приема-сдачи скота		
	4	Особенности сдачи-приема скота по массе и качеству мяса		
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Заполнение сопроводительных документов		
	2	Учет заготовок скота		
	3	Определение свежести мяса		
	4	Оценка качества мяса по ГОСТ 33818-2016	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Подготовить сообщение по теме «Объем производства говядины в России и Республике »		
	2	Составить опорный конспект по теме «Факторы, влияющие на качество мяса при неправильном транспортировании»		
<b>Тема 2.3</b> Транспортное	1	Классификация средств для транспортировки молока	4	

оборудование	2	Транспортеры	4    6	
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Автоцистерна АЦПТ-3,3		
	2	Ручные и самоходные тележки		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Подготовить сообщение по теме «Современные транспортные средства, предназначенные для перевозки молока и молочных продуктов »		
	2	Составит опорный конспект по темам «способы транспортирования животных»		
	3	Заполнение таблицы «Нормы погрузки животных в железнодорожный транспорт»		
<b>Раздел 3.Сооружения и оборудование по хранению и переработке животноводческой продукции</b>			38	
<b>Тема 3.1 Оборудование для первичной обработки молока</b>	1	Оборудование для охлаждения молока и его хранения.	8	
	2	Пластинчатые и трубчатые охладители, танки охладители		
	3	Классификация сепараторов		

	4	Оборудование для сепарирования молока. Виды сепараторов, их характеристика.	
		<b>Практические занятия</b>	
	1	Изучение «Сепаратора-молокоочистителя» на учебной тренажере	
	2	Резервуар-охладитель с промывкой	
	3	Назначение, устройство и принцип действия Сепаратора-сливкоотделителя	
	4	Расчет техники сепарирования	
		<b>Самостоятельная работа</b>	
	1	Подготовить доклад по теме «Технические неисправности сепараторов»	4
<b>Тема 3.2. Оборудование для забоя и первичной переработки мяса крупного рогатого скота и птицы</b>	1	Оборудование для убоя КРС	2
		<b>Практические занятия</b>	
	1	Изучение оборудования для забоя и первичной переработки мяса.	4
	2	Сепараторы для механической обвалки и жиловки мяса.	
		<b>Самостоятельная работа</b>	
	1	Подготовить сообщение по темам: «Дисковые пилы», «Механизированные инструменты для разделки туш»	4

<b>Тема 3.3.Холодильное оборудование</b>	1	Основные способы охлаждения	2
	<b>Практические занятия</b>		4
	1	Изучение холодильной камеры для хранения продуктов	
	2	Изучение оборудования и устройство хранилищ для мяса	
	<b>Самостоятельная работа</b>		8
	1	Подготовка опорного конспекта по темам: Сооружения для хранения мяса и субпродуктов. Механизмы для загрузки и выгрузки в хранилища. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и	
<b>Тема 3.4 Реализация продукции животноводства</b>	1	Показатели эффективности хозяйств и себестоимость сельскохозяйственной продукции	6
	2	Коммерческая деятельность	
	3	Реализация молока и мяса	
	<b>Практические занятия</b>		4
	1	Определение стоимости валовой продукции хозяйства	

