

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащим**

**МДК 05.01 Заготовитель продуктов и сырья**

**МДК 05.02 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и  
сырья**

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

**2021 г.**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим МДК 05.01 Заготовитель продуктов и сырья, МДК 05.02 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья 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 примерной программы профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим.

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 Астаева /С.С. Астаева /

Утверждаю:

Зам. директора по УПР ГАПОУ ТО

«Ишимский многопрофильный  
техникум»

Осипенко /Н.В. Осипенко/

«21» августа 2021г.

Согласовано:

Зав. отделом  
ООО "Опеновое"  
Ишимский многопрофильный техникум  
«21» августа 2021 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |    |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                      | 3  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                    | 8  |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                 | 10 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ           | 41 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 49 |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ 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**

## **1.1. Область применения программы**

Программа 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 – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности ППССЗ СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции может быть использована в реализации дополнительных образовательных программ и профессиональной подготовки и переподготовки по профессии 11997 Заготовитель продуктов и сырья, 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, в программах повышения квалификации и переподготовки и профессиональной подготовке по направлению 35.00.00 Сельское и рыбное хозяйство. В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, участие в интеграции программных модулей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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, предсдаточную 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 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сельскохозяйственного производства при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

### **иметь практический опыт:**

- сбора дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- сортировки и упаковки дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;
- оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки;
- приема и учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- оформления приемо-сдаточной документации на сдаваемое вторичное сырье;
- складирования, хранения и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья;
- подготовки транспортных средств и тары к сбору пищевых отходов;
- приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья.
- взвешивания или измерения продукции и сырья.
- сортировки по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья.
- хранения принятой продукции.

### **уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики сельского хозяйства;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;
- определять источники и места заготовки продуктов и сырья;
- обосновывать цену закупки;
- вести и оформлять учетно-отчетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
- применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в производственной деятельности;
- использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности;
- определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
- пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;

- определять качество продуктов и сырья во время хранения;
- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;
- вести учет складированного вторичного сырья;
- определять количество и качество пищевых отходов;
- транспортировать пищевые отходы;
- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;
- организовывать рабочее место;
- проводить информационно-просветительские беседы с населением;
- готовить простые информационные и рекламные материалы.

**знать:**

- основные принципы рыночной экономики;
- понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы ценообразования;
- формы оплаты труда;
- законодательные акты, предусматривающие ответственность изготовителя и поставщика;
- общие принципы организации учета в заготовительных организациях;
- основы первичного учета и отчетности материально ответственных лиц;
- учет товаров и тары;
- учет движения денежных средств;
- правила инвентаризации товарно-материальных ценностей, денежных средств, основных средств, малоценного инвентаря и быстроизнашивающихся предметов;
- понятие, задачи, сроки, порядок проведения, оформления, утверждения результатов;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;
- принципы рационального природопользования;

- источники загрязнения окружающей среды;
- государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды;
- экологические аспекты производственной деятельности;
- ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод;
- виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки;
- требования к качеству лекарственно-технического сырья; его применение в медицине и промышленности;
- порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах;
- продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод;
- виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- системы перевода единиц измерения;
- ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатуры, кости, резины, боя стекла, металлического лома и вторичного полимерного сырья;
- организацию заготовки и сбыта вторичного сырья;
- виды оформляемых документов;
- виды пищевых отходов;
- источники заготовки и потребителей пищевых отходов;
- требования, определяющие пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию;
- организацию сбора и транспортировки пищевых отходов;
- санитарно-гигиенические требования к таре, транспорту, персоналу;
- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуар;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения;

- основы организации рекламной деятельности;
- общие и специальные требования к рекламе;
- особенности рекламы отдельных видов товаров и услуг;
- меры ответственности участников рекламного процесса за ненадлежащую рекламу.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – 659 ч.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 515 ч. включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 374 часов

Самостоятельной работы обучающегося – 141 ч.

Учебная практика – 144 ч.

Производственная практика – 144 ч.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ 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

Результатом освоения 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, является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код    | Наименование результата обучения   |
|--------|--|
| 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, предсдаточную 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.   |
| 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), 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.  |

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:

| <b>Код</b> | <b>Результат реализации программы воспитания</b>  |
|------------|---|
| 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ 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**

**3.1 Структура 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**

| Коды<br>профессио-<br>нальных<br>компетенций,<br>ЛР,<br>реализуемых в<br>программе<br>воспитания   | Наименования разделов<br>профессионального модуля                             | Всего<br>часов<br>(макс.<br>учебная<br>нагрузка и<br>практики) | Объем времени, отведенный на освоение<br>междисциплинарного курса (курсов) |   |   |   |   | Практика          |   |
|--|---|--|--|---|---|---|---|-------------------|---|
|  |   |  | Обязательная аудиторная учебная<br>нагрузка обучающегося                   |   |   | Самостоятельная<br>работа<br>обучающегося |   | Учебная,<br>часов | Производственная<br>практика (по<br>профилю<br>специальности),<br>часов |
|  |   |  | Всего,<br>часов  | в т.ч.<br>Практические<br>занятия и<br>лабораторные<br>работы,<br>часов | в т.ч.,<br>курсовая<br>работа<br>(проект),<br>часов | Всего,<br>часов                           | в т.ч.,<br>курсовая<br>работа<br>(проект),<br>часов |                   |   |
| 1  | 2   | 3  | 4  | 5   | 6   | 7   | 8   | 9                 | 10  |
| ПК 1.1, ПК 1.2,<br>ПК 1.3, ПК 1.4,<br>ПК 2.1, ПК 2.2,<br>ПК 2.3, ПК 3.1,<br>ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 3.4, ПК 4.1,<br>ПК 4.3.<br>ЛР 13, ЛР 16,<br>ЛР 18, ЛР 19,<br>ЛР 20 | Раздел 1. МДК .05.01<br>Заготовитель продуктов и<br>сырья                     | 258  | 188  | 90  | -   | 70  | -   | 72                | -   |
| ПК 5.1, ПК 5.2,<br>ПК 5.3, ПК 5.4.<br>ЛР 13, ЛР 16,<br>ЛР 18, ЛР 19,<br>ЛР 20  | Раздел 2. МДК .05.02<br>Приёмщик<br>сельскохозяйственных<br>продуктов и сырья | 257  | 186  | 93  |   | 71  |   | 72                | -   |
|  | Производственная практика,<br>часов   | 144  |  |   |   |   |   |                   | 144   |
|  | Всего:  | 659  | 374  | 183   | -   | 141                                       | -   | 144               | 144   |

**3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим 11997 Заготовитель продуктов и сырья, 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья**

| Наименование разделов и тем                                 | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) |   | Количество часов | Уровень освоения | Осваиваемые элементы компетенций                         | Код ЛР реализации программы воспитания |
|---|--|---|------------------|------------------|--|--|
| 1   | 2  |   | 3                | 4                | 5  | 6                                      |
| Раздел 1. Заготовитель продуктов и сырья                    |  |   |                  |                  |  |  |
| Тема 1.1.<br>Заготовительная и закупочная деятельность      | Содержание учебного материала  |   | 6                |                  |  |  |
|   | 1  | Значение заготовок сельскохозяйственной продукции и сырья.                            | 2                | 2                | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20             |
|   | 2  | Действующий порядок организации закупки. Определение терминов: поставки, заготовитель | 2                | 2                | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20             |
|   | 3  | Правила организации производственно-сбытовых кооперативов                             | 2                | 2                | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20             |
| Тема 1.2<br>Классификация заготавливаемых продуктов и сырья | Содержание учебного материала  |   | 4                |                  |  |  |
|   | 1  | Классификация продуктов и сырья растительного происхождения                           | 2                | 2                | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20             |
|   | 2  | Классификация продуктов и сырья животного происхождения                               | 2                | 2                | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20             |
|   | Практические занятия   |   | 8                |                  |  |  |
|   | П/з 1. Работа с СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические  |   | 2                | 2,3              | ПК 2.1, ПК   | ЛР 13, ЛР                              |

