


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«УЯРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК  
специальных дисциплин  
Председатель ЦК

 / Наболь Р.А. /  
Подпись Ф.И.О.

Протокол № 04  
от « 27 » 03 20 20 .г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по научно-методической работе

 / Кириченко Г.П. /  
Подпись Ф.И.О.

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ .г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии  
11997 Заготовитель продуктов и сырья**

по специальности СПО

35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии  
11997 Заготовитель продуктов и сырья разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по специальности 35.02.06 Технология  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного Приказом  
Министерства образования и науки Российской Федерации от «07» мая 2014г. №455

Организация-разработчик: КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

Разработчики: Г.П.Кириченко, преподаватель

# СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Выполнение работ по рабочей профессии 11997 Заготовитель продуктов и сырья

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 11997 Заготовитель продуктов и сырья, соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Осуществлять сбор, сортировку и упаковку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.

ПК5.2. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.3. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.

ПК 5.4. Оформлять сопроводительную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии рабочего (в рамках специальности СПО 35.02.26 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции).

При наличии среднего общего образования, полного общего образования, профессионального образования.

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;

-проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;

-выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей

продукцией и сырьем;

-выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

**уметь:**

-пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;

-определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;

-заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты;

-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;

-правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;

-определять качество продуктов и сырья во время хранения;

-сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;

-вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию

уметь:  
-подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

-проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

**знать:**

-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;

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; -
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- 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;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- 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;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- системы перевода единиц измерения;
- ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- правила оформления документации установленного образца.

**Освоение содержания ПМ позволяет обучающимся повысить свой уровень в части сформированности следующих общих и профессиональных компетенций:**

- 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК-7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК-8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать деятельности.
- ОК-9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в

профессиональной деятельности

ПК 5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ

ПК 5.2. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья

ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию

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

Всего -345 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 345 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 158 часов; самостоятельной работы обучающегося - 79 часов; учебной практики - 72 часа, производственной практики – 36 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**2.1. Тематический план профессионального модуля Выполнение работ по профессии**  
**11997 Заготовитель продуктов и сырья**

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса ( курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Все го, часо в	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1.	Раздел 1. Сбор и сбыт дикорастущего растительного сырья	78	48	16		30				
ПК 5.2. - ПК 5.4	Раздел 2. Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья	153	52	14		29		72		
ПК 5.2. - ПК 5.4	Раздел 3. Приемка сельскохозяйственных продуктов и сырья.	106	50	6		20				36
ОК 4-ОК6	Раздел 4. Культура делового общения и основы рекламной деятельности	8	8	-		-				
	<b>Всего:</b>	<b>345</b>	<b>158</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>79</b>	<b>-</b>	<b>72</b>		<b>36</b>

Раздел профессионального модуля - часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>		<b>48/16/30</b>	
<b>Сбор и сбыт дикорастущего растительного сырья</b>			
<b>Тема 1.1. Ассортимент, время сбора, показатели качества, дикорастущих плодов, грибов и ягод</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	
	Ассортимент и время сбора дикорастущих плодов, грибов и ягод средней полосы России.	4	1
	Показатели качества дикорастущих плодов, грибов и ягод.		1
	<i>Практические занятия</i>		1
	Составление календаря сбора дикорастущих плодов, грибов и ягод.	2	1
	Расчет продуктивности 1 гектара угодий.		
<b>Тема 1.2. Условия, сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	
	Помещения используемые для хранения собранной продукции.	4	1
	Микроклимат при хранении и транспортировки собранной продукции. Сроки транспортировки и хранения.		2
	<i>Лабораторные работы</i>		2
	Определение качества продукции во время хранения.	2	
	Определение параметров микроклимата в хранилище.		
<b>Тема 1.3. Виды лекарственно-технического сырья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	
	Содержание науки Фармакогнозия.	4	2
	Видовой состав растений применяемых в лечебных целях произрастающих в средней полосе России.		2
	Ботаническая характеристика наиболее распространенных видов лекарственного сырья.		2
	<i>Лабораторные работы</i>		2
	Определение лекарственного растения с помощью гербария.	2	
	Определение вида растения с помощью определителя.		
	Определение фазы развития лекарственного растения.		
Составление ботанической характеристики дикорастущего лекарственного растения.			
<b>Тема 1.4. Общие правила</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/2</b>	

