

**Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащим
11997 Заготовитель продуктов и сырья
17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья**

**Специальность 35.02.06 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции**

Ишим, 2021

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 455; на основании положения об учебной практике и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы ПКРС/ППССЗ, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Разработчик:

Холмеева Алёна Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 1 от «24» / 08 2021 г.
Председатель ЦК С.С. Астаева /

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
ГАПОУ ТО «Ишимский
многопрофильный техникум
Н.В. Осипенко
«31» августа 2021г.

СОГЛАСОВАНО

И.В. Осипенко
С.С. Астаева
«31» / августа 2021 г..



СОДЕРЖАНИЕ:

Паспорт рабочей программы учебной практики.....	3
Результаты освоения программы учебной практики.....	5
Тематический план и содержание учебной практики.....	6
Условия реализации программы учебной практики.....	11
Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	15

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИМ
11997 ЗАГОТОВИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ,
17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 11997 Заготовитель продуктов и сырья, 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения квалификаций: технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по направлению 35.00.00 Сельское и рыбное хозяйство.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии/специальности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии/специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
-----	----------------------

<p>Закупка, хранение, переработка, предпродажная подготовка сельскохозяйственной продукции и сырья.</p>	<p>Организовывать заготовку всех видов сельскохозяйственной продукции и сырья. Реализовывать с/х продукцию и сырье, получаемое в результате заготовительного процесса (по видам). Определять источники и места заготовки продуктов и сырья. Использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>
<p>Приемка сельскохозяйственных продуктов и сырья.</p>	<p>Проводить приемку продукции животноводства и растениеводства, взвешивать или измерять продукцию и сырье, организовывать хранение с/х продукции и сырья. Проводить отпуск с/х продукции получателям. Проводить анализ качества с/х продукции и сырья, проводить сортировку по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера. Вести и оформлять учетно-отчетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию</p>

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 144 часа, в том числе:

В рамках освоения МДК 05.01 - 72 часа.

В рамках освоения МДК 05.02 - 72 часа.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИМ
11997 ЗАГОТОВИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ,
17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО ППКРС/ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Заготовка продуктов и сырья, Приёмка сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Код	Наименование результата освоения практики
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 1.1	Осуществлять сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
ПК 1.2	Определять качество и количество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
ПК 1.3	Осуществлять сортировку, упаковку и транспортировку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
ПК 1.4	Обеспечивать условия хранения заготавливаемого лекарственно-растительного сырья.
ПК 2.1	Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья.
ПК 2.2	Обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.
ПК 2.3	Производить первичную обработку, преддаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья.
ПК 3.1	Определять однородность и пригодность вторичного сырья к последующей переработке.
ПК 3.2	Обеспечивать условия хранения, складирования и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья.

ПК 3.3	Обеспечивать и соблюдать специальные нормы санитарии, гигиены и техники безопасности при работе со вторичным сырьем.
ПК 3.4	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПК 4.1	Организовывать раздельный сбор пищевых отходов.
ПК 4.2	Обеспечивать санитарно-гигиенические условия содержания тары и транспортных средств.
ПК 4.3	Определять пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию.
ПК 5.1	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
ПК 5.2	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
ПК 5.3	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 5.4	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение содержания профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим 11997 Заготовитель продуктов и сырья, 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

Код	Результат реализации программы воспитания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 18	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 19	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 20	Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИМ
11997 ЗАГОТОВИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ,
17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