|   |   |   |    |     |  |                     |
|---|---|---|----|-----|--|---------------------|
|   | требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов |   |    |     | 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 1, ОК 2,<br>ОК 3, ОК 4,<br>ОК 5.            | 16, ЛР 18           |
|   | П/з 2. Организация приемозаготовительного пункта  |   | 2  | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 1, ОК 2,<br>ОК 3, ОК 4,<br>ОК 5. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|   | П/з 3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  |   | 2  | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 1, ОК 2,<br>ОК 3, ОК 4,<br>ОК 5. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|   | П/з 4. Заполнение закупочных актов и унифицированных форм                                       |   | 2  | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 1, ОК 2,<br>ОК 3, ОК 4,<br>ОК 5. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
| Самостоятельная работа обучающегося:                            |   |   | 8  |     |  |                     |
| Таблица: Классификация лекарственного растительного сырья       |   |   | 2  |     | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 1, ОК 2,<br>ОК 3, ОК 4,<br>ОК 5. | ЛР 19, ЛР 20        |
| Таблица: Классификация растительного сырья по срокам созревания |   |   | 2  |     | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 1, ОК 2,<br>ОК 3, ОК 4,<br>ОК 5  | ЛР 19, ЛР 20        |
| Таблица: Товароведная классификация продукции животноводства    |   |   | 2  |     | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 1, ОК 2,<br>ОК 3, ОК 4,<br>ОК 5. | ЛР 19, ЛР 20        |
| Итого:  |   |   | 26 |     |  |                     |
| Тема 2.1.<br>Лекарственное                                      | Содержание учебного материала   |   | 8  |     |  |                     |
|   | 1   | Заготовка сырья дикорастущих и культивируемых лекарственных | 2  | 2   | ПК 1.1, ПК   | ЛР 16, ЛР           |

|   |                                      |   |           |   |  |                            |
|---|--------------------------------------|---|-----------|---|--|----------------------------|
| растительное сырье  |                                      | растений  |           |   | 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7.            | 18, ЛР 19, ЛР 20           |
|   | 2                                    | Правила сбора лекарственно-технического сырья   | 2         | 2 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 3                                    | Приведения лекарственного растительного сырья в стандартное состояние                 | 2         | 2 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 4                                    | Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение лекарственного растительного сырья | 2         | 2 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Сельскохозяйственное растительное сырье | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>10</b> |   |  |                            |
|   | 1                                    | Заготовка плодов и ягод   | 2         | 2 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 2                                    | Заготовка овощей и корнеплодов  | 2         | 2 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 3                                    | Заготовка зерновых и зернобобовых   | 2         | 2 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 4                                    | Сортировка, упаковка, маркировка  | 2         | 2 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |

|  |  |                            |           |     |  |                            |
|--|--|----------------------------|-----------|-----|--|----------------------------|
|  | 5  | Хранение и транспортировка | 2         | 2   | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | <b>Практические занятия</b>  |                            | <b>20</b> |     |  |                            |
|  | <b>П/з 5.</b> Составление гербария лекарственного растительного сырья                                |                            | 2         | 2,3 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | <b>П/з 6.</b> Товароведческий анализ ЛРС   |                            | 2         | 2,3 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | <b>П/з 7.</b> ГОСТ 24027.0-80 Сырье лекарственное растительное. Правила приемки и методы отбора проб |                            | 2         | 2,3 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | <b>П/з 8.</b> Организация приемки лекарственного растительного сырья                                 |                            | 2         | 2,3 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | <b>П/з 9.</b> Работа с ГОСТ Р 54643-2011 Грибы белые свежие. Общие технические условия               |                            | 2         | 2,3 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | <b>П/з 10.</b> Определение заготовительных кондиций зерновых культур                                 |                            | 2         | 2,3 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | <b>П/з 11.</b> Определение качества белокочанной капусты   |                            | 2         | 2,3 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3,             | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |

|   |   |                                   |    |     |   |                            |
|---|---|-----------------------------------|----|-----|---|----------------------------|
|   | П/з 12. Определение качества свежих кабачков  |                                   | 2  | 2,3 | ОК 6, ОК 7.<br>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | П/з 13. Работа с ГОСТ 1726-85 Огурцы свежие. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3, 4) |                                   | 2  | 2,3 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7.                | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | П/з 14. Документальное оформление закупки растительной продукции                              |                                   | 2  | 2,3 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7.                | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
| Самостоятельная работа обучающегося:  |   |                                   | 6  |     |   |                            |
| Реферат: Лекарственные растения Тюменской области, занесенные в Красную Книгу |   |                                   | 2  |     | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7.                | ЛР 19, ЛР 20               |
| Реферат: СНТ как источники заготовки плодоовощной продукции                   |   |                                   | 2  |     | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7.                | ЛР 19, ЛР 20               |
| Реферат: КФХ как как источник заготовки зернобобовых культур                  |   |                                   | 2  |     | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7.                | ЛР 19, ЛР 20               |
| Итого:  |   |                                   | 44 |     |   |                            |
| Тема 3.1<br>Заготовка молока  | Содержание учебного материала   |                                   | 8  |     |   |                            |
|   | 1   | Первичная переработка молока      | 2  | 2   | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7.                        | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 2   | Хранение и транспортировка молока | 2  | 2   | ПК 2.1, ПК  | ЛР 16, ЛР                  |



|   |                                      |   |          |   |  |                                  |
|---|--------------------------------------|---|----------|---|--|----------------------------------|
|   |                                      |   |          |   | 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7.               | 18, ЛР 19,<br>ЛР 20              |
|   | 3                                    | Нормативно-техническая документация на молоко-сырье | 2        | 2 | ПК 2.1, ПК<br>2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | 4                                    | Расчет с поставщиками, документооборот              | 2        | 2 | ПК 2.1, ПК<br>2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
| <b>Тема 3.2</b><br>Заготовка мяса                 | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>8</b> |   |  |                                  |
|   | 1                                    | Закупка КРС, МРС и свиней живым весом               | 2        | 2 | ПК 2.1, ПК<br>2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | 2                                    | Убой, разделка, хранение и транспортировка мяса     | 2        | 2 | ПК 2.1, ПК<br>2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | 3                                    | Нормативно-техническая документация на мясо         | 2        | 2 | ПК 2.1, ПК<br>2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | 4                                    | Расчет с поставщиками, документооборот              | 2        | 2 | ПК 2.1, ПК<br>2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
| <b>Тема 3.3</b><br>Заготовка<br>кожевенного сырья | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>6</b> |   |  |                                  |
|   | 1                                    | Правила закупки кожевенного сырья                   | 2        | 2 | ПК 2.1, ПК<br>2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | 2                                    | Санитарная оценка кожевенного сырья                 | 2        | 2 | ПК 2.1, ПК<br>2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | 3                                    | Упаковка, маркировка и хранение кожевенного сырья   | 2        | 2 | ПК 2.1, ПК<br>2.2, ПК 2.3.                               | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,          |

|  |   |           |     |   |                     |
|--|---|-----------|-----|---|---------------------|
|  |   |           |     | ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7.                            | ЛР 20               |
|  | <b>Практические занятия</b>   | <b>32</b> |     |   |                     |
|  | <b>П/з 15.</b> Определение качества молока-сырья экспресс методом   | 2         | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 16.</b> Расчет закупочной цены на молоко-сырье   | 2         | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 17.</b> Определение убойного выхода мяса КРС, расчет с поставщиком   | 2         | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 18.</b> Определение убойного выхода свинины, расчет с поставщиком  | 2         | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 19.</b> Определение пороков кожаного сырья   | 2         | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 20.</b> Определение сортности кожаного сырья, расчет закупочной цены   | 2         | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 21.</b> Работа с ГОСТ 3123-78 Производство кожаное. Термины и определения  | 2         | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 22.</b> Работа с Приказ Министерства сельского хозяйства от 13 декабря 2016 г. № 551 "Об утверждении Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота в целях его воспроизводства, выращивания и реализации" | 2         | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 23.</b> Работа с "Ветеринарно-санитарные правила внутрихозяйственного убоя скота на мясо" (утв. Минсельхозом СССР 16.08.1971)  | 2         | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |

|  |  |          |     |   |                     |
|--|--|----------|-----|---|---------------------|
|  | <b>П/з 24.</b> Работа с Федеральным закон от 12.06.2008 г № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»                           | 2        | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 25.</b> Заполнение ветеринарного сопроводительного документа ф-№ 2 и ф - № 4  | 2        | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 26.</b> Документальное оформление закупки продукции животноводства  | 2        | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 27.</b> Работа с ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия | 2        | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 28.</b> Работа с ГОСТ 31476-2012 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия   | 2        | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П / з</b>   | 2        | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|  | <b>П/з 30.</b> Планирование размещения убойного пункта   | 2        | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>                |  | <b>8</b> |     |   |                     |
| Таблица: Способы определения качества закупаемых продуктов |  | 2        |     | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 19, ЛР 20        |
| Доклад: ЛПХ как источник заготовки мяса и молока           |  | 2        |     | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 19, ЛР 20        |
| Доклад: Перспективы закупок конины в Ишимском районе       |  | 2        |     | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,                | ЛР 19, ЛР 20        |

|   |   |   |   |     |   |                            |
|---|---|---|---|-----|---|----------------------------|
|   |   |   |   |     | ОК 6, ОК 7.   |                            |
| Доклад: Потребность сельского населения в точках сбыта продукции животноводства |   | 2   |   |     | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 19, ЛР 20               |
| Итого:  |   | 62  |   |     |   |                            |
| Тема 4.1<br>Заготовка продукции пчеловодства                                    | Содержание учебного материала   |   | 8 |     |   |                            |
|   | 1   | Виды и сорта меда   | 2 | 2   | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 2   | Правила закупки, хранения, транспортировки и сбыта меда       | 2 | 2   | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 3   | Закупка воска, перги, прополиса и маточного молочка           | 2 |     | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 4   | Основные сопроводительные документы на продукцию пчеловодства | 2 |     | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | Практические занятия  |   | 8 |     |   |                            |
|   | П/з 31. Определение качества меда                                     |   | 2 | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | П/з 32. Работа с ГОСТ 19792-2017 Мёд натуральный. Технические условия |   | 2 | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | П/з 33. Определение сортов меда                                       |   | 2 | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | П/з 34. Оформление сопроводительных документов на мед                 |   | 2 | 2,3 | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,                | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |

|  |                                      |  |          |   |  |                               |
|--|--------------------------------------|--|----------|---|--|-------------------------------|
|  |                                      |  |          | ОК 6, ОК 7.   |  |                               |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>                        |                                      | <b>8</b>   |          |   |  |                               |
| Таблица: Органолептические характеристики разных видов меда        |                                      | 2  |          | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 19, ЛР 20   |                               |
| Доклад: Организация мест торговли медом                            |                                      | 2  |          | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 19, ЛР 20   |                               |
| Реферат: Польза продуктов пчеловодства                             |                                      | 2  |          | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 19, ЛР 20   |                               |
| Схема: Тара и маркировка меда                                      |                                      | 2  |          | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7. | ЛР 19, ЛР 20   |                               |
| <b>Итого:</b>  |                                      | <b>24</b>  |          |   |  |                               |
| <b>Тема 5.1</b><br>Сбор и сбыт<br>вторичного сырья                 | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>4</b> |   |  |                               |
|  | 1                                    | Правила сбора вторичного сырья.                                      | 2        | 2   | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|  | 2.                                   | Организация сбыта вторичного сырья.                                  | 2        | 2   | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
| <b>Тема 5.2</b><br>Организация сбора и<br>сбыта пищевых<br>отходов | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>6</b> |   |  |                               |
|  | 1.                                   | Разнообразие видов пищевых отходов                                   | 2        | 2   | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|  | 2.                                   | Сортировка пищевых отходов   | 2        | 2   | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|  | 3.                                   | Подготовка помещений, тары и оборудования к хранению пищевых отходов | 2        | 2   | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,                                | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19,          |

|   |  |  |           |     |  |                     |
|---|--|--|-----------|-----|--|---------------------|
|   |  |  |           |     | ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9.                            | ЛР 20               |
|   | <b>Практические занятия</b>  |  | <b>4</b>  |     |  |                     |
|   | <b>П/з 35.</b> Оформление приемно-сдаточной документации на металлолом |  | 2         | 2,3 | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|   | <b>П/з 36.</b> Оформление документации и отправка пищевых отходов      |  | 2         | 2,3 | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>   |  |  | <b>16</b> |     |  |                     |
| Доклад: Основные направления переработки пищевых отходов                              |  |  | 2         |     | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9. | ЛР 19, ЛР 20        |
| Доклад: Использование пищевых отходов в кормлении всеядных животных                   |  |  | 2         |     | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9. | ЛР 19, ЛР 20        |
| Доклад: Отходы пищевых производств, как источник для производства кормов для животных |  |  | 2         |     | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9. | ЛР 19, ЛР 20        |
| Доклад: Влияние мусорных свалок на экологию города                                    |  |  | 2         |     | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9. | ЛР 19, ЛР 20        |
| Доклад: Объемы производства товаров из макулатуры в УрФО                              |  |  | 2         |     | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9. | ЛР 19, ЛР 20        |
| Доклад: Основные направления переработки металлолома                                  |  |  | 2         |     | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,<br>ОК 6, ОК 9. | ЛР 19, ЛР 20        |
| Доклад: Основные направления переработки ПЭТ  |  |  | 2         |     | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,<br>ПК 4.1 ОК 2,                | ЛР 19, ЛР 20        |

|  |                                      |   |           |   |  |                            |
|--|--------------------------------------|---|-----------|---|--|----------------------------|
|  |                                      |   |           |   | ОК 6, ОК 9.                                      |                            |
| Схема: Санитарно-гигиенические требования к персоналу пунктов заготовки вторичного сырья |                                      |   | 2         |   | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 4.1 ОК 2, ОК 6, ОК 9. | ЛР 19, ЛР 20               |
| <b>Итого:</b>  |                                      |   | <b>30</b> |   |  |                            |
| <b>Тема 6.1</b><br>Микробиология организмов в пищевом производстве                       | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>4</b>  |   |  |                            |
|  | 1.                                   | Морфология бактерий.                                    | 2         | 2 | ПК 3.3, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.                | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 2.                                   | Физиология микроорганизмов.                             | 2         | 2 | ПК 3.3, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.                | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
| <b>Тема 6.2</b><br>Микробиология пищевых продуктов                                       | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>6</b>  |   |  |                            |
|  | 1.                                   | Микробиология плодов и овощей                           | 2         | 2 | ПК 3.3, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.                | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 2.                                   | Микробиология мяса                                      | 2         | 2 | ПК 3.3, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.                | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 3.                                   | Микробиология молока                                    | 2         | 2 | ПК 3.3, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.                | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
| <b>Тема 6.3</b><br>Санитария и гигиена в пищевом производстве                            | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>8</b>  |   |  |                            |
|  | 1.                                   | Правила санитарной безопасности на пищевых предприятиях | 2         | 2 | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.        | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 2.                                   | Правила личной гигиены на пищевых предприятиях          | 2         | 2 | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.        | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 3.                                   | Дезинсекция и дератизация                               | 2         | 2 | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.        | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 4.                                   | Мойка и дезинфекция технологического оборудования       | 2         | 2 | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3,              | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |

|   |  |           |     |   |                     |
|---|--|-----------|-----|---|---------------------|
|   |  |           |     | ОК 6.   |                     |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>12</b> |     |   |                     |
|   | <b>П/з 37.</b> Планирование мойки и дезинфекции оборудования           | 2         | 2,3 | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|   | <b>П/з 38.</b> Приготовление рабочих растворов моющих средств          | 2         | 2,3 | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|   | <b>П/з 39.</b> Приготовление рабочих растворов дезинфицирующих средств | 2         | 2,3 | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|   | <b>П/з 40.</b> Составление плана дератизации и дезинсекции             | 2         | 2,3 | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|   | <b>П/з 41.</b> Разработка мер профилактики пищевых отравлений          | 2         | 2,3 | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
|   | <b>П/з 42.</b> Анализ моющих и дезинфицирующих растворов               | 2         | 2,3 | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>           |  | <b>16</b> |     |   |                     |
| Таблица: Виды и назначение моющих средств             |  | 2         |     | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6. | ЛР 19, ЛР 20        |
| Схема: Технология мойки убойного цеха                 |  | 2         |     | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6. | ЛР 19, ЛР 20        |
| Реферат: Взаимосвязь микроорганизмов и пороков молока |  | 2         |     | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3.<br>ОК 2, ОК 3,<br>ОК 6. | ЛР 19, ЛР 20        |