	2	Определение себестоимости производства продукции	
		<b>Самостоятельная работа</b>	
	1	Написание реферата по теме «Пути реализации продукции в рыночных условиях»	6
	3	Заполнение документов для реализации продукции	
<b>Производственная практика</b>			72
<b>Виды работ:</b>			
<p>1. Знакомство с предприятием, являющимся базой практики.</p> <p>2. Определение качества продукции животноводства при хранении и транспортировке.</p> <p>3. Контроль состояния сырья и продукции животноводства в период хранения.</p> <p>4. Предпродажная подготовка и реализация продукции животноводства.</p> <p>5. Участие в подготовке и транспортировке к реализации продукции животноводства.</p> <p>6. Участие в подготовке объектов и оборудования для хранения продукции животноводства.</p> <p>8. Выбор сроков и режимов хранения молока и молочных продуктов.</p> <p>9. Выбор сроков и режимов хранения сыра.</p> <p>10. Выбор сроков и режимов хранения сливочного масла.</p> <p>11. Выбор сроков и режимов хранения мяса и мясных продуктов.</p> <p><b>12. Изучение оборудования по переработке и хранению молока на молочном заводе.</b></p> <p><b>13. Технологические расчеты оборудования для первичной обработке молока.</b></p> <p><b>14. Технологические расчеты оборудования для производства сливочного масла и сыра.</b></p> <p><b>15. Технологические расчеты оборудования для производства кисломолочной продукции.</b></p> <p><b>16. Технологические расчеты оборудования для первичной обработке мяса и его переработке.</b></p> <p><b>17. Оборудование и сооружения для хранения продукции животноводства.</b></p>			

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 ПРОГРАММЫ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

*Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кинологии и собаководства»; полигона, питомника, компьютерного класса с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором, помещения для самостоятельной работы:*

Учебный корпус ветеринарный:

Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства № 62

- рабочее место преподавателя;
  - рабочие места обучающихся;
  - плакаты;
  - стенды настенные;
  - муляжи, макеты;
  - раздаточный материал;
  - таблицы;
  - схемы;
  - методические рекомендации;
  - Аква дистиллятор ДЭ-4;
  - весы лабораторные;
  - микроскоп;
  - мясорубка механическая.
- мобильный проекционный комплект:

**Компьютерный класс с лицензионным программным обеспечением и  
мультимедийным проектором №10**

технические средства обучения:

- системный блок (10 шт.): Intel Core 2 Duo 2.6 Ghz (E 5300), 2048 Mb DDR2, HDD 250 Gb, DVD/RW
  - монитор (10 шт.): LG Flatron W1943C
- системный блок: Intel Core 2 Duo 2.6 Ghz (E 5300), 2048 Mb DDR2, HDD 250 Gb, DVD/RW
  - монитор: LG Flatron W1943C
  - принтер Samsung ML-1640
  - сканер HP Scanjet G2410
  - аудио колонки
  - операционная система Windows XP Pro 32 bit , Microsoft Office 2010 Standard, Microsoft Access 2010, Microsoft Project 2010, 1C: Бухгалтерия 8 учебная версия, 1C: Бухгалтерия 8.1 учебная версия, 1C: Бухгалтерия 8.2 учебная версия, Visual Studio 2005, Net Cracker Pro 4.1, Microsoft SQL Server 2005, КОМПАС-3D V15.2, 360 Total Security Essential, 7zip, AIMP, Audacity, Auslogics Disk Defrag, CCleaner, CDBurnerXP, Double, Commander, FastStone Image Viewer, Freemake Video Converter, GIMP, Java, K-Lite, Codec Pack, LibreOffice, MediaInfo, Microsoft .NET Framework, Microsoft Silverlight, Microsoft Visual C++ 2005-2019, Mozilla Firefox, MPC-BE, Notepad++, Paint.NET, Python, Ramus, Revo Uninstaller Free, Stamina, SumatraPDF, WinDjView.

**Помещение для самостоятельной работы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет)**

- системный блок(6шт.): Intel Core 2 Duo 2.5 Ghz (E 5200), 2048 Mb DDR2, HDD 250 Gb, DVD/RW
  - монитор(6 шт.): BENQ E910
  - системный блок: Intel Core 2 Duo 2.53 Ghz (E 7200), 2048 Mb DDR2, HDD 120 Gb, DVD/RW
    - монитор: Acer V226HQL
    - МФУ: Canon IR 2520

