

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности **36.02.02 Зоотехния.**

Организация-разработчик: БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный
техникум»

Разработчики: Потанина В.И. преподаватель БПОУ ОО «Глазуновский
сельскохозяйственный техникум» Орловской области

Рассмотрена «28» августа 2019 г.
Председатель цикловой комиссии
профессионального цикла ППССЗ
Потанина В.И.

Утверждаю
Директор О.В. Сеферова
«28» августа 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –180 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -108 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -16 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 92 часа;
- учебной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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 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	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.
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 в 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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 3.1-3.5	Раздел 1. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции животноводства	180	16	8	-	92	-	72	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	-						-	
	Всего	180	16	8	-	92		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
Раздел 1. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции животноводства		180	
МДК 1. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции животноводства		180	
Тема 1.1. Введение. Общие принципы хранения и консервирования продуктов животноводства	Содержание	10	
	1. Введение Уровень производства основных продуктов питания. Производственная база. Молоко- и мясоперерабатывающие предприятия, мясокомбинаты, бойни, хладобойни, убойные пункты, их устройство, задачи и значение. Государственная система обеспечения качества продукции животноводства, стандартизация и сертификация. Роль дисциплины в подготовке специалистов.	2	
	2. Понятие о качестве и потерях продуктов животноводства в процессе хранения и транспортировки. Понятие качества. Показатели качества. Степени качества. Повышение качества. Виды потерь сельскохозяйственной продукции и борьба с ними. Факторы, влияющие на сохранность сельскохозяйственных продуктов		
3. Научные основы хранения и переработки продукции животноводства		2	

		Биоз, анабиоз, ценоанабиоз и абиоз.		
	Лабораторные работы		2	
	1	Технология взятия средней пробы продуктов животноводства		
	2	Организация работы в лаборатории по определению качества продуктов животноводства		
	Практические занятия		-	
	Содержание		22	
Тема 1.2. Хранение и транспортирование молока и кисломолочных продуктов	1.	Получение молока на фермах. Первичная обработка и хранение Ветеринарно-санитарные правила и гигиенические условия получения доброкачественного молока и мероприятия по повышению его качества. Прифермские молочные, их проектирование и назначение. Способы приемки, очистки и охлаждения полученного молока, их сравнительная оценка. Современное оборудование для первичной обработки молока. Условия сохранения качества молока. Хранение и транспортирование молока. Приемка и обработка молока на молочном заводе (комбинате). Пастеризация и стерилизация молока здоровых животных, режимы и контроль за их эффективностью. Изменение молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока (пастеризация, стерилизация, утилизация), пути реализации. Требования действующих нормативных документов на заготавливаемое молоко. Современные моющие и дезинфицирующие вещества, их хранение, правила приготовления растворов, контроль эффективности использования. Реализация молока.	2	2
	2.	Химический состав и свойства молока Химический состав молока коров и других видов сельскохозяйственных животных, его рациональное использование. Микрофлора молока, источники обсеменения. Бактериостатические и бактерицидные свойства молока. Пороки молока, причины и меры их предупреждения. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Изменение молока при хранении в хозяйстве. Ведение документации при реализации молока.		2

	3.	Приготовление кисломолочных продуктов Кисломолочные продукты, их классификация, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. Нормативная документация. Биохимические основы производства. Физические и микробиологические процессы, происходящие при изготовлении кисломолочных продуктов. Приготовление бактериальных заквасок, способы производства кисломолочных продуктов. Технология производства сметаны. Производство творога кислотнo-сычужным способом и нежирного творога кислотным способом с отвариванием сгустка. Упаковка, хранение и транспортирование кисломолочных продуктов.		2
	4	Приготовление кисломолочных продуктов Сливочное масло, его классификация. Нормативная документация на сливочное масло. Оценка качества сливочного масла. Изменение масла в процессе хранения. Основные пороки масла и пути их предупреждения. Упаковка, хранение и транспортирование масла. Сыры, их классификация. Нормативная документация. Требования к качеству молока для производства сыра. Сыропригодность молока. Оценка качества готового продукта. Основные пороки сыров и их предупреждение. Упаковка, хранение и транспортирование сыров. Молочные консервы и сухие молочные продукты. Нормативная документация. Упаковка, хранение и транспортирование. Санитарно-гигиеническая и экономическая оценка упаковочных средств для молока, молочных и кисломолочных продуктов.		2
	5	Расчеты на молочном заводе (комбинате), мини-заводе, в хозяйстве Расчет массовой доли жира, белка и лактозы (молочного сахара) по базисным нормам. Жировой баланс. Расчеты при сепарировании молока. Пересчет молока и молочных продуктов на базисную жирность при реализации. Основные формы отчетности на молочном предприятии.		2
	Лабораторные работы		8	
	1,2	Проведение органолептической и сортовой оценки молока		
	3	Технология определения качества кисломолочных продуктов		
	4	Технология определения качества сливочного масла и сыров.		
	Практические занятия		4	
	1.	Составление расчетов при сепарировании молока и жирового баланса		
	2	Расчет массовой доли белка, жира и лактозы по базисным нормам		