|   |                               |   |    |   |   |                            |
|---|-------------------------------|---|----|---|---|----------------------------|
| Реферат: Гомоферментативное брожение в молочной продукции                   |                               |   | 2  |   | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.     | ЛР 19, ЛР 20               |
| Реферат: Влияние гетероферментативного брожения на молоко                   |                               |   | 2  |   | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.     | ЛР 19, ЛР 20               |
| Таблица: Дезинфицирующие средства и нормы применения в пищевом производстве |                               |   | 2  |   | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.     | ЛР 19, ЛР 20               |
| Реферат: Пороки мяса  |                               |   | 2  |   | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.     | ЛР 19, ЛР 20               |
| Реферат: Виды патогенных микроорганизмов в мясной продукции                 |                               |   | 2  |   | ПК 3.3, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 2, ОК 3, ОК 6.     | ЛР 19, ЛР 20               |
| Итого:  |                               |   | 46 |   |   |                            |
| Тема 7.1<br>Культура делового общения                                       | Содержание учебного материала |   | 6  |   |   |                            |
|   | 1                             | Правила делового общения.                                       | 2  | 2 | ПК 2.3, ПК 3.4.ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9.  | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 2                             | Способы обращения, изложения просьб, выражения признательности. | 2  | 2 | ПК 2.3, ПК 3.4.ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9.  | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 3                             | Способы аргументации в производственной ситуации                | 2  | 2 | ПК 2.3, ПК 3.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | Содержание учебного материала |   | 6  |   |   |                            |
| Тема 7.2<br>Основы рекламной деятельности                                   | 1.                            | Основы организации рекламной деятельности                       | 2  | 2 | ПК 2.3, ПК 3.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |

|  |   |   |    |     |   |                            |
|--|---|---|----|-----|---|----------------------------|
|  | 2.  | Общие и специальные требования к рекламе    | 2  | 2   | ПК 2.3, ПК 3.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 3.  | Особенности рекламы отдельных видов товаров | 2  | 2   | ПК 2.3, ПК 3.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | Практические занятия                              |   | 6  |     |   |                            |
|  | П/з 43. Разработка рекламного баннера             |   | 2  | 2,3 | ПК 2.3, ПК 3.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | П/з 44. Разработка логотипа сбытового кооператива |   | 2  | 2,3 | ПК 2.3, ПК 3.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | П/з 45. Разработка упаковки для товара            |   | 2  | 2,3 | ПК 2.3, ПК 3.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
| Самостоятельная работа обучающегося:                               |   |   | 8  |     |   |                            |
| Доклад: Упаковка товара, как носитель рекламы                      |   |   | 2  |     | ПК 2.3, ПК 3.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. | ЛР 19, ЛР 20               |
| Доклад: Влияние эстетики торговых помещений на доверие покупателей |   |   | 2  |     | ПК 2.3, ПК 3.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. | ЛР 19, ЛР 20               |
| Доклад: Грамотность и культура речи, как фактор успеха             |   |   | 2  |     | ПК 2.3, ПК 3.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. | ЛР 19, ЛР 20               |
| Доклад: Деловой этикет   |   |   | 2  |     | ПК 2.3, ПК 3.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. | ЛР 19, ЛР 20               |
| Итого:   |   |   | 26 |     |   |                            |

|  |                               |   |    |   |                                   |                            |
|--|-------------------------------|---|----|---|-----------------------------------|----------------------------|
| Итого раздел 1:  |                               | 258   |    |   |                                   |                            |
| <b>Учебная практика.</b><br><b>Виды работ:</b><br>- Изучение ТБ на приемозаготовительных пунктах;<br>- Составления плана закупочной деятельности;<br>- Оформление инструкций заготовителя продуктов и сырья;<br>- Подбор оборудования для плодохранилищ и овощехранилищ;<br>- Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций;<br>- Оформление сопроводительных документов на закупаемую продукцию;<br>- Разработка мероприятий по предотвращению загрязнения окружающей среды отходами производства;<br>- Сбор и сушка лекарственного растительного сырья;<br>- Подготовка растений для оформления гербария;<br>- Организация работы по размещению продукции и сырья на складах;<br>- Расчет потерь продукции и сырья при хранении;<br>- Разработка организационно-технических мероприятий при приемке продовольственных товаров.   |                               | 72  |    | 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 4.3.<br>ОК 1 – ОК 9. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |                            |
| <b>Производственная практика.</b><br><b>Виды работ:</b><br>- Ознакомление с правилами техники безопасности, охраны труда на предприятии;<br>- Ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах;<br>- Ознакомление с местами хранения готовой продукции и сырья, с холодильным оборудованием предприятия;<br>- Ознакомление с видами тары и упаковки;<br>- Составление характеристики конкретной организации, краткое описание ее истории;<br>- Ознакомление с правилами личной гигиены работников предприятия;<br>- Изучения технологии закупки и переработки растительного сырья;<br>- Изучение технологии закупки и переработки животноводческого сырья<br>- Изучение принципов оформления товарно-денежных документов;<br>- Изучение алгоритма учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;<br>- Изучение алгоритма утилизации отходов производства. |                               | 72  |    | 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 4.3.<br>ОК 1 – ОК 9. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |                            |
| ВСЕГО  |                               | 402   |    |   |                                   |                            |
| Раздел 2. Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья  |                               |   |    |   |                                   |                            |
| Тема 1.1.<br>Приемка зерномучных продуктов и сырья   | Содержание учебного материала |   | 10 |   |                                   |                            |
|  | 1                             | Ассортимент зернового сырья, принимаемого на хранение | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2; ОК3  | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 2                             | Организации приема и сортировки зернового сырья.      | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2; ОК3  | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |

|   |  |   |    |     |   |                                  |
|---|--|---|----|-----|---|----------------------------------|
|   | 3  | Ассортимент продуктов переработки зерна                     | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3     | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | 4  | Организации приема и сортировки продуктов переработки зерна | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3     | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | 5  | Отбор точечных проб. Оборудование для отбора точечных проб. | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3     | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | Практические занятия   |   | 6  |     |   |                                  |
|   | П/з 1. Определение качества и количества продовольственной пшеницы |   | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК<br>5.2..<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 13, ЛР<br>16, ЛР 18           |
|   | П/з 2. Определение качества и количества овса                      |   | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3     | ЛР 13, ЛР<br>16, ЛР 18           |
|   | П/з 3. Определение качества и количества муки                      |   | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3     | ЛР 13, ЛР<br>16, ЛР 18           |
| Самостоятельная работа обучающегося:                          |  |   | 6  |     |   |                                  |
| Доклад: «Зерноперерабатывающие предприятия Тюменской области» |  |   | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3     | ЛР 19, ЛР 20                     |
| Таблица: Классификация зерна пшеницы                          |  |   | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3     | ЛР 19, ЛР 20                     |
| Таблица: Виды муки  |  |   | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3     | ЛР 19, ЛР 20                     |
| Тема 1.2<br>Приемка<br>плодоовощных<br>продуктов и сырья      | Содержание учебного материала                                      |   | 12 |     |   |                                  |
|   | 1  | Ассортимент плодоовощного сырья, принимаемого на хранение   | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3     | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | 2  | Организация приема и сортировки плодоовощного сырья         | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3     | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | 3  | Ассортимент продуктов переработки плодоовощного сырья       | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;            | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,          |

