

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор агроколледжа
Шайдулина Т.Б.
31.08.2023



рабочая программа дисциплины (модуля)

ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРО ВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Учебный план

36.02.02-23-9-1СЗ.plx

Зоотехния

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация

Зоотехник

Форма обучения

очная

Общая трудоемкость

0 ЗЕТ

Часов по учебному плану

72

Виды контроля в семестрах:

зачеты с оценкой - 7

в том числе:

контактная работа

72

самостоятельная работа

0

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	72	72	72	72
В том числе в форме практ.подготовки	72	72	72	72
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Итого	72	72	72	72

Кемерово 2023г.

Программу составил(и):
преп.спо, Бормина Л.Н. _____



Рабочая программа дисциплины
Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 ЗООТЕХНИЯ (приказ Минобрнауки России от 12.05.2014 г. № 505)

составлена на основании учебного плана:

Зоотехния

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

утвержденного учёным советом вуза от 27.04.2023 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании
агроколледжа

Протокол №1 от 31 августа 2023 г.

Срок действия программы: 2023-2027 уч.г.

Директором агроколледжа _____ Шайдулина Т.Б.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией агроколледжа

Протокол №1 от 31 августа 2023 г.

Председатель методической комиссии _____ Вербицкая Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	физиология животных
2.1.2	
2.1.3	Основы зоотехнии
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Управление работами по производству и переработке продукции животноводства

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ОК 1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.****Знать:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 2: Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.**Знать:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.**Знать:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 6: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 7: Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 8: Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 9: Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	

Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.3: Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.5: Реализовывать продукцию животноводства.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.
3.2	Уметь:

3.2.1	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
3.2.2	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение. Реализовывать продукцию животноводства
3.3	Владеть:
3.3.1	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1. Хранение, транспортировка и реализация молочной и мясной продукции							
1.1	Технология производства продукции животноводства /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседование
1.2	Тепловая обработка молочного сырья /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседование
1.3	Технологии первичной переработки молока. Сепарирование. /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседование
1.4	Переработка молока на сливки и масло /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседование
1.5	Тепловая обработка молока и сливок для получения кисломолочных продуктов /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседование
1.6	Контроль качества молока при тепловой обработке /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседование
1.7	Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседование
1.8	Требования к продуктам переработки молока /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседование
1.9	Требования к функционально необходимым компонентам, используемым при производстве продуктов переработки молока /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседование

1.10	Требования к реализации и утилизации молока и продуктов его переработки /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседов ание
1.11	Ветеринарно-санитарные требования к хранению мяса /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседов ание
1.12	Ветеринарно-санитарный надзор при импорте в РФ мяса и мясопродуктов /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседов ание
1.13	О единых правилах госветнадзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседов ание
1.14	Правила организации работы по ветеринарному клеймению мяса, кожевенного, кожно-мехового и пушно-мехового сырья /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседов ание
1.15	Ветеринарно-санитарные правила производства животноводческой продукции /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседов ание
1.16	Организация госветнадзора на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседов ание
1.17	Ветеринарно-санитарные правила хранения продуктов животного происхождения /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседов ание
1.18	Ветеринарно-санитарные правила реализации продуктов животного происхождения на предприятиях торговли /Пр/	7	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4		Отчет. Собеседов ание

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы к собеседованию

1. Из каких помещений состоит ферма
2. Сколько воды пьет корова и телята в сутки
3. Сколько пород коров в мире
4. Оптимальная длина светового дня для коров
5. Какие болезни встречаются на ферме
6. Этапы выращивания телят
7. Как сохранить молоко
8. Каких животных нельзя выращивать вместе
9. Что включает мини-завод молочных продуктов
10. Назначение и виды тепловой обработки
11. Охлаждение молочного сырья
12. Замораживание молочного сырья
13. Пастеризация молочного сырья
14. Стерилизация молочного сырья
15. Что такое сливки
16. Какие разновидности сливок вы знаете и в чем их отличия
17. По какой схеме вырабатывают сливки для непосредственного потребления
18. Что такое масло из коровьего молока
19. Виды масла и их различия
20. Способы производства сливочного масла
21. Оценка качества молока, направляемого на производство масла
22. Для чего применяется сквашивание и созревание
23. Для чего применяется охлаждение молочных продуктов
24. Какая температура сквашивания молока, и что происходит в это время
25. Что происходит в недостаточно выдержанном при высоких температурах молоке
26. Какое влияние тепловой обработки молока и сливок на дальнейшее развитие молочнокислой микрофлоры
27. Охарактеризуйте зоны стимуляции и торможения развития культур заквасок в молоке.
28. Для чего применяется тепловая обработка молока
29. Как делятся кисломолочные продукты по характеру получаемых сгустков
30. Какие оптимальные температурные режимы нужны для получения йогурта, простокваши, кефира, сметаны
31. Опишите температурные режимы при выработке творога
32. Что происходит при нарушении температурных режимов сквашивания
33. Опишите температурные режимы охлаждения и хранения кисломолочных продуктов
34. Какие условия хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сливок.
35. В каких случаях допускается предварительная термическая обработка сырого молока
36. Какие условия перевозки, хранения и утилизации сырого молока
37. Условия хранения и тепловой обработки молока при производстве сыра
38. Виды сыров и их различия
39. Какие показатели определяют в продуктах переработки молока
40. Какие процессы применяются при производстве продуктов переработки молока
41. Как обрабатывается сырое молоко
42. Как проводят контроль эффективности пастеризации
43. Что такое функционально необходимые компоненты
44. Какие требования предъявляют к закваскам и ферментным препаратам
45. Что включает в себя понятие «Продукты детского питания»
46. Что такое безлактозные и низколактозные продукты
47. Какими системами должно быть оборудовано производство продуктов детского питания на молочной основе
48. Что не допускается реализация продуктов переработки молока
49. Как осуществляется утилизация продуктов переработки молока
50. Что входит в программу производственного контроля молока
51. Какие клейма и штампы вы знаете
52. Что означают цифры в ветеринарных клеймах и штампах
53. Дайте характеристику мяса категории А, В, С, Д
54. Где ставят клеймо на мясе и мясопродуктах при приемке на предприятие
55. Как осуществляется госветнадзор на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Офисный пакет LibreOffice

6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
--	--	--

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и программное обеспечение
3213	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 28 шт., стол лабораторный -3 шт., проектор – 1 шт., монитор+системный блок - 1 шт., доска меловая -1 шт.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
---	--	--

8.1. Рекомендуемая литература

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
--	--	--

Методические рекомендации (указания) по изучению дисциплины и выполнению самостоятельной работы студентов