сбора, сушки и обработки; требования к качеству лекарственно-технического сырья	Нормативно-правовое регулирование деятельности по сбору дикорастущего лекарственно-технического сырья.	6	2
	Правила и сроки сбора различных вегетативных частей растения. Пригодность произрастающего сырья к сбору.		
	Первичная обработка собранного сырья. Сушка вегетативных частей растения. Требования к качеству сырья после сушки.		
	<i>Лабораторные работы</i>		2
	Выявление непригодного к заготовке растительного сырья.	2	
	Определение количества минеральных веществ в собранном сырье.		
	Определение наличия эфирных масел в собранном сырье.		
Определение влажности сырья после сушки.			
Тема 1.5. Применение дикорастущего сырья в медицине и промышленности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10/4</b>	
	Содержание микроэлементов и витаминов в плодах и ягодах. Область применения сырья в качестве лекарств.	6	2
	Составление сборов лекарственных трав. Ограничения в применении лекарственных трав для лечения.		
	Область применения и востребованность дикорастущего сырья в промышленности. Использование сырья в пищевой отрасли.		
	Получение масел, технических жидкостей из растительного сырья.	4	
	<i>Практические занятия</i>		
	Расчет потребности человека в плодах и ягодах для получения нормы витаминов.		
	Составление сбора растений для лечения респираторных заболеваний.		
	Определение потребности предприятий района в дикорастущем сырье.		
	Сопоставление действующих веществ дикорастущего лекарственного сырья и медикаментов.		
Тема 1.6. Порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	
	Схемы приемки лекарственно - технического сырья. Организация контроля приемки на складах и базах.	4	2
	Нормативно техническая документация применяемая для сопровождения процесса приемки сырья.		
	<i>Практические занятия</i>		2
	Заполнение приемо-сдаточной документации на принимаемое растительное сырьё.	2	
Осуществление денежных расчетов в наличной и безналичной форме.			
Тема 1.7. Продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	
	Сиропа и вытяжки из лекарственного сырья. Сушеные сборы лекарственных растений.	4	2
	Переработка плодов и ягод. Компоты, маринады, джемы. Использование сушёных плодов ягод и грибов.		
	<i>Лабораторные работы</i>		2
	Получение сиропа Солодки.	2	
	Варка компота из сухофруктов.		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		30	
1. Создать презентацию «Виды дикорастущих плодов и ягод»			
2. Составить график продуктивности угодий.			
3. Расположить параметры климата хранилища по значимости.			
4. Вычертить план плодохранилища.			

