

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего**

**Разработчик:** доцент Сомова С.Н.

**Специальность:** 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

**Наименование дисциплины:** ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего

**Цели и задачи дисциплины:**

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

**Иметь практический опыт:**

- принимать и сортировать сельскохозяйственные продукты и сырьё;
- оформлять установленную документацию;
- сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырьё;
- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьём;
- выполнение предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции;

**уметь:**

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи, составлять план действия,
- реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
- определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации;
- вести учёт и отчётность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;
- использовать средства измерения;

- определять соответствие качества сельскохозяйственной продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации;
  - готовить продукцию к реализации;
  - определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
  - правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырьё и отпускать её получателям;
  - подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
  - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.
- знать:**
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
  - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
  - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
  - методы работы в профессиональной и смежных сферах;
  - психологические основы деятельности коллектива;
  - психологические особенности личности;
  - правила сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
  - государственные стандарты и технические условия;
  - способы устранения дефектов и причины их возникновения;
  - правила приёма сельскохозяйственных продуктов и сырья;
  - правила определения качества сдаваемой продукции;
  - основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;
  - технологии хранения;
  - устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
  - характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;
  - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;
  - методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции.

### **Результаты освоения дисциплины**

Код и наименование компетенции	Наименование результата обучения	Номер темы
ОК 01. Выбирать способы решения	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен	

<p>задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><b>уметь:</b> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, - реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p><b>знать:</b> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p>	<p>1.1. 3.1.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>знать:</b> - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности</p>	<p>1.2. 3.2.</p>
<p>ПК 3.1. Принимать и сортировать сельскохозяйственные продукты и сырье</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> - принимать и сортировать сельскохозяйственные продукты и сырьё; - оформлять установленную документацию;</p>	<p>1.3. 3.3.</p>

	<p><b>уметь:</b> - определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации;</p> <p><b>знать:</b> - правила сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; - государственные стандарты и технические условия; - способы устранения дефектов и причины их возникновения;</p>	
<p>ПК 3.2. Взвешивать или измерять продукцию и сырье</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> - взвешивание или измерение продукции и сырья; - оформление установленной документации;</p> <p><b>уметь:</b> - вести учёт и отчётность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; - использовать средства измерения;</p> <p><b>знать:</b> - правила приёма сельскохозяйственных продуктов и сырья;</p>	<p>2.1. 3.4.</p>
<p>ПК 3.3. Сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> - сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырьё; - оформлять установленную документацию;</p> <p><b>уметь:</b> - определять соответствие качества сельскохозяйственной продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации; - готовить продукцию к реализации;</p> <p><b>знать:</b> - правила определения качества сдаваемой продукции; - государственные стандарты и технические условия; - правила оформления установленной документации.</p>	<p>2.2. 3.3.</p>
<p>ПК 3.4. Хранить принятую продукцию</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p>	

	<p><b>иметь практический опыт:</b> - проведение оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции; - выбор и реализацию технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьём; - выполнение предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции, в том числе оформление установленной документации.</p> <p><b>уметь:</b> - определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности; - правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырьё и отпускать её получателям; - подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья; - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.</p> <p><b>знать:</b> - основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; - технологии хранения; - устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; - характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; - методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>2.3.</p> <p>3.4.</p>
--	---	-------------------------

## Содержание учебной дисциплины

### Раздел 1. Качество закупаемой сельскохозяйственной продукции

Тема 1.1. Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения

Тема 1.2. Правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции

Тема 1.3. Условия и способы хранения продуктов и сырья растительного и животного происхождения

*Раздел 2. Стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения*

Тема 2.1. Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения. Способы устранения дефектов и причины их возникновения

Тема 2.2. Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения

Тема 2.3. Способы, методы и единицы измерения, взвешивания продуктов и сырья растительного и животного происхождения

*Раздел 3. Правила приемки сельскохозяйственной продукции*

Тема 3.1. Приемка зерномучных продуктов и сырья

Тема 3.2. Приемка плодовоовощных продуктов и сырья

Тема 3.3. Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия

Тема 3.4. Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие

*Раздел 4. Первоначальная документация по учету сельскохозяйственной продукции*

Тема 4.1. Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья

Тема 4.2. Холодильная обработка мяса