- системный блок: Intel Core 2 Duo 3.00 Ghz (E 8400), 2048 Mb DDR2, HDD 120 Gb, DVD/RW
- монитор: Acer V2003W
- сканер Canon CanoScan LIDE 25
- телевизор SUPRA 42 дюйма
- аудио колонки
- операционная система Windows 7 Pro 32 bit, Microsoft Office 2010 Standard, 7zip, Aimp, Audacity, 360 Total Security Essential, CCleaner, CDBurnerXP, PDF-XChange Viewe, PotPlaye, JRE, LibreOffice, Microsoft.NET Framework, Google Chrome, Firefox, Paint.NET, The GIMP, Double Commander.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения:**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы:

##### **Основные источники (ОИ):**

1. Асминкина Т.Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства :учебное пособие для СПО -2-е изд. – Саратов:Профобразование, Ай Пи Эр Медиа,2018.-190с. –ISBN 978-5-4486-0383-9 . 978-5-4488-0212-6. –Текст:электронный //ЭБС IPR BOOKS: (сайт). – URL:<http://www.iprbookshop.ru/77005.html>

2. Основные технологии первичной переработки животных:учебное пособие для СПО /Т.Н. Асминкина.-Саратов:Профобразование,Ай Пи Ар Медиа,2019.-174с. –ISBN 978-5-4488-0304-8/ -Текст:электронный // ЭБС IPR BOOKS: (сайт). –URL:<http://www.iprbookshop.ru/86514.html>.

3.Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579> .

4. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / В. Г. Урбан. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/139283>

5. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. Режим доступа:.

#### **Дополнительные источники (ДИ):**

1. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. - 188 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1072103>

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579> .

3. Технология хранения сельскохозяйственной продукции животноводства в 2ч. Ч.1: УЧЕБНИК И ПРАКТИКУМ ДЛЯ спо / а.а. Курочкин. -2-е изд., перераб. и доп. — М:Юрайт,2019.-249с. Режим доступа:<https://biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-.oborudovanie-dlya-pererabotki-produkciizhivotnovodstva-v-2-ch-chast-1-442535> 3.

4. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 417 с. <https://urait.ru/bcode/456403>

#### **5. Журнал «Новое сельское хозяйство»**

#### **Интернет-ресурсы (И-Р):**

- ЭБС «Лань»;
- ЭБС «КноРус» ;

- ЭБС «Академия»
- eLIBRARY.ru
- ЭБСZnarium.com
- ЭБС «Юрайт»
- ЭБС БиблиоРоссика

#### **4.3.Использование активных и интерактивных форм проведения занятий:**

В целях реализации компетентностного подхода, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в процессе изучения дисциплины используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

- лекция;
- самостоятельная работа;
- творческие задания;
- презентация;
- дискуссия;
- анализ конкретных ситуаций (кейс-метод);
- просмотр и обсуждение видеофильмов;

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.03**  
**ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ**  
**ЖИВОТНОВОДСТВА**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение	Составление плана мероприятий по способам и методам закладки продукции животноводства на хранение. Обоснование выбора способов и методов.	Практический контроль  Отчет по практикам  Экспертная оценка
ПК 3.2. Подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции животноводства к эксплуатации.	Составление плана мероприятий по выбору объектов оборудования хранилищ для хранения продукции животноводства	Экспертная оценка  Решение практических задач
ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	Ведение журнала по контролю состояния продукции животноводства в период хранения.	Решение практических задач  Экспертная оценка
ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и её транспортировку.	План мероприятий по подготовке продукции животноводства к реализации и транспортировке.  Заполненная документация согласно инструкциям	Экспертная оценка  Эталон, оценка
ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства	Порядок реализации продукции животноводства.  Заполненная документация согласно инструкциям	Деловая игра  Эталон, оценка