5.	Рассчитать площадь вентиляционных отверстий необходимых для создания микроклимата в хранилище		
6.	Составить определитель для лекарственного растения.		
7.	Изучить видовой состав водных лекарственных растений.		
8.	Создать презентацию «Ядовитые растения Красноярского края».		
9.	Написать реферат на тему «Государственное регулирование деятельности по сбору дикорастущего сырья»		
10.	Составить календарь сбора лекарственных растений учитывающий фазы развития.		
11.	Рассчитать норму потери влаги при сушке.		
12.	Написать реферат на тему «Влияние параметров сушки на качество готового сырья».		
13.	Составить диаграмму содержания минеральных веществ и витаминов в плодах.		
14.	Составить схему заготовки растительного сырья.		
15.	Изучить сборы растений применяемых при различных заболеваниях.		
16.	Составить схему приемки сырья на складе или приемном пункте.		
17.	Изучить способы выполнения безналичных расчетов между физическими лицами с использованием сети интернет.		
18.	Составить технологическую карту на изготовление сиропа.		
19.	Законспектировать рецепты компотов, маринадов.		
Раздел 2. Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья		52/14/29	
Тема 2.1. Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения	<b>Содержание учебного материала</b>	6/2	
	Виды закупаемого сырья растительного происхождения.	4	2
	Виды закупаемого сырья животного происхождения.		
	<i>Практические занятия</i>		2
	Определение вида закупаемого сырья.	2	
	Определение параметров закупаемого сырья.		
Тема 2.2. Порядок закупки и хранения различных видов с/х продуктов и сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	14/-/-	
	Оценка качества продуктов и сырья растительного и животного происхождения. Способы определения качества продуктов. Свойства потребительской продукции.	2	
	Дефекты и брак с/х продуктов и сырья. Классификация дефектов. Основы стандартизации и сертификации товаров.	2	
	Классификация продовольственных товаров. Основные признаки классификации, ассортимент и характеристика	2	
	Зерномучные продукты и хлебные изделия. Овощная продукция и грибы.	2	
	Наименования, характеристика, ассортимент, разнообразие видов.		
	Свежие плоды, ягоды, вкусовые продукты. Классификация чая, кофе. Химический состав и пищевая ценность.	2	
	Молочные и мясные продукты. Наименование, характеристика, ассортимент. Способы обработки.	2	
	Классификация яиц и яичных продуктов. Характеристика рыбы и рыбных продуктов. Сроки годности, виды, способы обработки, основные группы.	2	
Тема 2.3. Качество	<b>Содержание учебного материала</b>	4/2	

сельскохозяйственных продуктов и сырья	Качество сельскохозяйственной продукции и сырья. Факторы влияющие на качество.	2	2
	<i>Лабораторные работы</i>		2
	Определение качества и соответствия сорту хлебопекарной муки.	2	
	Проверка мёда на натуральность.		
Тема 2.4. Хранение закупаемых продуктов и сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	
	Организация хранения зерно бобовых и технических культур.	4	2
	Организация хранения скоропортящейся продукции и сырья.		
	Факторы влияющие на сохраняемость продукции.		
	<i>Практические занятия</i>		
	Выбор способа хранения продукции.	2	
	Оценка убыли продукции при хранении.		
Тема 2.5. Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	
	Санитарно технические требования к закупаемым продуктам и сырью животного происхождения.	4	
	Санитарно технические требования к транспортировке продуктов и сырья.		
	<i>Практические занятия</i>		
	Подготовка дезинфицирующего раствора.	2	
	Упаковка продукции и сырья.		
	Дезинфекция и подготовка тары, обработка антисептическими растворами.		
Тема 2.6. Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	
	Содержание Государственного стандарта и технических условий в области закупки продукции и сырья сельскохозяйственного производства.	4	2
	Требования ГОСТ к зерновому сырью и продукции. Требования ГОСТ к плодово-ягодному сырью.		2
	Требования ГОСТ к молочной и мясной продукции и сырью.		
	<i>Лабораторные работы</i>		
	Проверка соответствия ГОСТ подсолнечного масла.	2	
	Сравнение молока изготовленного по ГОСТ и ТУ.		
	Проверка соответствия ГОСТ вареной колбасы.		
Тема 2.7. Измерения количества продукции и сырья в закупке	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	
	Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья.	4	
	Система перевода единиц измерения.		2
	<i>Практические работы</i>		
	Определение количества закупаемой продукции.	2	2
	Работа с весовым оборудованием.		