|  |   |  |   |                                     |  |                                     |
|--|---|--|---|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
|  | 4   | Организация приема и сортировки продуктов переработки плодоовощного сырья                            | 2 | 2                                   | ОК3<br>ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 20<br>ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 5   | Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствие с требованиями к их качеству. | 2 | 2                                   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3        | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20          |
|  | 6   | Условия хранения плодоовощных продуктов и сырья  | 2 | 2                                   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3        | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20          |
|  | Практические занятия  |  | 4 |                                     |  |                                     |
|  | П/з 4. Определение качества и количества репчатого лука                       |  | 2 | 2,3                                 | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3        | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18                 |
|  | П/з 5. Определение качества и количества картофеля свежего продовольственного |  | 2 | 2,3                                 | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3        | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18                 |
|  | Самостоятельная работа обучающегося:  |  | 4 |                                     |  |                                     |
| Сообщение: «Ассортимент плодоовощной продукции юга Тюменской области».           |   | 2  |   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 19, ЛР 20                               |                                     |
| Схема хранилища плодоовощной продукции.  |   | 2  |   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 19, ЛР 20                               |                                     |
| Тема 1.3.<br>Правила приемки молока коровьего сырого и продуктов его переработки | Содержание учебного материала   |  | 8 |                                     |  |                                     |
|  | 1   | Сортность молока-сырья   | 2 | 2                                   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3        | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20          |
|  | 2   | Организация приема и хранения молока-сырья   | 2 | 2                                   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3        | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20          |
|  | 3   | Ассортимент молочной продукции   | 2 | 2                                   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3        | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20          |
|  | 4   | Правила приемки и хранения молочной продукции  | 2 | 2                                   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3        | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20          |
| Самостоятельная работа обучающегося:   |   | 6  |   |                                     |  |                                     |
| Сообщение: «Влияние методов хранения на сортность молока»                        |   | 2  |   | ПК 5.1; ПК 5.2.                     | ЛР 19, ЛР 20                               |                                     |

|  |   |   |    |     |                                     |                            |
|--|---|---|----|-----|-------------------------------------|----------------------------|
|  |   |   |    |     | ОК1; ОК2;<br>ОК3                    |                            |
| Доклад: Пороки молока-сырья  |   |   | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 19, ЛР 20               |
| Доклад: Тара и упаковка для молочной продукции                       |   |   | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 19, ЛР 20               |
| Тема 1.4.<br>Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие | Содержание учебного материала             |   | 8  |     |                                     |                            |
|  | 1   | Организация и порядок сдачи – приемки КРС и МРС на мясокомбинат | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 2   | Организация и порядок сдачи – приемки свиней на мясокомбинат    | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 3   | Организация и порядок сдачи – приемки птицы на мясокомбинат     | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 4   | Условия хранения мяса и мясных продуктов                        | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
| Тема 1.5.<br>Порядок сдачи и приемки мясной продукции                | Содержание учебного материала             |   | 6  |     |                                     |                            |
|  | 1   | Ассортимент мясной продукции                                    | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 2   | Организация приемки и хранения мясной продукции                 | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 3   | Условия хранения мяса и мясной продукции                        | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | Практические занятия                      |   | 10 |     |                                     |                            |
|  | П/з 6. Определение сортности молока-сырья |   | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | П/з 7. Расчет количества молока-сырья     |   | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК1; ОК2;<br>ОК3 | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | П/з 8. Определение категории мяса         |   | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК 5.2.                     | ЛР 13, ЛР                  |

|  |   |  |    |     |                               |                            |
|--|---|--|----|-----|-------------------------------|----------------------------|
|  |   |  |    |     | ОК1; ОК2; ОК3                 | 16, ЛР 18                  |
|  | П/з 9. Маркировка мясных туш                                  |  | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК 5.2. ОК1; ОК2; ОК3 | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | П/з 10. Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода мяса. |  | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК 5.2. ОК1; ОК2; ОК3 | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
| Самостоятельная работа обучающегося:                                 |   |  | 10 |     |                               |                            |
| Доклад: «Преимущества современных методов учета мясного сырья».      |   |  | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2. ОК1; ОК2; ОК3 | ЛР 19, ЛР 20               |
| Порядок разделки говяжьих полутуш на отрубы                          |   |  | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2. ОК1; ОК2; ОК3 | ЛР 19, ЛР 20               |
| Таблица: Порядок разделки птицы                                      |   |  | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2. ОК1; ОК2; ОК3 | ЛР 19, ЛР 20               |
| Схема: Порядок разделки свинины на отрубы                            |   |  | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2. ОК1; ОК2; ОК3 | ЛР 19, ЛР 20               |
| Реферат: Ветеринарное клеймение мяса. Маркировка мяса.               |   |  | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2. ОК1; ОК2; ОК3 | ЛР 19, ЛР 20               |
| Итого:   |   |  | 90 |     |                               |                            |
| Тема 2.1<br>Государственные стандарты на молоко и молочную продукцию | Содержание учебного материала                                 |  | 6  |     |                               |                            |
|  | 1   | ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия                                      | 2  | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.     | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 2   | ГОСТ Р 54340-2011 Продукты молочные и молочные составные сквашенные. Общие технические условия | 2  | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.     | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 3   | ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия   | 2  | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.     | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
| Тема 2.2<br>Государственные стандарты на плодоовощную                | Содержание учебного материала                                 |  | 6  |     |                               |                            |
|  | 1   | ГОСТ Р 57976-2017 Фрукты и овощи свежие. Термины и определения                                 | 2  | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.     | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |

|   |  |   |           |     |                           |                            |
|---|--|---|-----------|-----|---------------------------|----------------------------|
| продукцию   | 2  | ГОСТ 26313-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб         | 2         | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 3  | ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия  | 2         | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
| <b>Тема 2.3</b><br>Государственные стандарты на зерномучные продукты и сырье    | <b>Содержание учебного материала</b>                 |   | <b>8</b>  |     |                           |                            |
|   | 1  | ГОСТ Р 54078-2010 Пшеница кормовая. Технические условия (с Изменением N 1)                          | 2         | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 2  | ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия                                   | 2         | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 3  | ГОСТ 26791-2018 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение      | 2         | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 4  | ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)                          | 2         | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
| <b>Тема 2.4</b><br>Государственные стандарты на мясо и продукты его переработки | <b>Содержание учебного материала</b>                 |   | <b>7</b>  |     |                           |                            |
|   | 1  | ГОСТ Р 55445-2013 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия                            | 2         | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 2  | ГОСТ 31476-2012 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия                    | 2         | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 3  | ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия      | 2         | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 4  | ГОСТ Р 52843-2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия | 1         | 2   | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | <b>Практические занятия</b>                          |   | <b>20</b> |     |                           |                            |
|   | <b>П/з 11.</b> Определение качества питьевого молока |   | 2         | 2,3 | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | <b>П/з 12.</b> Определение качества кефира           |   | 2         | 2,3 | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | <b>П/з 13.</b> Определение качества сливочного масла |   | 2         | 2,3 | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |



|  |  |  |    |     |                                 |                            |
|--|--|--|----|-----|---------------------------------|----------------------------|
|  | П/з 14. Определение качества мяса            |  | 2  | 2,3 | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.       | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | П/з 15. Определение качества субпродуктов    |  | 2  | 2,3 | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.       | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | П/з 16. Определение качества вареной колбасы |  | 2  | 2,3 | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.       | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | П/з 17. Определение качества свеклы          |  | 2  | 2,3 | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.       | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | П/з 18. Определение качества яблочного сока  |  | 2  | 2,3 | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.       | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | П/з 19. Определение качества перловой крупы  |  | 2  | 2,3 | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.       | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|  | П/з 20. Определение качества крупы гречневой |  | 2  | 2,3 | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.       | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
| Самостоятельная работа обучающегося:   |  |  | 9  |     |                                 |                            |
| Доклад: «Основные рабочие функции приемщика продуктов и сырья»   |  |  | 2  |     | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.       | ЛР 19, ЛР 20               |
| Доклад: Влияние ГОСТов на пищевую промышленность   |  |  | 2  |     | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.       | ЛР 19, ЛР 20               |
| Доклад: Организация приемки сельскохозяйственной продукции в соответствии с ГОСТами.                       |  |  | 2  |     | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.       | ЛР 19, ЛР 20               |
| Таблица: Кисломолочные продукты, сроки и правила хранения  |  |  | 2  |     | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.       | ЛР 19, ЛР 20               |
| Таблица: Субпродукты, классификация и сроки хранения   |  |  | 1  |     | ПК 5.3. ОК 4; ОК 5; ОК 6.       | ЛР 19, ЛР 20               |
| Итого:   |  |  | 56 |     |                                 |                            |
| Тема 3.1<br>Весо-измерительные приборы и оборудование для приема и хранения сельскохозяйственной продукции | Содержание учебного материала                |  | 6  |     |                                 |                            |
|  | 1  | Категории и разновидности оборудования для взвешивания зерна и плодовоовощной продукции, и определения его характеристик | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2. ОК 7; ОК8; ОК9. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 2  | Оборудование для количественного учета молока  | 2  | 2   | ПК 5.1; ПК 5.2. ОК 7; ОК8; ОК9  | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|  | 3  | Автоматизированное взвешивание крупного и мелкого рогатого скота   | 2  |     |                                 |                            |
|  | Практические занятия                         |  | 10 |     |                                 |                            |
|  | П/з 21. Определение зачетной массы картофеля |  | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК 5.2. ОК 7; ОК8; ОК9. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |

|   |   |   |    |     |                                       |                                  |
|---|---|---|----|-----|---------------------------------------|----------------------------------|
|   | П/з 22. Определение массы нетто молока объемным методом                             |   | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК 7; ОК8;<br>ОК9. | ЛР 13, ЛР<br>16, ЛР 18           |
|   | П/з 23. Определение массы нетто молока весовым методом                              |   | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК 7; ОК8;<br>ОК9. | ЛР 13, ЛР<br>16, ЛР 18           |
|   | П/з 24. Весовой учет сырья, полуфабрикатов и продукции                              |   | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК 7; ОК8;<br>ОК9. | ЛР 13, ЛР<br>16, ЛР 18           |
|   | П/з 25. Измерение крупного рогатого скота и определение его живой массы по промерам |   | 2  | 2,3 | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК 7; ОК8;<br>ОК9. | ЛР 13, ЛР<br>16, ЛР 18           |
| Самостоятельная работа обучающегося:  |   |   | 10 |     |                                       |                                  |
| Реферат: Современные технологии учета продукции на складах                              |   |   | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК 7; ОК8;<br>ОК9. | ЛР 19, ЛР 20                     |
| Реферат: Основные отличия учета веса мясной и молочной продукции                        |   |   | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК 7; ОК8;<br>ОК9. | ЛР 19, ЛР 20                     |
| Реферат: Методы выявления фальсификации весовых показателей                             |   |   | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК 7; ОК8;<br>ОК9. | ЛР 19, ЛР 20                     |
| Реферат: Складское оборудование для хранения молочной продукции                         |   |   | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК 7; ОК8;<br>ОК9. | ЛР 19, ЛР 20                     |
| Реферат: Холодильное и складское оборудование мясоперерабатывающих предприятий          |   |   | 2  |     | ПК 5.1; ПК 5.2.<br>ОК 7; ОК8;<br>ОК9. | ЛР 19, ЛР 20                     |
| Итого:  |   |   | 26 |     |                                       |                                  |
| Тема 4.1<br>Первичная учетно-отчетная документация по учету растениеводческой продукции | Содержание учебного материала   |   | 6  |     |                                       |                                  |
|   | 1   | Приемка зерна, ведение учета массы и оформление сопроводительных документов.        | 2  | 2   | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6.         | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | 2   | Ведение учета массы зерномучных продуктов при хранении                              | 2  | 2   | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6.         | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
|   | 3   | Оформление учетно-отчетной документации по приему, хранению, сдаче плодов и овощей. | 2  | 2   | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6.         | ЛР 16, ЛР<br>18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |

|   |  |  |           |     |                               |                            |
|---|--|--|-----------|-----|-------------------------------|----------------------------|
| <b>Тема 4.2</b><br>Первичная учетно-отчетная документация по учету продукции животноводства | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | <b>10</b> |     |                               |                            |
|   | 1  | Правила оформления сопроводительных документов на молоко-сырье         | 2         | 2   | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОКЗ;<br>ОК6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 2  | Правила оформления учетно-отчетных документов на молочную продукцию    | 2         | 2   | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОКЗ;<br>ОК6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 3  | Правила оформления документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат | 2         | 2   | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОКЗ;<br>ОК6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 4  | Порядок заполнения документов по учету движения животных.              | 2         | 2   | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОКЗ;<br>ОК6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | 5  | Правила оформления документов на мясную продукцию                      | 2         | 2   | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОКЗ;<br>ОК6. | ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20 |
|   | <b>Практические занятия</b>  |  | <b>43</b> |     |                               |                            |
|   | <b>П/з 26.</b> Оформление товарно-транспортной накладной Ф№ 1-сх мол.                                  |  | 4         | 2,3 | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОКЗ;<br>ОК6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | <b>П/з 27.</b> Оформление Ф№ IT - молсырье.  |  | 4         | 2,3 | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОКЗ;<br>ОК6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | <b>П/з 28.</b> Заполнение приемного и лабораторного журналов   |  | 4         | 2,3 | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОКЗ;<br>ОК6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | <b>П/з 29.</b> Оформление поступления и учёта готовой продукции на холодильниках и складах             |  | 4         | 2,3 | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОКЗ;<br>ОК6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | <b>П/з 30.</b> Оформление акта на выбытие животных и птицы форма № СП-54.                              |  | 4         | 2,3 | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОКЗ;<br>ОК6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | <b>П/з 31.</b> Заполнение формы № Заг-2 мясо «Накладная на приемку скота и передачу его в переработку» |  | 4         | 2,3 | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОКЗ;<br>ОК6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | <b>П/з 32.</b> Заполнение акта о переборке, сортировке плодоовощной продукции форма N ТОРГ-21          |  | 4         | 2,3 | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОКЗ;<br>ОК6. | ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18        |
|   | <b>П/з 33.</b> Заполнение товарно-транспортной накладной форма N СП-31                                 |  | 4         | 2,3 | ПК 5.4.                       | ЛР 13, ЛР                  |

|   |  |           |     |                               |                        |
|---|--|-----------|-----|-------------------------------|------------------------|
|   |  |           |     | ОК 2; ОК3;<br>ОК6.            | 16, ЛР 18              |
|   | <b>П/з 34.</b> Заполнение журнала регистрации лабораторных анализов форма ЗПП-49                       | 4         | 2,3 | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6. | ЛР 13, ЛР<br>16, ЛР 18 |
|   | <b>П/з 35.</b> Заполнение журнала регистрации взвешивания грузов на автомобильных весах форма N ЗПП-28 | 4         | 2,3 | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6. | ЛР 13, ЛР<br>16, ЛР 18 |
|   | <b>П/з 36.</b> Заполнение журнала типовой формы П-2 хлеб   | 3         | 2,3 | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6. | ЛР 13, ЛР<br>16, ЛР 18 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>   |  | <b>26</b> |     |                               |                        |
| - Схема «Последовательность оформления документов на приемку зерновой продукции»        |  | 2         |     | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6. | ЛР 19, ЛР 20           |
| - Схема «Последовательность оформления документов на приемку скота живым весом»         |  | 2         |     | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6. | ЛР 19, ЛР 20           |
| - Схема «Комплект документов на плодоовощную продукцию»                                 |  | 2         |     | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6. | ЛР 19, ЛР 20           |
| - Доклад: Автоматизация учетных работ   |  | 2         |     | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6. | ЛР 19, ЛР 20           |
| - Схема «Складское хозяйство мясоперерабатывающего предприятия»                         |  | 2         |     | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6. | ЛР 19, ЛР 20           |
| - Доклад: Принципы организации складского хозяйства молокоперерабатывающего предприятия |  | 2         |     | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6. | ЛР 19, ЛР 20           |
| - Доклад: Складские документы учета на предприятиях пищевой промышленности              |  | 2         |     | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6. | ЛР 19, ЛР 20           |
| - Реферат: Оптимизация ведения учета на складе  |  | 2         |     | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6. | ЛР 19, ЛР 20           |
| - Реферат: Склад в EXCEL М версия 6.2   |  | 2         |     | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;         | ЛР 19, ЛР 20           |