3.1. Тематический план учебной практики

3.1. Тематический план учебной практики						
Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количес т во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количес т во часов по темам	
1	2	3	4	5	6	
	Раздел 1	Заготовка продуктов и сырья				
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3,	ПМ.05.01 Заготовитель продуктов и сырья	72	Организует рабочее место. Изучает производственное задание. Проводит закуп продукции животноводства. Проводит закуп продукции растениеводства Организует условия хранения продуктов и сырья. Контролирует работу технологического оборудования. Организует предпродажную подготовку и сбыт с/х продукции и сырья.	Тема 1. Правила ТБ, пожарной и электробезопасност и в заготовительных пунктах и складах.	6	
				Тема 2. Оформление инструкций заготовителя продуктов и сырья.	6	
				Тема 3. Виды оборудования для охлаждения плодохранилищ и овощехранилищ.	6	
				Тема 4. Пищевые инфекции, и их возбудители.	6	
				Тема 5. Симптомы пищевых отравлений, их профилактика и лечение.	6	
				Тема 6. Виды и классификация мясной и молочной продукции.	6	
				Тема 7. Источники загрязнения окружающей среды.	6	
				Тема 8. Способы борьбы и меры предотвращения	6	

				загрязнения окружающей среды.	
				Тема 9. Сбор и сушка растительного сырья. Оформление гербария.	6
				Тема 10. Способы определения качества продуктов.	6
				Тема 11. Риски при отпуске продуктов и сырья.	6
				Промежуточная аттестация в форме диф. зачета.	6
	Всего часов по ПМ 05.01	72			72
	Раздел 2	Приемка сельскохозяйственных продуктов и сырья			
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	ПМ 05.02 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	72	Организует рабочее место. Проводит прием сельскохозяйственных продуктов и сырья. Определяет качество сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера. Отпускает продукцию получателям. Оформляет установленную документацию.	Тема 1. Правила ТБ, пожарной и электробезопасности на предприятиях пищевой промышленности	6
				Тема 2. Приемка плодоовощной продукции	6
				Тема 3. Организация хранения плодоовощной продукции	6
				Тема 4. Приемка зерномучной продукции	6
				Тема 5. Организация хранения зерномучной продукции	6
				Тема 6. Приемка молока и молочной продукции	6
				Тема 7. Приемка сельскохозяйственных животных и птицы на мясокомбинат	6
				Тема 8. Хранение молока и молочной продукции	6
				Тема 9. Хранение мяса и мясной продукции.	6
				Тема 10. Оформление сопроводительной документации	6

				Тема 11. Оформление учетно-отчетной документации	6
				Промежуточная аттестация в форме зачета/диф.зачета	6
	Всего часов по ПМ 05.02	72			72
	Всего часов по ПМ. 05	144			144

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1			
ПМ.05 Заготовитель продуктов и сырья		72	
Виды работ: Организует рабочее место. Изучает производственное задание. Проводит закуп продукции животноводства. Проводит закуп продукции растениеводства. Организует условия хранения продуктов и сырья. Контролирует работу технологического оборудования. Организует предпродажную подготовку и сбыт с/х продукции и сырья.			
Тема 1. Правила ТБ, пожарной и электробезопасности в заготовительных пунктах и складах.	Содержание: 1. Изучение правил ТБ, пожарной и электробезопасности в заготовительных пунктах и складах.	6	2,3
Тема 2. Оформление инструкций заготовителя продуктов и сырья.	Содержание: 1. Составление должностной инструкции для работника заготовительного пункта	6	2,3
Тема 3. Виды оборудования для охлаждения плодохранилищ и овощехранилищ.	Содержание: 1. Составление схемы системы вентилирования склада при хранении в навал и в контейнерах.	6	2,3
Тема 4. Пищевые инфекции, и их возбудители.	Содержание: 1. Разработка информационных плакатов об основных пищевых инфекциях.	6	2,3
Тема 5. Симптомы пищевых отравлений, их профилактика и лечение.	Содержание: 1. Разработка плана санитарной обработки производственных помещений, тары и оборудования.	6	2,3
Тема 6. Виды и классификация мясной и молочной продукции.	Содержание:	6	2,3

