

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Специальность: 35.02.02 Зоотехния

Наименование профессионального модуля: ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Цели и задачи профессионального модуля:

С целью овладения соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;
- составлять план размещения продукции;
- обслуживать оборудование и средства автоматизации;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
- определять качество сырья, подлежащего переработке;
- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении реализации продукции растениеводства и животноводства;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;
- технологии ее хранения;
- устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;
- основы теххимического контроля;
- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

- нормы потерь при транспортировке, хранении реализации продукции растениеводства и животноводства;
- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства; требования к оформлению документов

Результаты освоения профессионального модуля

Код и наименование компетенций	Наименование результата обучения	Номер темы
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; определять качество сырья, подлежащего переработке методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; основы теххимического контроля;	12;9
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; Методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции определять качество сырья, подлежащего переработке	13
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Соблюдать сроки и режимы хранения; выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов; Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;	7
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; Методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; Определять качество сырья, подлежащего переработке;	1;2
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов; Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; Технологии ее хранения;	7
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно	Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и	6

общаться с коллегами, руководством, потребителями.	животноводства; Технологии ее хранения; Методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; Определять качество сырья, подлежащего переработке	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции и в соответствии с нормативной и технической документацией; Определять качество сырья, подлежащего переработке методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; Основы теххимического контроля;	12;9
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; Методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции определять качество сырья, подлежащего переработке	13
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; Технологии ее хранения; Методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; Определять качество сырья, подлежащего переработке	6
ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции сырья.	Основы стандартизации подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; Методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; Определять качество сырья, подлежащего переработке;	1;2
ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции сырья в период хранения.	Соблюдать сроки и режимы хранения; Выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции процессов; Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;	7

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	Выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; Определять качество сырья, подлежащего переработке методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; Основы теххимического контроля;	12;9
ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции и на этапе переработки.	Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; Методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции определять качество сырья, подлежащего переработке	13
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; Технологии ее хранения; Методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; Определять качество сырья, подлежащего переработке	6

Содержание профессионального модуля:

МДК. 03.01. Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции

Введение

Тема 1. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции

Тема 2. Нормирование показателей качества животноводческой продукции

Тема 3. Общая характеристика зерновой массы, ее физические свойства

Тема 4. Хранение растениеводческой продукции

Тема 5. Современные аспекты и значение технологии хранения животноводческой продукции в современном производстве

Тема 6. Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока как объекта хранения

Тема 7. Режимы и способы хранения молока и молочного сырья.

Тема 8. Биохимические изменения, происходящие в молоке и молочных продуктах при хранении

Тема 9. Хранение и транспортировка отдельных видов молочных продуктов

Тема 10. Морфологический и химический состав мяса как объекта хранения

Тема 11. Низкотемпературная обработка и хранение мяса

Тема 12. Хранение и транспортировка отдельных видов мясных продуктов

Тема 13. Технология хранения гидробионтов

МДК 03.02. Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции

Тема 1. Современное состояние и тенденция развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья.

Тема 2. Транспортное оборудование.

Тема 3. Вентиляционное оборудование.

Тема 4. Зерносушилки.

Тема 5. Холодильная техника.

Тема 6. Элеваторы.

Тема 7. Зерновые склады.

Тема 8. Временные хранилища для плодов и овощей

Тема 9. Стационарные хранилища для плодов и овощей

Тема 10. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока.

Тема 11. Оборудование для хранения мясной продукции.