Тема 2.8 Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/2</b>	
	Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения.	2	2
	<i>Практическая работа</i>		2
	Определение цены образцов продукции и сырья.	2	2
<b>Самостоятельная работа</b> Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		29	
1.	Составить алгоритм определения вида закупаемой продукции.		
2.	Используя изученный материал составить определитель вида продукции для молока.		
3.	Обосновать целесообразность закупки того или иного сырья.		
4.	Составить перечень приборов необходимых для проверки качества закупаемой продукции.		
5.	Используя сеть интернет подготовить видео о проверке качества сельскохозяйственной продукции.		
6.	Составить технологическую карту подготовки зерна к длительному хранению.		
7.	Изучить образцы товарных накладок и ведомостей по учету продукции.		
8.	Подготовить презентацию на тему «Оборудование для мелко штучной фасовки сыпучей продукции».		
9.	Подготовить реферат на тему: «Использование специальных ламп для дезинфекции помещений».		
10.	Изучить рецепты моющих и антисептических растворов.		
11.	Произвести сравнительный анализ стоимости продукции произведенной по ГОСТ и по ТУ.		
12.	Вычертить диаграмму по составу молочной продукции изготовленной по ГОСТ и по ТУ.		
13.	Подготовить реферат на тему: «История возникновения показателей товарных измерений, древние меры».		
14.	Разработать схему для перевода системы единиц измерения.		
15.	Изучить факторы влияющие на ценообразование сельскохозяйственной продукции и сырья.		
<b>Раздел 3.</b>		<b>50/6/20</b>	
<b>Приемка сельскохозяйственной продукции и сырья.</b>			
Тема 3.1. Приемка зерномучных продуктов и сырья.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Ассортимент зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение.	10	2
	Организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна.		
	Осуществление отбора точечных проб. Оборудование для отбора точечных проб.		2
	Показатели качества зерна и методы их определения.		2
	Методы и условия хранения зерна.		
	Приемка зерна, ведение учета массы и оформление сопроводительных документов.		2
Показатели качества муки и методы их определения. Проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур.	2		
Тема 3.2. Приемка плодоовощных продуктов и сырья.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2
	Ассортимент плодоовощных продуктов и сырья принимаемых на хранение.	8	2
	Оценка качества плодоовощных продуктов и сырья.		
	Условия хранения плодоовощных продуктов и сырья.		
	Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации.		

Тема 3.3 Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия	Содержание	<b>8/2</b>	
	Классификация молока коровьего сырого.	6	
	Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству.		
	Транспортирование и хранение молока коровьего сырого.		
	<i>Лабораторные работы</i>		
	Оценка качества молока коровьего сырого.	2	
Тема 3.4. Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие	Содержание	<b>8/2</b>	
	Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат	6	
	Приемка скота по количеству и качеству мяса.		
	Подготовка животных к убою методы убоя.		
	<i>Лабораторные работы</i>		
	Изучение технологической инструкции по приемке и предубойной подготовке скота.	2	
	Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода.		
	Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат.		
Тема 3.5. Разделка говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТР 52-601-2006. Разделка свинины на отрубы по ГОСТ 52986-2008 Разделка птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия»	Содержание	<b>6/2</b>	
	Порядок разделки говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТР 52-6012006.	4	
	Порядок разделки свинины на отрубы по ГОСТР 52986-2008		
	Порядок разделки птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия»		
	<i>Практические занятия</i>		
	Разделка птицы в соответствии с ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания». Технические условия».	2	
Тема3.6 Холодильная обработка мяса.	Содержание	<b>2</b>	
	Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса. Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения.	2	
Тема 3.7. Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала	<b>8</b>	
	Критерии идентификации мяса и мясных продуктов	8	
	Ветеринарное клеймение мяса . Маркировка мяса		
	Идентификация мяса и мясопродуктов.		
	Клеймение мяса.		
Раздел 4. Культура делового общения и основы рекламной деятельности		<b>8</b>	
Содержание учебного материала			
Тема 4.1	Правила делового общения. Способы обращения, изложения просьб, выражения признательности. Способы	2	