	1. Составление плана хранения туш КРС, сырого молока и картофеля на заготовительном пункте.		
Тема 7. Источники загрязнения окружающей среды.	Содержание: 1. Исследование влияния ПЭТ на окружающую среду.	6	2,3
Тема 8. Способы борьбы и меры предотвращения загрязнения окружающей среды.	Содержание: 1. Сбор и сортировка ПЭТ.	6	2,3
Тема 9. Сбор и сушка растительного сырья. Оформление гербария.	Содержание: 1. Составление плана заготовок листа крапивы, сбор растений для гербария.	6	2,3
Тема 10. Способы определения качества продуктов.	Содержание: 1. Проверка качества молока-сырья.	6	2,3
Тема 11. Риски при отпуске продуктов и сырья.	Содержание: 1. Изучение ответственности продавца за качество и количество продукции.	6	2,3
Промежуточная аттестация в форме зачета/дифференцированного зачета		6	
Раздел 2			
ПМ 05.02 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		72	
Виды работ: Организует рабочее место. Проводит прием сельскохозяйственных продуктов и сырья. Определяет качество сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера. Отпускает продукцию получателям. Оформляет установленную документацию.			
Тема 1: Правила ТБ, пожарной и электробезопасности на предприятиях пищевой промышленности.	Содержание:	6	2,3
	1. Изучение правил ТБ, пожарной и электробезопасности на предприятиях пищевой промышленности.		
Тема 2. Приёмка плодоовощной продукции	Содержание:	6	2,3
	1. Взвешивание картофеля		
	2. Определение качества картофеля		
Тема 3. Организация хранения плодоовощной продукции	Содержание:	6	2,3
	1. Размещение картофеля на хранение в овощескладе.		
Тема 4. Приемка зерномучной продукции	Содержание:	6	2,3
	1. Взвешивание пшеницы на автовесах.		
	2. Отбор проб зерна.		
	Содержание:	6	

Тема 5. Организация хранения зерномучной продукции	1. Размещение пшеницы на хранение в зерноскладе		2,3
Тема 6. Приемка молока и молочной продукции.	Содержание:	6	
	1. Взвешивание молока на ВСЭ-600М		2,3
	2. Отбор проб молока		2,3
Тема 7. Приемка сельскохозяйственных животных и птицы на мясокомбинат.	Содержание:	6	
	1. Взвешивание свиней		2,3
Тема 8. Хранение молока и молочной продукции	Содержание:	6	
	1. Резервирование молока		2,3
Тема 9. Хранение мяса и мясной продукции.	Содержание:	6	
	1. Размещение туш свиней на хранение		2,3
Тема 10. Оформление сопроводительной документации	Содержание:	6	
	1. Заполнение формы СП-33, СП-32, СП-31		2,3
Тема 11. Оформление учетно-отчетной документации	Содержание:	6	
	1. Заполнение журнала форма ЗПП-49		2,3
	2. Заполнение журнала форма N ЗПП-28		2,3
	3. Оформление Ф№ IT - молсырье.		2,3
Промежуточная аттестация в форме зачета/дифференцированного зачета		6	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИМ
11997 ЗАГОТОВИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ,
17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории, учебного класса и/или учебного полигона на животноводческом комплексе или птицефабрике.

Оснащение: учебный класс «Товароведения сельскохозяйственной продукции» и/или «Метрология, стандартизация и подтверждения качества».

1.Оборудование:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
ноутбук HP 17-ca0000ur;
принтер лазерный HP LaserJet Pro M104a;
мультимедийный проектор;
экран;
комплект пультов;
калькуляторы; колонки.

2. Инструменты и приспособления:

анализатор «Лактан 1–4М»;
рН-метр рН-410;
экспресс-лаборатория «Контроль качества молока и молочных продуктов»;
санитарно-пищевая экспресс-лаборатория СПЭЛ;
измерительный инструмент.

3. Средства обучения:

комплект учебно-наглядных пособий; учебно-методические материалы: инструкционные карты, комплекты контрольных вопросов, заданий

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями дисциплин профессионального цикла концентрированно.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсы

1. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов: [Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 года, регистрационный N 61572. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20 ноября 2020 года N 36]. – Москва: Стандартинформ, 2020 – 18 с.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1078 – 01: текст с изменениями на 6 июля 2011 года: [Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 марта 2002 года, утверждено Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 года регистрационный N 3326]: дата введения: с 1 июля 2002 года – Москва : Стандартинформ, 2019 – 144 с.