|   |            |  |  |   |
|---|------------|--|--|---|
|   |            |  | ОК6.   |   |
| - Реферат: Формирование товарных партий фузариозного ячменя   | 2          |  | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6.                      | ЛР 19, ЛР 20                            |
| - Реферат: Особенности учета зерна на элеваторах  | 2          |  | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6.                      | ЛР 19, ЛР 20                            |
| - Доклад: Организация и технология приемки товаров по количеству и качеству на складе   | 2          |  | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6.                      | ЛР 19, ЛР 20                            |
| - Доклад: Приемка товаров по количеству   | 2          |  | ПК 5.4.<br>ОК 2; ОК3;<br>ОК6.                      | ЛР 19, ЛР 20                            |
| <b>Итого:</b>   | <b>85</b>  |  |  |   |
| <b>Итого раздел 2:</b>  | <b>257</b> |  |  |   |
| <b>Учебная практика.</b><br><b>Виды работ:</b><br>- Изучение правил ТБ, пожарной и электробезопасности на предприятиях пищевой промышленности;<br>- Приёмка плодоовощной продукции;<br>- Организация хранения плодоовощной продукции;<br>- Оформление сопроводительных документов;<br>- Приемка зерномучной продукции;<br>- Организация хранения зерномучной продукции;<br>- Оформление сопроводительной документации;<br>- Приемка молока и молочной продукции;<br>- Оформление учетно-отчетной документации;<br>- Приемка сельскохозяйственных животных и птицы на мясокомбинат;<br>- Оформление сопроводительных документов. | <b>72</b>  |  | ПК 5.1; ПК 5.2;<br>ПК 5.3; ПК 5.4.<br>ОК 1 – ОК 9. | ЛР 13, ЛР 16,<br>ЛР 18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |
| <b>Производственная практика.</b><br><b>Виды работ:</b><br>- Ознакомление с правилами техники безопасности, охраны труда на предприятии;<br>- Проведение сортировки плодов и овощей;<br>- Определение массы нетто плодоовощной продукции;<br>- Размещение плодоовощной продукции на хранение;<br>- Проведение приемки зерна по количеству и качеству;<br>- Размещение зерна на хранение;<br>- Проведение приемки молока по количеству и качеству;<br>- Резервирование молока;<br>- Проведение приемки сельскохозяйственных животных для убоя;   | <b>72</b>  |  | ПК 5.1; ПК 5.2;<br>ПК 5.3; ПК 5.4.<br>ОК 1 – ОК 9. | ЛР 13, ЛР 16,<br>ЛР 18, ЛР 19,<br>ЛР 20 |

|   |            |  |  |  |
|---|------------|--|--|--|
| - Определение упитанности сельскохозяйственных животных;<br>- Размещение мяса и мясной продукции на хранение. |            |  |  |  |
| <b>ВСЕГО</b>  | <b>401</b> |  |  |  |
| <b>ВСЕГО ПМ 05</b>  | <b>803</b> |  |  |  |

#### **4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ 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**

##### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Товароведения сельскохозяйственной продукции» и/или лаборатории «Метрология, стандартизация и подтверждения качества».

##### **Оборудование учебного кабинета:**

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

##### **Оборудование учебной лаборатории:**

лабораторное оборудование для проверки качества продуктов и сырья  
Автоматизированный измерительный комплекс "Лактан 1-4М" исполнение 700 с набором моющих растворов;

Портативный pH-метр Эксперт-pH-м или pH-410;

Портативный pH метр ИТ-1101 (с ножом для мяса) и набор стандарт-титров;

Цифровой термометр ИТ5-Т Термит;

Нитратометр ИТ-1201;

Влагомер «ЭЛВИЗ 2»;

Экспресс-лаборатория «Контроль качества молока и молочных продуктов»;

Санитарно-пищевая экспресс-лаборатория СПЭЛ;

Сушильные шкафы;

Водяные бани;

Весы электронные;

Гомогенизаторы или измельчители;

Наборы колб и пипеток, штативов, пинцетов;

Реактивы для анализов.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Основные источники:**

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: Стандартинформ, 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: Стандартинформ, 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: Стандартинформ, 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: Стандартинформ, 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: Стандартинформ, 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: Стандартинформ, 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: Стандартинформ, 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: Стандартинформ, 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: Стандартинформ, 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](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.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Программа 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 реализуется в течение 3 и 4 семестра второго курса обучения, 6 семестра третьего курса обучения и 7 семестра четвертого курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин: ДУП.16. Промышленная экология, ЕН.02. Экологические основы природопользования; ОП.01. Основы агрономии; ОП.02. Основы зоотехнии; ОП.08. Микробиология, санитария и гигиена, ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества.

Техническое оснащение.

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения 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, каждый

студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится за счет внеаудиторных часов, составляет 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов, презентаций по выбранной теме, проведение исследований по заданной теме, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

При реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций. Формы проведения консультаций определяются преподавателем (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный), кроме того, материалы 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, включаются в государственную (итоговую) аттестацию по специальности 35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Учебная и производственная практики (по профилю специальности) проводятся как итоговые (концентрированные) практики по завершению модуля. Базами производственной практики являются предприятия АПК г. Ишима и Ишимского района, с которыми техникум заключил договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях являются наличие квалифицированного персонала, оснащённость современным технологическим оборудованием.

Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей и специалистов базовых предприятий. Руководитель от техникума назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики студентов от предприятия-базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля является освоение МДК 05.01. 11997 Заготовитель продуктов и сырья и МДК 05.02 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья. При освоении тем МДК и в процессе прохождения практики (по профилю специальности) студентам оказываются консультации в объеме 12 часов.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины и профессионального модуля;
- прохождение стажировки на предприятиях агропромышленного производства и перерабатывающей пищевой промышленности не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины и профессионального модуля;
- опыт работы на предприятиях агропромышленного производства и перерабатывающей пищевой промышленности;
- прохождение стажировки на предприятиях агропромышленного производства и перерабатывающей пищевой промышленности не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИМ 11997  
ЗАГОТОВИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ, 17282 ПРИЁМЩИК  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

| <b>Результат</b>   | <b>Показатели оценки</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|--|--|---|
| <b>ПК 1.1.</b> Осуществляет сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья. (Тема: 2.1, 2.2)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение осуществлять сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья</li> <li>- умение определять сроки созревания и места произрастания лекарственно-растительного сырья</li> <li>- умение обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в производственной деятельности</li> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>- Экзамен квалификационный.</li> </ul> |
| <b>ПК 1.2.</b> Определяет качество и количество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья. (Тема: 2.1, 2.2)                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение определять качество и количество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья</li> <li>- умение органолептическим методом определять качество лекарственно-растительного сырья</li> <li>- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам</li> <li>- умение пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения</li> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>- Экзамен квалификационный.</li> </ul> |
| <b>ПК 1.3.</b> Осуществляет сортировку, упаковку и транспортировку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья. (Тема: 2.1, 2.2) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение осуществлять сортировку, упаковку и транспортировку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья</li> <li>- умение применять нормативно-техническую документацию для сортировки, упаковки и транспортировки лекарственно-растительного сырья</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> </ul>                                      |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию</li> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> </ul>  | -Экзамен квалификационный.   |
| <b>ПК 1.4.</b> Обеспечивает условия хранения заготавливаемого лекарственно-растительного сырья. Закупает сельскохозяйственные продукты и сырье. (Тема: 2.1, 2.2) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение обеспечивать условия хранения, заготавливаемого лекарственно- растительного сырья</li> <li>- умение закупать сельскохозяйственные продукты в соответствии с правилами и нормами закупочной деятельности</li> <li>- умение вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию</li> <li>- умение определять качество продуктов и сырья во время хранения</li> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> <li>- умение осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>-Экзамен квалификационный.</li> </ul> |
| <b>ПК 2.1.</b> Определяет качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья. (Тема: 1.1, 1.2 Тема: 3.1, 3.2, 3.3 Тема: 4.1)                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья</li> <li>- проводит простые микробиологические исследования и дает оценку полученным результатам</li> <li>- умение пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения</li> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>-Экзамен квалификационный.</li> </ul> |
| <b>ПК 2.2.</b> Обеспечивает условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья. (Тема: 1.1, 1.2 Тема: 3.1, 3.2, 3.3 Тема: 4.1)                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья</li> <li>- умение пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения</li> <li>- умение определять качество продуктов и сырья во время хранения</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> </ul>   |