Культура делового общения	аргументации в производственной ситуации.		
	Основы организации рекламной деятельности. Общие и специальные требования к рекламе. Особенности рекламы отдельных видов товаров.	2	
	Разработка упаковки товара как одного из носителей рекламы	2	
	Разработка рекламного решения реально существующей организации (предприятия)	2	
Самостоятельная работа		20	
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила делового общения»</li> <li>1. Ассортимент зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение.</li> <li>2. Хранилища для зерномучных продуктов.</li> <li>3. Весовое оборудование и требование к нему.</li> <li>4. Организация и требования к приемным пунктам лабораториям.</li> <li>5. Ассортимент технических культур и сырья принимаемых на хранение.</li> <li>6. Способы и сроки хранения картофеля в зависимости от сортовых качеств.</li> <li>7. Способы и сроки хранения яблок в зависимости от сортовых качеств.</li> <li>8. Карантинные болезни растительных продуктов и методы обнаружения.</li> <li>9. Организация ветеринарно-санитарного контроля за растительными продуктами.</li> <li>10. Условия и способы хранения жидких продуктов и сырья закладываемых на хранение.</li> <li>11. Первичная обработка молока для лучшего хранения.</li> <li>12. Продукты и способы хранения получаемые из молока и молочных продуктов.</li> <li>13. Молочные продукты долгого хранения.</li> <li>14. Организация ветеринарно-санитарного контроля молока и молочных продуктов.</li> <li>15. Основные виды убойных животных.</li> <li>16. Способы транспортировки скота к месту убоя.</li> <li>17. Способы убоя животных. Конвейерные линии убоя.</li> <li>18. Требования по определению упитанности разных животных.</li> <li>19. Идентификация мяса животных.</li> <li>20. Мясо больных животных и пути его использования.</li> <li>21. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами.</li> <li>22. Технология хранения яиц. Определение степени свежести яиц.</li> <li>23. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов.</li> <li>24. Холодильное оборудование для хранения замороженного и охлажденного мяса.</li> </ol> <p>стратегическое значение и ответственность за нарушение инструкций по хранению продукции сельскохозяйственного происхождения.</p>			
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам</li> <li>- определение веса, количества и объема продукции</li> <li>- определение качества закупаемой продукции растительного происхождения. (Определение качества зерновой и бобовой продукции.</li> </ul> <p>Определение качества овощной и фруктовой продукции. Определение качества другой продукции растительного происхождения).</p>		72	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества закупаемой продукции животного происхождения. (Определение качества мяса. Определение качества молочной продукции. Определение качества другой продукции животного происхождения.).</li> <li>- подготовка помещения для хранения закупаемой продукции и сырья -подготовка тары для хранения и транспортировки закупаемой продукции и сырья</li> <li>- оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья</li> <li>- оформление товарных накладных, учет продукции на складе</li> <li>- учет движения продукции и сырья на предприятии</li> <li>- наличный расчет посредством контрольно кассового аппарата</li> <li>- выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё</li> </ul> <p>сдача выручки в банк и службе инкассации</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с правилами техники безопасности, охраны труда.</li> <li>- Ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах</li> <li>- Ознакомление с местами хранения готовой продукции и сырья, с холодильным оборудованием предприятия</li> <li>- Ознакомление с видами тары и весоизмерительными приборами предприятия</li> <li>- Составление характеристики конкретной организации, краткое описание ее истории</li> <li>- Ознакомление с правилами личной гигиены работников предприятия</li> <li>- Ознакомление с санитарными правилами и нормами производства</li> <li>- Ознакомление с санитарными- эпидемиологическими требованиями к процессу хранения и производства продукции</li> <li>- Изучение температурных требований к процессу приготовления и хранения продукции и сырья</li> <li>- Изучение способов защиты персонала при санитарной обработке помещений</li> <li>- Ознакомление с моющими и дезинфицирующими средствами, применяемыми на производстве</li> <li>- Анализ объема и ассортимента выпускаемой продукции</li> <li>- Изучение способов определения качества продуктов и сырья</li> <li>- Ознакомление с основными видами дефектов и брака продуктов и сырья</li> <li>- Изучение основных характеристик выпускаемой продукции</li> <li>- Ознакомление с условиями и режимами хранения выпускаемой продукции</li> <li>- Ознакомление со способом отпуска продукции со склада</li> <li>- Изучение возможных рисков при хранении продукции</li> <li>- Изучение технологии сбора дикорастущего лекарственно-растительного сырья;</li> <li>- Изучение технологии сортировки и упаковки дикорастущего лекарственно-растительного сырья;</li> <li>- Изучение технологии подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;</li> <li>- Изучение принципов оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки;</li> </ul>	36	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение алгоритма приема и учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</li> <li>- Изучение алгоритма оформления приемо-сдаточной документации на сдаваемое вторичное сырье;</li> <li>- Изучение способов складирования, хранения и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья;</li> <li>- Изучение технологии подготовки транспортных средств и тары к сбору пищевых отходов</li> </ul>		
<p><b>Экзамен</b></p>		
<p style="text-align: right;"> <b>Максимальная учебная нагрузка</b>  <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>  <b>Самостоятельная работа</b>  <b>Практика учебная</b>  <b>Практика производственная</b>  <b>Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)</b> </p>	<p style="text-align: right;"> <b>237</b>  <b>158</b>  <b>79</b>  <b>72</b>  <b>36</b>  <b>345</b> </p>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие мастерских: учебно-производственный заготовительный пункт; лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены; складского и погрузочного оборудования, упаковки и тары; полигон: коллекционный участок сельскохозяйственных и лекарственных растений; залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.