Тема 1.3. Технология консервирования мяса и мясных продуктов	Содержание		10	
	1.	Убойные животные и их транспортирование на боенские предприятия Животные для уоя. Определение различных категорий упитанности животных. Подготовка животных к транспортированию. Требования, предъявляемые к транспортным средствам. Нормы погрузки. Способы транспортирования: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным видами транспорта. Доставка животных гоном. Оформление сопроводительной документации. Мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности животных при транспортировании. Профилактика травматизма и стрессовых состояний животных. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании (перегоне) скота.	2	2
	2.	Морфологический и химический состав мяса. Клеймение. Мясо, его пищевая и биологическая ценность. Влияние различных факторов на качество мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию и пищевому назначению. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Определение видовой принадлежности мяса. Методы установления его фальсификации. Клеймение.		3
	4.	Технология консервирования мяса и мясных продуктов Изменения в мясе при неправильном хранении. Процесс гниения мяса и его сущность. Методы определения различных категорий свежести мяса. Современные способы консервирования мяса. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Сроки хранения охлажденного и замороженного мяса. Пороки. Нормы убыли массы мяса при обработке холодом и хранении. Размораживание (дефростация) мяса. Нормативная документация. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Порядок реализации готовой продукции. Нормативная документация. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Хранение солонины и ее пороки.		3
	Лабораторные работы		2	
	1	Определение упитанности убойных животных. Оформление документов при отправке животных на убой.		
	2	Способы определения видовой принадлежности мяса		

		Практические занятия	-	
Тема 1.4. Технология хранения, транспортировки и реализации птицеводческой продукции	Содержание		16	
	1.	Птица сельскохозяйственная для убоя. Транспортирование, Подготовка к убою Птица сельскохозяйственная для убоя. Нормативная документация. Отлов, транспортирование, приемка, сортировка. Сопроводительная документация. Мероприятия по снижению стрессовых состояний птицы. Требования к живой массе птицы разных видов и возраста. Предубойное содержание птицы. Ветеринарный осмотр.		2
	2	Убой птицы. Технология и гигиена первичной переработки Современные технологические линии по убою и переработке мяса птицы. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения. Определение категорий упитанности птицы. Маркировка, упаковка и транспортирование тушек. Условия в сроки перевозки мяса птицы. Хранение. Нормативная документация. Реализация продуктов убоя. Нормы выхода мяса и пищевых субпродуктов при убое и первичной переработке. Ветеринарные конфискации.		2
	3	Продукты птицеводства. Морфологический и химический состав. Клеймение Мясо птицы. Нормативная документация. Пищевая и биологическая ценность. Клеймение. Изменение мяса птицы при хранении. Виды порчи. Методы определения свежести мяса птицы. Маркирование, упаковывание и транспортирование яиц. Сроки хранения. Пути реализации.		2
	Лабораторные работы			
	1	Выполнение отдельных технологических операций при транспортировке птицы		
	2	Методы определения свежести мяса птицы		
	3	Маркирование и упаковывание пищевых яиц		
	Практические занятия		2	
	1	Оформление документов при отправке птицы на убой		
2	Оформление сопроводительных документов на реализуемое мясо птицы.			
Тема 1.5 Технология хранения, транспортировки и	Содержание		4	
	1	Технология хранения, транспортировки и реализации мяса кроликов и нутрий Кролики и нутрии для убоя. Нормативная документация. Подготовка		2

