

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.10.2022 09:59:08
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

«Утверждаю»
Декан

Бражник Г.В.
« 13 » 05 2022 года

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

п. Майский, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **36.02.02 Зоотехния**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 505 от 12.05.2014 года.

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

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


Рассмотрена на заседании кафедры общей и частной зоотехнии

«11» 05. 2022г., протокол №7

Зав. кафедрой  Татьянаничева О.Е.
(подпись)

Одобрена методической комиссией технологического факультета

«16» 05. 2022г., протокол №3-22

Председатель методической комиссии
технологического факультета 

Волощенко Л.В..

Согласована:

Главный зоотехник СПК
«Колхоз имени Горина»

«11» 04. 2022 г.


Подпись  Артюх В.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬ- НОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Управление работами по производству и переработке продукции животноводства

1.1. Область применения программы

Рабочая 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): «Управление работами по производству и переработке продукции животноводства», и соответствующих виду профессиональной деятельности компетенций:

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли.

ПК 4.2. Планировать и организовывать выполнение работ и оказание услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.

ПК 4.3. Осуществлять контроль и оценку хода и результатов выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.

ПК 4.4. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятия отрасли.

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 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:

- участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) животноводства;
- участия в управлении первичным трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца;

уметь:

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области животноводства;
- планировать работу исполнителей;

- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;

знать:

- основы организации производства и переработки продукции животноводства;
- структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

1.3. 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,

в т.ч. практической подготовки – 12 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 58 часов,

в том числе консультации - 2 часа;

теоретическое обучение – 62 часа;

практические занятия – 72 часа;

производственной практики – 72 часа. в т.ч. практической подготовки- 12ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): «Управление работами по производству и переработке продукции животноводства», в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

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.

ПК 4.1 - Участвовать в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли.

ПК 4.2 - Планировать и организовывать выполнение работ и оказание услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.

ПК 4.3 - Осуществлять контроль и оценку хода и результатов выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.

ПК 4.4 - Вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятия отрасли

ЛР 13 - Демонстрирующий готовность к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества

ЛР 14 - Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

ЛР 15 - Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации.

ЛР 16 - Демонстрирующий навыки противодействия коррупции.

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 практическая подготовка, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК. 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	МДК. 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации животноводческой продукции	192	134	60/12	-	58	-	-		
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК. 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72								60/12
	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	
	7.	Сепарирование молока.	2	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.	Практическая подготовка: 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			
	1.	Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Определение категорий упитанности убойных животных.	2	2
	Самостоятельная работа			2,3

	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	2	
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.	Практическая подготовка: 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	Содержание			

производства, хранения, транспортировки, подготовки и реализации мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и других продуктов.	1.	Классификация мяса по термическому состоянию. Консервирование мяса низкой и высокой температурами. Посол мяса, копчение, вяление, высушивание, запекание. Технология колбасных изделий. Продукты из свинины, говядины, баранины и других видов мяса. Полуфабрикаты и быстрозамороженные готовые блюда. Сущность методов консервирования. Производство мясных баночных консервов.	2	1
	2.		2	
3.	2			
Практические занятия				
	1.	Изучение ассортимента колбасных изделий, производимых на предприятиях Белгородской области. Изучение технологий производства колбас. Технологические расчеты колбасного производства. Практическая подготовка: Изучение рецептур и соответствие качества мясных консервов требованиям НТД. Технологические расчеты консервного производства.	2	2
	2.		2	
	3.		2	
	4.		2	
	5.		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. Маркировка яиц, транспортная тара, правила приема-сдачи продукции.	2	2
	2.		2	2
Практические занятия				
	1.	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Анализ качества куриных яиц.	4	2
Самостоятельная работа				
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.	4	2,3
Тема 8 Технология хранения, транспортировка, маркировка и	Содержание		2	
		Пищевая ценность рыбы, промысловые виды рыб. Транспортирование и хранение живой		

реализация продукции рыбоводства.	1.	рыбы.	2	2	
	2.	Хранение рыбы и морепродуктов. Посмертные изменения рыбы.		2	
	Практические занятия			2	
	1.	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2	2	
2.	Оценка качества мороженой рыбы	2			
Самостоятельная работа			2	2,3	
1.		Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.			
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	2,3
1.		Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.			
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				
	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	2	
	Самостоятельная работа			2	
	1.		Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.		

Тема 11 Транспортировка скоропортящихся продуктов.	Содержание		2	2
	1.	Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения железнодорожным, автомобильным и другими видами транспорта.		
	Практические занятия		-	
	Самостоятельная работа		2	2,3
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.		
Тема 12 Сооружения для хранения продуктов животноводства	Содержание		2	1
	1.	Склады. Ледники. Холодильники. Машинное отделение холодильников. Ветеринарно-санитарные требования к сооружениям для хранения продукции животноводства		
	Практические занятия		2	2
	1.	Применение ледников. Устройство холодильников.		
	Самостоятельная работа		2	2,3
	1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.		
Тема 13 Резервуары общего и специального назначения для хранения молока	Содержание		2	2
	1.	Классификация резервуаров. Оборудование для транспортирования молока.		
	Практические занятия		2	2
	1.	Изучение устройства резервуаров общего назначения. Изучение устройства резервуаров специального назначения		
	Самостоятельная работа		2	2,3
1.	Освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.			
Тема 14 Холодильное	Содержание		2	2

