

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет среднего профессионального образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего**

Специальность 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Срок получения СПО по ППССЗ 2года 10месяцев

Оренбург, 2025г.

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ

№ изменения, дата изменения и № протокола заседания учебно-методической комиссии структурного подразделения СПО, номер страницы с изменением

БЫЛО

СТАЛО

Основание: решение заседания ПЦК от «_____» _____ № ____ протокола

(подпись)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Освоение профессии рабочего, должности служащего»

1.1 Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, входящей в укрупненную группу специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, по направлению подготовки, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) освоения профессии рабочего, должности служащего, и соответствующих общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ПК 3.1. Принимать и сортировать сельскохозяйственные продукты и сырье;

ПК 3.2. Взвешивать или измерять продукцию и сырье;

ПК 3.3. Сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье;

ПК 3.4. Хранить принятую продукцию.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Иметь практический опыт:

- принимать и сортировать сельскохозяйственные продукты и сырье;
- оформлять установленную документацию;
- сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье;
- 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.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего **292** часа, в том числе: работа во взаимодействии с преподавателем **256** часов (лекции 36 часов, семинарские занятия 74 часа, консультации 2 часа, практическая подготовка 144 часа); самостоятельной работы обучающегося **12** часов; промежуточная аттестация **24** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) освоение профессии рабочего, должности служащего, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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); 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;
ОК 04.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности знать: - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности
ПК 3.1.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт: - принимать и сортировать

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля «Освоение профессии рабочего, должности служащего»

Коды компетенций	Наименования разделов Профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса(курсов)								Практика
			Работа во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа обучающегося		Учебная и производственная(п опрофилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лекций, часов	в т.ч., семинарские занятия, часов	в т.ч., курс.проектир., часов	Консультации, часов	Промежуточная аттестация	Всего, часов	в т.ч. курс. проектир., часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	9	10	11
ОК 01.; ОК 04.; ПК 3.1.; ПК 3.2. ; ПК 3.3.; ПК 3.4.	МДК.03.01 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	124	112	36	74		2		12		-
	Практика	156	148					12			156
	Экзамен по модулю	12						12			
	ВСЕГО	292	256	36	74		2	24	12		156

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю «Освоение профессии рабочего, должности служащего»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, семинарские занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемая компетенция
МДК.03.01 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья			
3 семестр: лекции – 36 часов, семинарские занятия – 74 часа, самостоятельная работа – 2 часа			
Раздел 1. Качество закупаемой сельскохозяйственной продукции			
Тема 1.1 Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения	Содержание учебного материала. Виды закупаемого сырья растительного происхождения. Виды закупаемого сырья животного происхождения.	2	ОК 01.
	Семинарское занятие: Определение вида закупаемого сырья. Определение параметров закупаемого сырья.	4	
Тема 1.2 Правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции	Содержание учебного материала. Качество сельскохозяйственной продукции и сырья. Факторы влияющие на качество	2	ОК 04.
	Семинарское занятие: Составить перечень приборов необходимых для проверки качества закупаемой продукции	4	
Тема 1.3 Условия и способы хранения продуктов и сырья растительного и животного происхождения	Содержание учебного материала. Организация хранения зерно бобовых и технических культур. Организация хранения скоропортящейся продукции и сырья.	2	ПК 3.1.
	Семинарское занятие: Определение факторов, влияющих на сохранность продукции. Выбор способа хранения продукции. Оценка убыли продукции при хранении.	4	
Самостоятельная работа	Самостоятельное изучение вопросов раздела.	2	
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	Содержание учебного материала. Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения	4	ПК 3.2.
	Семинарское занятие: Определение санитарно-технических требований к закупаемым продуктам и сырью животного происхождения. Определение санитарно-технических требований к транспортировке	6	

	продуктов и сырья. Подготовка дезинфицирующего раствора. Упаковка продукции и сырья. Дезинфекция и подготовка тары, обработка антисептическими растворами		
Тема 2.2 Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения	Содержание учебного материала. Содержание Государственного стандарта и технических условий в области закупки продукции и сырья сельскохозяйственного производства	2	ПК 3.3.
	Семинарское занятие: Определение требований ГОСТ к зерновому плодово-ягодному сырью и продукции. Определение требований ГОСТ к молочной и мясной продукции и сырью	4	
Тема 2.3 Способы, методы и единицы измерения, взвешивания продуктов и сырья растительного и животного происхождения	Содержание учебного материала. Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья. Система перевода единиц измерения.	2	ПК 3.4.
	Семинарское занятие: Определение качества закупаемой продукции и сырья. Работа с весовым оборудованием. Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения. Определение цены образцов продукции и сырья	6	
Самостоятельная работа	Самостоятельное изучение вопросов раздела.	2	
Раздел 3. Правила приемки сельскохозяйственной продукции			
Тема 3.1 Приемка зерномучных продуктов и сырья	Содержание учебного материала. Ассортимент зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение. Организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Осуществление отбора точечных проб. Оборудование для отбора точечных проб. Показатели качества зерна и методы их определения. Методы и условия хранения зерна. Приемка зерна, ведение учета массы и оформление сопроводительных документов. Показатели качества муки и методы их определения.	4	ОК 01.
	Семинарское занятие: Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб. Оценка качества зерна. Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов. Оценка качества муки. Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительной	12	