реализации мяса кроликов и нутрий		к убою. Предубойный осмотр. Убой и основные технологические операции по переработке мяса кроликов и нутрий. Категории упитанности животных. Клеймение тушек. Убойный выход мяса и субпродуктов. Санитарная обработка технологического оборудования.		
	Практические занятия			
	1	Определение категорий упитанности кроликов и нутрий, хранение шкур.		
Тема 1.6 Технология хранения, транспортировки и реализации рыбы и рыбных продуктов	Содержание		6	
	1	Способы лова. Технология и гигиена первичной переработки рыбы Способы лова промысловых рыб. Технология и гигиена первичной переработки рыбы. Охлаждение, замораживание. Анатомо-морфологические особенности мяса рыб. Отличие от мяса убойных животных. Методы исследования рыбы на свежесть.	2	
	2	Консервирование рыбы. Технология производства рыбных консервов и пресервов Разделка рыбы. Способы консервирования: охлаждение, замораживание, посол (сухой, мокрый, смешанный), маринование, сушка, вяление, копчение. Пороки и пути их устранения. Хранение и транспортирование рыбы. Нормативная документация. Технология производства рыбных консервов и пресервов. Основные технологические операции. Гигиена консервного производства. Пороки баночных консервов. Технохимический и санитарный контроль. Нормативная документация.		
	Лабораторные работы		2	
	1	Проведение органолептического и технохимического контроля консервов		
Тема 1.7 Способы и правила отстрела диких промысловых животных, пернатой дичи, их хранение и реализация.	Содержание		4	
	1	Способы и правила отстрела диких промысловых животных и пернатой дичи. Организация и оборудование заготовительных площадок. Способы и правила отстрела диких промысловых животных и пернатой дичи. Первичная обработка туш добытых животных и пернатой дичи. Роль и значение послеубойного осмотра. Пути реализации продуктов убоя. Болезни диких промысловых животных, передающиеся человеку (трихинеллез, цистицеркоз, туберкулез, бруцеллез)		2
	Лабораторные работы			
	1	Проведение утилизации ветеринарных конфискатов		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1			92	
Систематическая проработка конспектов лекций, учебной, основной и дополнительной литературы,				

<p>рекомендованной преподавателем. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных и практических работ, подготовка к их защите. Подготовка докладов, написание рефератов с использованием информации из различных источников, в т.ч. из интернета.</p>		
<p style="text-align: center;">Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Зарисовать схему прифермской молочной. Написать реферат «Изменение молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении» Составить основные документы при реализации молока Заполнить нормативную документацию при производстве молочных консервов Составить таблицу «Пересчет молока и молочных продуктов на базисную жирность при реализации» Написать реферат «Мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности животных при транспортировании» Написать реферат «Профилактика травматизма и стрессовых состояний животных» Зарисовать схему организации боен, хладобоен, убойных пунктов и площадок. Написать реферат «Хранение солонины и ее пороки» Написать реферат «Облучение мяса ультрафиолетовыми лучами» Написать реферат «Мероприятия по снижению стрессовых состояний птицы» Написать реферат «Методы определения свежести мяса птицы» Составить таблицу «Способы и режимы обезвреживания яиц» Написать реферат «Практическое использование мяса кроликов и нутрий» Написать реферат «Практическое использование рыбных отходов» Отличия мяса диких промысловых животных и пернатой дичи от мяса домашних продуктивных животных»</p>		
<p>Учебная практика</p> <p style="text-align: center;">Виды работ:</p> <p>Общие принципы хранения и консервирования продуктов животноводства Экскурсия на молокоперерабатывающее предприятие, ознакомление с требованиями к хранению, транспортировки продуктов животноводства. Хранение и транспортирование молока и кисломолочных продуктов Освоение работ по соблюдению ветеринарно-санитарных правил и гигиенических условия транспортирования молока. Технология консервирования мяса и мясных продуктов Организация транспортирования сельскохозяйственных животных - перевозка автомобильным транспортом. Доставка животных гоном. Оформление сопроводительной документации. Технология хранения, транспортировки и реализации птицеводческой продукции</p>	72	

<p>Освоение работ по отлову, транспортированию, приемки и сортировки сельскохозяйственной птицы. Оформление сопроводительной документации. Мероприятия по снижению стрессовых состояний птицы.</p> <p>Технология хранения, транспортировки и реализации мяса кроликов и нутрий</p> <p>Освоение работ по организации хранения шкурок кроликов и нутрий, определения их сорта.</p> <p>Технология хранения, транспортировки и реализации рыбы и рыбных продуктов</p> <p>Освоение способов консервирования рыбы: охлаждение, замораживание, посол (сухой, мокрый, смешанный), маринование, сушка, вяление, копчение. Пути устранения пороков хранения рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>Способы и правила отстрела диких промысловых животных, пернатой дичи, их хранение и реализация.</p> <p>Ознакомление со способами и правилами отстрела диких промысловых животных и пернатой дичи.</p>		
--	--	--

Всего 180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории **«Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства»**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: **«Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства»**

- - материалы и приборы для исследования продукции животноводства;
- - приспособления для фиксации животных;
- - бланки зоотехнической документации по первичному учету и реализации продукции животноводства;
- комплект оборудования для определения плотности молока
- комплект оборудования для определения кислотности молока
- комплект оборудования для определения жирности молока
- комплект оборудования для определения бактериальной обсеменности молока
- комплект оборудования для определения механической загрязненности молока
- ОВОСКОП
- - комплект учебно-методической документации;
- - наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор,
- аудиовизуальные средства.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Крисанов А.Ф., Хайсанов Д.П., Улитко ВЕ. и др. Технология производства, хранение, переработка и стандартизация продукции животноводства. - М.: КолосС, 2017.
2. Барабанщиков Н.В., Шуварилов А.С. Молочное дело. - М.: МСХА, 2016.
3. Лисенков А. А. Технология переработки продуктов убоя. - М.: МСХА, 2017.
4. Житенко П.В., Серегин И.Г., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы. - М.: Аквариум, 2016.