оборудование для хранения мясомолочной продукции	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.		
	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: 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.	60	
Практическая подготовка Виды работ: Изучение способов подготовки продукции животноводства к реализации и правил ее транспортировки. Изучение требований к оборудованию и условиям хранения продукции животноводства в местах ее реализации.	12	
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 минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основные источники:

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

2. Управление структурным подразделением организации (курс лекций): учебное пособие для студентов факультета среднего профессионального образования специальности 35.02.05 "Агрономия" и 35.02.06 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / А. И. Добрунова [и др.]; Белгородский ГАУ. - Майский: Белгородский ГАУ, 2017. - 461 с.

http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1300820715939812&Image_file_name=Akt%5F534%5CUpravlen%5Fstrukturm%5Fpodrazdel%5Forganizats%5FKurs%5Flekts%2Epdf&Image_file_mfn=52149&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=0&IMAGE_DOWNLOAD_TEXT=1#search=%22%22

4.2.2. Дополнительные источники:

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

2. Управление структурным подразделением организации (практикум) [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов факультета среднего профессионального образования по специальностям 35.02.05 "Агрономия" и 35.02.06 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / А. А. Муравьев [и др.]; Белгородский ГАУ. - Майский: Белгородский ГАУ, 2015. - 225 с. [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1107820715979717&Image_file_name=%5COnly%5Fin%5FEC%5CUpravlen%5Fstruktur%5Fpodrazdel%5Forganizatsii%2EPraktik%2Epdf&Image_file_mfn=52155&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=0&IMAGE_DOWNLOAD_TEXT=1#search=%22%22)

[C21COM=2&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1107820715979717&Image_file_name=%5COnly%5Fin%5FEC%5CUpravlen%5Fstruktur%5Fpodrazdel%5Forganizatsii%2EPraktik%2Epdf&Image_file_mfn=52155&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=0&IMAGE_DOWNLOAD_TEXT=1#search=%22%22](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1107820715979717&Image_file_name=%5COnly%5Fin%5FEC%5CUpravlen%5Fstruktur%5Fpodrazdel%5Forganizatsii%2EPraktik%2Epdf&Image_file_mfn=52155&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=0&IMAGE_DOWNLOAD_TEXT=1#search=%22%22)

4.2.3. Периодические издания:

1. Журнал «Управление персоналом»;

2. Журнал «Экономика, труд, управление в сельском хозяйстве».

4.2.4. Интернет-источники:

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

4.3. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

В качестве программного обеспечения, необходимого для доступа к электронным ресурсам используются программы:

- МойОфис Образование free бессрочная для СПО;
- Office Professional Plus 2013 МАК ЗАО "СофтЛайн Трейд";
- Office 2016 Russian O L P N L Academic Edition;
- iSpring;
- Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

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: «Биология», «Химия», «Анатомия и физиология животных», «Микробиология, санитария и гигиена», «Основы зоотехнии», «Сельскохозяйственная биотехнология», «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Содержание сельскохозяйственных животных», «Технология производства продукции животноводства», «Технология первичной переработки продукции животноводства», «Оценка и контроль качества продукции животноводства», «Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Управление работами по производству и переработке продукции животноводства» является освоение учебного материала и практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Управление работами по производству и переработке продукции животноводства» и специальности «Зоотехния».

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные персональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли.	<ul style="list-style-type: none"> - имеет практический опыт участия в планировании и анализе производственных показателей организации животноводства; - умеет рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области животноводства; - знает основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений. 	Деловая игра, кейс задача, реферат, тестирование, контрольная работа, зачет по производственной практике (по профилю специальности), экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю
ПК 4.2 Планировать и организовывать выполнение работ и оказание услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - умеет планировать работу исполнителей; - умеет инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; 	

отрасли исполнителями.	- знает методы планирования, контроля и оценки оценка работ исполнителей.	
ПК 4.3 Осуществлять контроль и оценку хода и результатов выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.	- имеет практический опыт участия в управлении первичным трудовым коллективом; - умеет подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - знает основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; - знает структуру организации руководимого подразделения; - знает характер взаимодействия с другими подразделениями; - знает виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;	
ПК 4.4 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятия отрасли.	- имеет практический опыт ведения документации установленного образца; - знает правила первичного документооборота, учета и отчетности.	

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	Форма 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; - проявления интереса к общению на профессиональную тематику, к инновациям в	Деловая игра, кейс задача, реферат, тестирование, контрольная работа, зачет по

	профессии.	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение форм и методов выполнения профессиональных задач; - оценка их эффективности и качество	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- принятие решения в предложенных профессиональных ситуациях, понимания их последствия.	
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные источники	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	производственной практике (по профилю специальности), экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися и 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 личного 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	- ориентируется в существующих профессиональных технологиях, отслеживает инновации в профессии.	