

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	

задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>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);</p> <p>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;</p>	1.1. 3.1.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>знать: - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности</p>	1.2. 3.2.
ПК 3.1. Принимать и сортировать сельскохозяйственные продукты и сырье	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт: - принимать и сортировать сельскохозяйственные продукты и сырьё; - оформлять установленную документацию;</p>	1.3. 3.3.

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

	<p>иметь практический опыт: - 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>уметь: - 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>знать: - 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 и 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 плодоовощных 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. Первичная документация по учету сельскохозяйственной продукции

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

Тема 4.2. Холодильная обработка мяса