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	- устный опрос, оценка выступлений с сообщениями, презентации на занятиях по результатам самостоятельной работы - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной и производственной практике на оценку
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор методов и способов решения профессиональных задач при выполнении работ на холодильных оборудований, хранилищ	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>– эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>– использование различных источников, включая электронные</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности при подготовке рефератов и докладов</p> <p>- наблюдение за использованием информационных технологий</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	<p>в</p> <p>- работа с новейшими программами</p>	<p>- наблюдение за выполнением работы</p>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>- взаимодействия со студентами, преподавателями в ходе обучения</p>	<p>- наблюдение за ролью студента в группе</p>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	<p>– самоанализ и самооценка результатов собственной работы</p>	<p>- мониторинг личностных профессиональных</p>

(подчиненных), за результат выполнения заданий.		х качеств студента
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	- контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы студента
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– анализа инноваций в области производства и первичной переработки продукции животноводства	- наблюдение за участием на учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля  
ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства,  
разработанную преподавателем  
Трубческого аграрного колледжа Тымбур Н. В.,  
по специальности 36.02.02. Зоотехния

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Подготовка и применение собак по породам и видам служб разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.15 Кинология.

Программа содержит все необходимые разделы, паспорт рабочей программы, умения, знания, цели и задачи профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля и условия её реализации, тематический план и содержание с указанием уровней освоения.

Материал программы имеет практическую направленность и ориентирован на специальность. В программе указаны общие и профессиональные компетенции. Данная программа тесно связана с другими дисциплинами и профессиональными модулями.

Структура профессионального модуля отражает максимальную учебную нагрузку (в количестве 378 часов), количество аудиторных часов 252, количество часов, отводимых на самостоятельную работу обучающихся – 126, вид итоговой аттестации экзамен квалифицированный. Рабочая программа предусматривает широкое применение информационных технологий.

Содержание курса построено в единой логике: название раздела, с указанием тем. Разделы в полной мере отражают основы курса.

Представлен список основной литературы и дополнительной литературы, INTERNET ресурсы предназначены для самостоятельной работы обучающихся.

Данная рабочая программа вполне достаточно по объему, включает в себя все основные дидактические единицы профессионального модуля. Содержание тем изложено подробно, лаконично и ясно.

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области управления деятельностью по оказанию услуг в области кинологии, используется научный подход. Данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учетом требований Федеральных государственных стандартов и может быть использована в учебном процессе.

**Рецензент:**

ГБУ БО «Трубчевская районная ветеринарная станция по борьбе с болезнями животных»



Начальник

Фунтовой Д. Н.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля  
ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства,  
разработанную преподавателем  
Трубчевского аграрного колледжа Тымбур Н. В.,  
по специальности 36.02.02. Зоотехния

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Подготовка и применение собак по породам и видам служб разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.15 Кинология.

Программа содержит все необходимые разделы, паспорт рабочей программы, умения, знания, цели и задачи профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля и условия её реализации, тематический план и содержание с указанием уровней освоения.

Материал программы имеет практическую направленность и ориентирован на специальность. В программе указаны общие и профессиональные компетенции. Данная программа тесно связана с другими дисциплинами и профессиональными модулями.

Структура профессионального модуля отражает максимальную учебную нагрузку (в количестве 378 часов), количество аудиторных часов 252, количество часов, отводимых на самостоятельную работу обучающихся – 126, вид итоговой аттестации экзамен квалифицированный. Рабочая программа предусматривает широкое применение информационных технологий.

Содержание курса построено в единой логике: название раздела, с указанием тем. Разделы в полной мере отражают основы курса.

Представлен список основной литературы и дополнительной литературы, INTERNET ресурсы предназначены для самостоятельной работы обучающихся.

Данная рабочая программа вполне достаточно по объему, включает в себя все основные дидактические единицы профессионального модуля. Содержание тем изложено подробно, лаконично и ясно.

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области управления деятельностью по оказанию услуг в области кинологии, используется научный подход. Данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учетом требований Федеральных государственных стандартов и может быть использована в учебном процессе.

Рецензент:

Преподаватель Трубчевского филиала  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ



*В Кондратова* В. М. Кондратова