Технические средства обучения:

-ПК;

-видеопроектор

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- электронные торговые весы;
- аналитические весы;
- контрольно кассовый аппарат;
- пурка для определения природы зерна;
- влагомер;
- рефрактометр;
- рН-метр;
- лабораторная мельница;
- мясорубка;
- соковыжималка;
- муфельная печь;
- электрическая плита;
- сушильный шкаф.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- методические рекомендации;
- мультимедиапроектор;
- химические реактивы;
- индикаторы;
- микроскоп;
- комплект упаковочного оборудования;
- психрометр;
- термометр;
- бактерицидная лампа;
- комплект лабораторной посуды;
- макет складского помещения;

- складские весы;
- газоанализатор.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. , Рыжова И.О.  
Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Уровень образования: Профессиональная подготовка рабочих и служащих Гриф: Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебного пособия  
Издание: 1-е изд. Вид издания: Учебное пособие ISBN издания: 978-57695-5950-1 Год выпуска:2010
2. Хэнлон Дж.Ф. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение.  
Издательство: Профессия Год: 2008 Количество страниц: 632 ISBN: 978-5-93913-049-3
3. Шумакова Е.А. Ботаника и физиология растений : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования  
Целевое назначение: Учебники и учеб. пособ.д/ системы профтехобразов.  
ISBN: 978-5-4468-0121-3 Серия: Среднее профессиональное образование  
Издательство: Академия Год издания: 2013
4. Елена Жохова, Михаил Гончаров, Мария Повыдыш, Светлана Деренчук  
Фармакогнозия Учебник для фармацевтических колледжей и техникумов  
Издательство: ГЭОТАР-Медиа ISBN 978-5-9704-2724-8; 2013 г.
5. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник Издательство: Троицкий мост 2010г.  
ISBN: 978-5-904406-07-3
6. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.- М.:Издательский центр "Академия",2008. ISBN 987-5-7695-4188-9

#### **Дополнительные источники:**

1. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 192 с. ISBN 978-5-7695-9043-6
2. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образования / З. П.Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский

центр «Академия», 2013. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0070-4

3. Владимир Басов, Татьяна Ефремова Практикум по анатомии, морфологии и систематике растений Издательство: Либроком ISBN 978-5-397-01484-7; 2010 г.

4. Филин В.М. Оценка качества зерна крупяных культур на малых предприятиях. Учебное пособие для ССУЗов -М.:Издательство: ДеЛи принт, 2013. ISBN: 5-94343-040-7.