Дополнительная литература

5. Лисенков А.А, Жукова Е.В. Технология переработки продуктов животноводства.-М: МСХА, 2001.
6. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясных продуктов. - М.: Колос, 2000.
7. Бредихин С.А., Бредихина О.В., Космодемьянский Ю.В., Никифоров Л.Л. Технологическое оборудование мясокомбинатов. -М.: Колос, 2000.
8. Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. - М.: Колос, 2001.
9. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. - М.: Колос, 2000.

Информационные ресурсы

1. <http://www.farmer.ru/> ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал
2. <http://www.agroportal.ru> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК
3. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
4. <http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека

Отечественные журналы:

1. Животноводство России;
2. Новое в сельском хозяйстве

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в специализированной в лабораториях «Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства»

В ходе самостоятельной работы студентов им оказываются консультации, и обеспечивается доступ к сети Интернет.

Учебная практика по модулю проводится на базе сельскохозяйственного предприятия на животноводческих объектах.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, санитария и гигиена» и «Основы зоотехнии».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.	Изложение общих сведений об основных технологиях хранения, транспортировки и реализации переработки продукции животноводства;	Предварительный контроль методом устного опроса Текущий контроль методом устного опроса
	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение	Практическая проверка
	отбор средней пробы продуктов животноводства для проведения анализов качества	Оценка выполнения лабораторных работ
ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.	характеристику основных условий хранения продукции животноводства; влияние условий хранения на качество и потери продукции животноводства в результате хранения	Текущий контроль методом устного опроса, тестирования
	проводить дезинфекционные, дератизационные работы в объектах для хранения продукции животноводства	Защита практической работы и выполнение заданий на учебной практике
ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	изложение условий получения доброкачественных продуктов животноводства; требований к технологиям первичной обработки продукции животноводства; технологий и гигиены первичной переработки и хранения продуктов	Текущий контроль методом устного опроса

	животноводства и полуфабрикатов;	
	работа в лабораториях по оценке качества продукции животноводства с соблюдением техники безопасности; проводить органолептическую и сортовую оценку продукции животноводства, готовой продукции и полуфабрикатов;	Оценка выполнения практической работы и практического задания на учебной практике
	-применение основных расчетов при переработке, выходе и хранении продукции животноводства	Оценка выполнения практической работы и практического задания на учебной практике
ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.	Выбирать способы и методы подготовки продукции животноводства к реализации и транспортировке	Текущий контроль методом устного опроса, тестирования
	Подготавливать транспортные средства для реализации продукции животноводства; Оформлять документы на реализацию продукции животноводства	Защита практической работы и выполнение заданий на учебной практике
ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.	Требования к качеству реализуемой продукции животноводства; Клеймение продукции животноводства	Текущий контроль методом устного опроса, тестирования
	Оформления документов на реализуемую продукцию животноводства	Защита практической работы и выполнение заданий на учебной практике

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
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач при проведении работ по воспроизводству стада животных; выбора оптимального способа содержания	Устный, письменный опрос; тестирование
	- уровень самостоятельности при организации и выполнении конкретных производственных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике
	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Презентация и защита выполненных работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	- анализ стандартных и нестандартных ситуаций, решение ситуационных производственных зоотехнических задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике

	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Презентация практических работ по анализу производственных ситуаций и при защите отчетов по учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- поиск, отбор информации из различных источников, включая интернет. Эффективное использование информации для решения профессиональных задач и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Оценка самостоятельной работы по сбору информации и ее применению
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация умений использования информационно-коммуникационных технологий в практической деятельности. Анализ эффективности применения информационных технологий	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- организация работы с применением технологий группового и коллективного взаимодействия	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий	- формирование лидерских качеств, качеств руководителя путем организации групповой работы студентов	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при

		выполнении работ на учебной практике
	- самоанализ, самооценка и коррекция результатов собственной работы	Рефлексивный анализ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимися повышения уровня личностного и профессионального развития	Рефлексивный анализ
	- организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	Оценка самостоятельной работы студентов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике Оценка самостоятельной работы
	- анализ инноваций при изучении и применении новых технологий в геодезических и фотограмметрических работах	