3. Ветеринарно-санитарные правила внутрихозяйственного убоя скота : [Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 29 октября 2020 года, регистрационный N 60628, утверждено приказом Минсельхоза России от 21 октября 2020 года N 622]: – Москва : Стандартинформ, 2019 – 8 с.

4. ГОСТ Р 54643 – 2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Грибы белые свежие. Общие технические условия. Fresh seps. General specifications: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. N 792-ст: дата введения 2013-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2013 – 7 с. Текст : непосредственный.

5. ГОСТ Р 54315 – 2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия. Cattle for slaughter. Beef and veal carcasses, semi-carcasses and quarters. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 апреля 2011 г. N 43-ст : дата введения 2013-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2012 – 19 с. Текст : непосредственный.

6. ГОСТ 3123 – 78 Государственный стандарт Союза ССР. Производство кожевенное. Термины и определения. Leather production. Terms and definitions: утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 10 мая 1978 года N 1256: дата введения 1979-07-01 – Москва: Издательство стандартов, 2020 – 37 с. Текст : непосредственный.

7. ГОСТ 31476 – 2012 Межгосударственный стандарт. Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия. Pigs for slaughter. Pork carcasses and semi-carcasses. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 октября 2012 г. N 507-ст : дата введения 2013-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2013 – 20 с. Текст : непосредственный.

8. ГОСТ 19792 – 2017 Межгосударственный стандарт. Мед натуральный. Технические условия. Natural honey. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9

ноября 2017 г. N 1715-ст: дата введения 2019-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2017 – 12 с. Текст : непосредственный.

9. ГОСТ 31449 – 2013 Межгосударственный стандарт. Молоко коровье сырое. Технические условия. Raw cow's milk. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. N 267-ст: дата введения 2014-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2013 – 16 с. Текст : непосредственный.

10. ГОСТ Р 54340 – 2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты молочные и молочные составные сквашенные. Общие технические условия. Fermented dairy and dairy compound products. General specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2011 г. N 153-ст: дата введения 2012-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2011 – 12 с. Текст : непосредственный.

11. ГОСТ 31450 – 2013 Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия. Drinking milk. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. N 268-ст : дата введения 2014-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2014 – 12 с. Текст : непосредственный.

12. ГОСТ 32922 – 2014 Межгосударственный стандарт. Молоко коровье пастеризованное – сырье. Технические условия. Pasteurized cow's milk - raw material. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2014 г. N 1956-ст: дата введения 2016-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2018 – 12 с. Текст : непосредственный.

13. ГОСТ 7176 – 2017 Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия. Food potatoes. Specifications: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 сентября 2017 г. N 103-П): дата введения 2018-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2018 – 10 с. Текст : непосредственный.

14. ГОСТ 32285 – 2013 Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Fresh food red beet for retail. Specifications : утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. N 44): дата введения 2015-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2014 – 10 с. Текст : непосредственный.

15. ГОСТ 26313 – 2014 Межгосударственный стандарт. Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб. Fruit and vegetable products. Acceptance rules and methods of sampling: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 5 декабря 2014 г. N 46-2014): дата введения 2016-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2015 – 10 с. Текст : непосредственный.

16. ГОСТ 57976 – 2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Фрукты и овощи свежие. Термины и определения. Fruits and vegetables. Terms and definitions: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2017 г. N 1797-ст: дата введения 2018-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2017 – 16 с. Текст : непосредственный.

17. ГОСТ 52554 – 2006 Национальный стандарт Российской Федерации. Пшеница. Технические условия. Wheat. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 июня 2006 г. N 114-ст: дата введения 2007-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2006 – 12 с. Текст : непосредственный.

18. ГОСТ 54078 – 2010 Национальный стандарт Российской Федерации. Пшеница кормовая. Технические условия. Fodder wheat. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и

метрологии от 30 ноября 2010 г. N 732-ст: дата введения 2012-01-01 – Москва: Стандартиформ, 2011 – 12 с. Текст : непосредственный.