5. Владимир Мищенко, Людмила Мищенко Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции - М.:Издательство: Издательство Гревцова, 2008г. ISBN 978-985-6826-47-7

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной:**

а) нормативные документы:

1. ГОСТР 52554-2006. Пшеница. Технические условия.

2. ГОСТ Р 51808-2001. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети.

3. ГОСТР 32285-2013 Свекла столовая.

4. ГОСТ Р 54697-2011 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. ТУ.

5. ГОСТ Р52189-2003. Мука пшеничная. Технические условия.

6. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. ТУ.

7. ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, иолутушах и четвертинах. Технические условия.

8. ГОСТ Р 53221-2008 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

9. ГОСТ Р 18292-2012 «Птица сельскохозяйственная для убоя». Технические условия.

10. ГОСТ Р 52601-2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия.

11. ГОСТ Р 52986-2008 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». Технические условия.

12. ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур Торговые описания». Технические условия.

13. ГОСТ Р 53157-2008 Субпродукты ТУ 9212-131-79036538-2006

14. ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые». Технические условия.

15. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия

16. ГОСТ 24896-2013 Рыба живая. Технические условия

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

Освоение ПМ Выполнение работ по рабочей профессии 11997 Заготовитель продуктов и сырья производится в соответствии с учебным планом по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и календарным графиком, утвержденным

директором техникума.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УР. График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК.05.01 Технологии сбора, сортировки и упаковки растительного сырья, МДК. 05.02 Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья, МДК 05.03 Приемка сельскохозяйственной продукции и сырья, включающих в себя, как теоретические, так и лабораторно - практические занятия. Во время проведения лабораторно - практических занятий заполняется журнал по Охране труда, используются индивидуальные средства защиты.

Обязательным условием допуска к экзамену является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала по общепрофессиональным дисциплинам: инженерная графика, техническая механика, основы агрономии, метрология стандартизация и подтверждение качества и прохождение учебной практики.

В результате изучения данного модуля присваивается квалификация заготовитель продуктов и сырья.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование.

Мастера: наличие 1-2 квалификационной категории, с обязательной стажировкой в профессиональных организациях не реже 1-го раза в 3 года и сдачей экзамена по охране труда, и аттестацией или подтверждением квалификационной категории не реже 1 раза в 5 лет.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Осуществлять сбор, сортировку и упаковку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.	Показатель 1. Правильно выполняет приемы работы. Показатель 2. Соблюдает правила охраны труда при выполнении работы.	Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.	Показатель 3. Определяет качество и количество сельскохозяйственной продукции. Показатель 4. Соблюдает правила охраны труда при определении качества и количества продукции.	Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.	Показатель 5. Производит первичную обработку продуктов и сырья. Показатель 6. Обеспечивает условия для сохранения заготавливаемой продукции. Показатель 7. Соблюдает правила охраны труда при обработке и хранении сельскохозяйственной продукции и сырья.	Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, тестирование, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
Оформлять сопроводительную документацию.	Показатель 8. Оформляет сопроводительную документацию.	Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, тестирование, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.

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>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области сбора и заготовки сельскохозяйственного сырья и продукции; - оценка эффективности и качества выполнения	Тестирование, защита лабораторных и практических работ
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выявление отклонений результатов от требований нормативно технической документации в области профессиональной деятельности, оперативная коррекция собственной деятельности	Оценка выполнения практических работ
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Анализ выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

развития.		
Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий для решения задач в области сбора и обработки дикорастущего растительного сырья и заготовки сельскохозяйственной продукции	Защита презентаций
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Самоконтроль и взаимопроверка
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий.	- соблюдение правил охраны труда и требований экологии во время выполнения лабораторных и практических работ и прохождения учебной практики	Оценка выполнения практических, лабораторных работ и заданий учебной практики.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, участие в кружковой работе и исследовательской деятельности	Анализ выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, результаты исследовательской деятельности.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- выбор технологии позволяющей наиболее эффективно выполнять профессиональную деятельность во время прохождения учебной практики	Оценка выполнения заданий учебной практики.