|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>- Экзамен квалификационный.</li> </ul>   |
| <p><b>ПК 2.3.</b> Производит первичную обработку, предсдаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья. Организует сбор и сдачу вторичного сырья. (Тема: 1.1, 1.2 Тема: 3.1, 3.2, 3.3 Тема: 4.1 Тема: 7.1, 7.2,)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение производить первичную обработку, предсдаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья</li> <li>- умение пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения</li> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> <li>- умение осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>- Экзамен квалификационный.</li> </ul> |
| <p><b>ПК 3.1.</b> Определяет однородность и пригодность вторичного сырья к последующей переработке. (Тема: 5.1, 5.2)</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение определять однородность и пригодность вторичного сырья к последующей переработке</li> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>- Экзамен квалификационный.</li> </ul> |
| <p><b>ПК 3.2.</b> Обеспечивает условия хранения, складирования и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья. (Тема: 5.1, 5.2)</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение обеспечивать условия хранения, складирования и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья</li> <li>- умение вести учет складированного вторичного сырья</li> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>- Экзамен квалификационный.</li> </ul> |
| <p><b>ПК 3.3.</b> Обеспечивает и соблюдает специальные нормы санитарии, гигиены и техники безопасности при работе со вторичным сырьем. Организует сбор и сдачу пищевых отходов. (Тема: 5.1, 5.2 Тема: 6.1, 6.2, 6.3)</p>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение обеспечивать и соблюдать специальные нормы санитарии, гигиены и техники безопасности при работе со вторичным сырьем</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> </ul>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств</li> <li>- умение дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт</li> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>-Экзамен квалификационный.</li> </ul>   |
| <b>ПК 3.4</b> Выполняет предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции. (Тема 7.1, 7.2)            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- применяет правила делового общения, этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;</li> <li>- умеет выслушивать, вести беседы, убеждать, консультировать</li> <li>- умеет организовывать рабочее пространство для индивидуальной работы и профессионального общения</li> <li>- применяет основы организации рекламной деятельности</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>-Экзамен квалификационный.</li> </ul> |
| <b>ПК 4.1.</b> Организует раздельный сбор пищевых отходов. (Тема: 5.1, 5.2)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение организовывать раздельный сбор пищевых отходов</li> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>-Экзамен квалификационный.</li> </ul> |
| <b>ПК 4.2.</b> Обеспечивает санитарно-гигиенические условия содержания тары и транспортных средств. (Тема 6.1, 6.2, 6.3) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение обеспечивать санитарно- гигиенические условия содержания тары и транспортных средств</li> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>-Экзамен квалификационный.</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 4.3.</b> Определяет пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию. (Тема: 5.1, 5.2 Тема: 6.1, 6.2, 6.3)</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение определять пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию</li> <li>- умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>-Экзамен квалификационный.</li> </ul> |
| <p><b>ПК 5.1.</b> Выбирает и использует различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства. (Тема: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 Тема: 3.1, 3.2)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить учет и измерение количества и качества продуктов и сырья</li> <li>- умение использовать измерительное и весовое оборудование</li> <li>- умение проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>-Экзамен квалификационный.</li> </ul> |
| <p><b>ПК 5.2.</b> Выбирает и использует различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства. (Тема: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 Тема: 3.1, 3.2)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить учет и измерение количества и качества продуктов и сырья</li> <li>- умение использовать измерительное и весовое оборудование</li> <li>- умение проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.01;</li> <li>- Экзамен по МДК 05.02;</li> <li>-Экзамен квалификационный.</li> </ul> |
| <p><b>ПК 5.3.</b> Контролирует состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения. (Тема: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4)</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить оценку качества сельскохозяйственной продукции и сырья</li> <li>- умение контролировать и соблюдать режимы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья</li> <li>- умение сортировать и упаковывать продукты и сырье растительного и животного происхождения.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчёта по практическим работам;</li> <li>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;</li> <li>- Отчёт по учебной практике;</li> <li>- Отчет по производственной практике;</li> <li>- ДЗ по учебной практике;</li> <li>- ДЗ по МДК 05.01;</li> </ul>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | - Экзамен по МДК 05.01;<br>- Экзамен по МДК 05.02;<br>- Экзамен квалификационный.   |
| <b>ПК 5.4.</b> Ведет утвержденную учетно-отчетную документацию. (Тема: 4.1, 4.2) | - умение заполнять и оформлять учетно-отчетную документацию<br>- умение пользоваться нормативно-технической документацией на сельскохозяйственную продукцию | - Защита отчёта по практическим работам;<br>- Проверка отчёта по самостоятельной (внеаудиторной) работе;<br>- Отчёт по учебной практике;<br>- Отчет по производственной практике;<br>- ДЗ по учебной практике;<br>- ДЗ по МДК 05.01;<br>- Экзамен по МДК 05.01;<br>- Экзамен по МДК 05.02;<br>- Экзамен квалификационный. |

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.

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>ОК 1.</b> Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.   | - проявление интереса к будущей профессии:<br>-повышение качества освоения профессионального модуля;<br>-участие в конкурсах, олимпиадах, научных конференциях;<br>- участие в мастер – классах;<br>- положительные отзывы и характеристики от работодателей и статьи в прессе; | Наблюдение и мониторинг, оценка содержания портфолио студента; результаты участия в конкурсах, конференциях (призовые места, свидетельства об участии, звания лауреатов). |
| <b>ОК 2.</b> Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.         | - обоснование, выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;<br>- оценивание эффективности и качества выполнения профессиональных задач  | Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике, практических заданий по решению профессиональных задач.  |
| <b>ОК 3.</b> Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность.  | - способность решения стандартных профессиональных задач, способность нести за них ответственность;<br>- нахождение оптимальных решений в условиях возникновения нестандартной ситуации   | Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.   |
| <b>ОК 4.</b> Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития.   | Тестирование, подготовка творческих работ, докладов, эссе.  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>ОК 5.</b> Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования</li> <li>- использование результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ</li> </ul>  | Подготовка и защита проектов, презентаций с использованием информационно-компьютерных технологий.  |
| <b>ОК 6.</b> Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики;</li> <li>- участие в студенческом самоуправлении;</li> <li>- выполнение творческих и проектных работ в команде;</li> <li>- наличие лидерских качеств;</li> </ul>   | Защита творческих и проектных работ командой; наблюдение и оценка роли обучающегося в группе.  |
| <b>ОК 7.</b> Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;</li> <li>- рациональное проведение контроля качества выполненной работы и нести ответственность в рамках профессиональной компетентности;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>  | Оценка качества и сроков выполнения командных работ; тестирование; анкетирование; наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы. |
| <b>ОК 8.</b> Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки;</li> <li>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;</li> <li>- составление резюме, планов;</li> <li>- самостоятельное определение профессионально – ориентированной тематики творческих, проектных работ (курсовых, рефератов, докладов)</li> </ul> | Результаты защиты проектных работ и презентации творческих работ (открытые защиты творческих и проектных работ); контроль графика выполнения индивидуальных самостоятельных работ студента.                              |
| <b>ОК 9.</b> Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение практических заданий; курсовых, дипломных проектов; рефератов с учетом инноваций в области профессиональной деятельности;</li> <li>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов;</li> <li>- использование «элементов реальности» в работах студентов (курсовых, рефератах, докладах, эссе)</li> </ul>                | Оценка практических заданий, презентации докладов и рефератов; учебно – практические конференции; конкурсы профессионального мастерства.   |

| <b>Результаты реализации программы воспитания</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>  |
|---|--|
| Демонстрирует готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | Наблюдение и экспертная оценка в процессе выполнения практических заданий учебной и производственной практики.<br>Дифференцированный зачет<br>Квалификационный экзамен |

|   |  |
|---|--|
| Принимает основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяет опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | Наблюдение и экспертная оценка в процессе выполнения практических заданий учебной и производственной практики.<br>Дифференцированный зачет<br>Квалификационный экзамен |
| Сохраняет психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях   | Наблюдение и экспертная оценка в процессе выполнения практических заданий учебной и производственной практики.<br>Дифференцированный зачет<br>Квалификационный экзамен |
| Самостоятелен и ответственен в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством   | Наблюдение и экспертная оценка в процессе выполнения практических заданий учебной и производственной практики.<br>Дифференцированный зачет<br>Квалификационный экзамен |
| Гибко реагирует на появление новых технологий в трудовой деятельности, готов к их освоению  | Наблюдение и экспертная оценка в процессе выполнения практических заданий учебной и производственной практики.<br>Дифференцированный зачет<br>Квалификационный экзамен |