19. ГОСТ 26574 – 2011 Межгосударственный стандарт. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Wheat bakery flour. Specifications: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 мая 2017 г. N 101-П): дата введения 2019-01-01 – Москва: Стандартиформ, 2018 – 28 с. Текст : непосредственный.

20. ГОСТ 26791 – 2018 Межгосударственный стандарт. Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Milled cereal products. Packing, marking, transportation and storage: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2018 г. N 110-П): дата введения 2019-09-01 – Москва: Стандартиформ, 2018 – 8 с. Текст : непосредственный.

21. ГОСТ 55290 – 2012 Национальный стандарт Российской Федерации. Крупа гречневая. Общие технические условия. Buckwheat groats. General specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1471-ст : дата введения 2014-01-01 – Москва: Стандартиформ, 2014 – 10 с. Текст : непосредственный.

22. ГОСТ 55445 – 2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия. Meat. High quality beef. Specification: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 июня 2013 г. N 188-ст: дата введения 2014-07-01 – Москва: Стандартиформ, 2013 – 11 с. Текст : непосредственный.

23. ГОСТ 31962 – 2013 Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. Chicken meat (carcasses of chickens, broiler-chickens and their parts). Specifications: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. N 43) : дата введения 2014-07-01 – Москва: Стандартиформ, 2014 – 10 с. Текст : непосредственный.

24. ГОСТ Р 52843 – 2007 Национальный стандарт Российской Федерации. Овцы и козы для убой. баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия. Sheep and goats for slaughtering. Mutton, lambs and goats in carcasses. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 472-ст : дата введения 2009-01-01 – Москва: Стандартиформ, 2008 – 11 с. Текст : непосредственный.

25. ГОСТ 31777 – 2012 Межгосударственный стандарт. Овцы и козы для убой. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия. Sheep and goats for slaughtering. Mutton, lambs and goats in carcasses. Specifications: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. N 42) : дата введения 2013-07-01 – Москва: Стандартиформ, 2014 – 11 с. Текст : непосредственный.

26. ГОСТ Р 52427 – 2005 Национальный стандарт Российской Федерации. Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения. Meat industry. Food products. Terms and definitions: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 декабря 2005 г. N 380-ст : дата введения 2007-01-01 – Москва: Стандартиформ, 2007 – 17 с. Текст : непосредственный.

27. ГОСТ 32225 – 2013 Межгосударственный стандарт. Лошади для убой. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия. Horses for slaughter. Horseflesh in semi-carcasses and quarters. Specifications: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации

(протокол от 14 ноября 2013 г. N 44): дата введения 2015-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2014 – 9 с. Текст : непосредственный.

28. ГОСТ Р 52791 – 2007 Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия. Canned milk. Dry milk. Specifications: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 декабря 2007 г. N 383-ст: дата введения 2009-01-01 – Москва: Стандартинформ, 2009 – 9 с. Текст : непосредственный.

29. Голубева Л.В., Богатова О.В., Догарева К.Г. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: Учебное пособие. – 2-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 380 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература). ISBN 978-5-8114-4382-6

30. Иванова О.Е., Смирнова И.Р., Павлова Е.В., Авылов Ч.К. Практикум по микробиологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения: учебное пособие / Иванова О.Е., Смирнова И.Р., Павлова Е.В., Авылов Ч.К. – СПб.: ООО «Квадро», 2018. – 164 с. – (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). ISBN 978-5-906371-28-7

31. Минаков И.А. Кооперация и агропромышленное интегрирование: учебник / И.А. Минаков – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 352 с. – (Учебник для вузов. Специальная литература). – Текст: непосредственный. ISBN 978-5-8114-5137-1

32. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: Учебное пособие. – 2-е издание стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2020. – 176 с.: ил. – (Учебник для вузов. Специальная литература). ISBN 978-5-8114-1452-9

33. Родионов Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. – 2-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 140 с. – (Учебник для вузов. Специальная литература). ISBN 978-5-8114-5138-8

34. Серегин И.Г., Дунченко Н.И. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов: учебное пособие. – СПб.: ООО «Квадро», 2020. – 404 с. – (Учебники и учебные пособия для вузов. Специальная литература). ISBN 978-5-906371-60-8

35. Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов. Учебник для СПО / Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. – СПб.: ООО «Квадро», 2019. – 240 с.: ил. – (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений. Специальная литература). ISBN 978-5-906371-26-3

36. Смирнова И.Р., Яремчук В.П., Сатюкова Л.П., Шопинская М.И. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных: учебное пособие. – СПб.: ООО «Квадро», 2020. – 188 с. – (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). ISBN 978-5-906371-88-2

37. Черников В.А., Соколов О.А., Экологическая безопасность продукции: учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Проспект, 2020 – 864 с. ISBN 978-5-392-31619-9

38. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность: учебник / Е.Б. Ивашевская, О.А. Рязанова, В.И. Лебедев, В.М. Поздняковский; под об. ред. В.М. Поздняковского. – 3-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 384 с.: вклейка (8 с). – (Учебник для вузов. Специальная литература). – Текст: непосредственный. ISBN 978-5-8114-5000-8

Дополнительные источники:

39. Госманов Р.Г., Волков А.Х., Галлиулин А.К., Ибрагимова А.И. Санитарная микробиология: Учебное пособие. – 2-е изд., доп. – СПб.: Издательство «Лань», 2017. – 252 с.: ил. (+ вклейка, 8 с.). – (Учебники для вузов. Специальная литература). ISBN: 978-5-8114-1094-1
40. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова ; под редакцией Л. Г. Елисеевой. — Москва : Дашков и К, 2014. — 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5
41. Кунаков А., Уша Б., Кальницкая О. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая [и др.]; под ред. А.А. Кунакова. – М.: ИНФРА – М, 2017. – 234 с. – (Высшее образование. Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005442-1 (print)
42. Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Калашникова С.В., Максимов И.В. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашников [и др.]; под общ. ред. В.И. Манжесова. – СПб.: ГИОРД, 2016. – 816 с.: ил. ISBN: 978-5-98879-185-0
43. Смирнов А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 136 с.: ил. ISBN: 978-5-98879-170-6
44. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. Справочник. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 470 с. ISBN: 978-5-905170-74-4

Электронные ресурсы:

45. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс» : сайт – Москва, 2021. – URL: <https://docs.cntd.ru/>, (дата обращения: 09.07.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
46. Информационно-справочная онлайн система "Технорма.RU": сайт – Москва, 2010. – URL: http://tehnorma.ru/doc_ussrperiod/textussr/usr_8349.htm, (дата обращения: 09.07.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
47. КонсультантПлюс: сайт – Москва, 1997. – URL: <http://www.consultant.ru/>, (дата обращения: 09.07.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
48. Технологии и товароведение продовольственных товаров : электронный журнал. – URL: <http://www.comodity.ru/>, (дата обращения: 14.09.2021). - Текст : электронный.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИМ**

**11997 ЗАГОТОВИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ,
17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/дифференцированный зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организует заготовку всех видов сельскохозяйственной продукции и сырья.	<ul style="list-style-type: none"> – текущий контроль в форме защиты практических занятий; – зачеты по темам и разделам профессионального модуля; – решение производственно-ситуационных задач; – самостоятельные работы по разделам УП; – собеседование с обучающимися для определения соответствия их знаний требованиям квалификационной характеристики; – решение тестовых заданий; – интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики; – устный опрос; – решение производственных задач; – дифференцированный зачет.
Реализует с/х продукцию и сырье, получаемое в результате заготовительного процесса (по видам).	
Определяет источники и места заготовки продуктов и сырья.	
Использует различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции.	
Проводит приемку продукции животноводства и растениеводства, взвешивает или измеряет продукцию и сырье, организует хранение с/х продукции и сырья.	
Проводит отпуск с/х продукции получателям.	
Проводит анализ качества с/х продукции и сырья, проводит сортировку по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера.	

Ведет и оформляет учетно-отчетную документацию и оформляет приемо-сдаточную документацию.	
---	--