	документации. Ведение учета массы зерномучных продуктов при хранении. Определение условий хранения растительных масел и оценка качества растительных масел. Проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур		
Тема 3.2 Приемка плодоовощных продуктов и сырья	Содержание учебного материала. Оценка качества и 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.	4	ОК 04.
	Семинарское занятие: Способы и методы определения качества картофеля свежего продовольственного. Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов. Оценка качества свежих яблок. Определение условий хранения свежих яблок. Оформление сопроводительных документов Определение качества свеклы столовой. Оформление сопроводительных документов. Определение качества лука репчатого. Оформление сопроводительных документов	10	
Тема 3.3 Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия	Содержание учебного материала. Классификация молока коровьего сырого. Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству. Транспортирование и хранение молока коровьего сырого	4	ПК 3.1.
	Семинарское занятие: Оценка качества молока коровьего сырого. Оформление сопроводительных документов	4	
Тема 3.4 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие	Содержание учебного материала. Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат Приемка скота по количеству и качеству мяса. Подготовка животных к убою методы убоя.	4	ПК 3.2.
	Семинарское занятие: Изучение технологической инструкции по приемке и предубойной подготовке скота.	12	

	Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода. Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат. Разделка говяжьих полутуш на отрубы в соответствии с ГОСТР 52601-2006. Разделка свинины на отрубы в соответствии с ГОСТ 52986-2008. Разделка птицы в соответствии с ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания. Технические условия». Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Изучение ветеринарного клеймения мяса. Маркировка мяса. Идентификация мяса и мясопродуктов. Клеймение мяса		
Самостоятельная работа	Самостоятельное изучение вопросов раздела.	4	
Раздел 4. Первичная документация по учету сельскохозяйственной продукции			
Тема 4.1 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья	Содержание учебного материала. Порядок заполнения документов по учету движения животных	2	ПК 3.3.
	Семинарское занятие: Оформление документов по учету движения животных	4	
Тема 4.2 Холодильная обработка мяса	Содержание учебного материала. Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса. Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения	4	ПК 3.4.
	Семинарское занятие: Способы и методы определения температуры охлажденного мяса. Способы и методы определения температуры замороженного мяса	4	
Самостоятельная работа	Самостоятельное изучение вопросов раздела.	4	
Консультация		2	
Всего по дисциплине		124	
Учебная практика Виды работ 1.Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места. 2.Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам. 3. Определение веса, количества и объема продукции. 4. Определение качества зерновой и бобовой продукции. 5. Определение качества овощной и фруктовой продукции. 6. Определение качества другой продукции растительного происхождения. 7. Определение качества мяса. 8. Определение качества молочной продукции. 9. Определение качества другой продукции животного происхождения. 10. Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья.		72	ОК 01.; ОК 04.; ПК 3.1.; ПК 3.2. ; ПК 3.3.; ПК 3.4.

11. Оформление товарных накладных, учет продукции на складе. 12. Учет движения продукции и сырья на предприятии. 13. Наличный расчет посредством контрольно-кассового аппарата. 14. Выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё. 15. Сдача выручки в банк и службе инкассации. 16. Приёмка продуктов растениеводства. 17. Организация хранения продуктов растениеводства. 18. Оформление сопроводительных документов. 19. Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции. 20. Определение упитанности сельскохозяйственных животных. 21. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом. 22. Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья. 23. Оформление сопроводительных документов.		
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6	
Производственная практика Виды работ 1. Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии. 2. Организация рабочего места. 3. Приемка по количеству и качеству продукции растениеводства и животноводства. 4. Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья. 5. Оформление товарных накладных, учет продукции на складе. 6. Учет движения продукции и сырья на предприятии. 7. Наличный расчет посредством контрольно-кассового аппарата. 8. Выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё. 9. Сдача выручки в банк и службе инкассации. 10. Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции. 11. Определение упитанности сельскохозяйственных животных. 12. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом. 13. Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья. 14. Температурные режимы при хранении готовой продукции. 15. Технология хранения мяса и мясопродуктов. 16. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основные условия, определяющие ее сохранность. 17. Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. 18. Определение плотности молока, массовой доли жира. 19. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиком. 20. Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. 21. Оформление сопроводительных документов. 22. Оформление установленной учетно-отчетной документации.	72	ОК 01.; ОК 04.; ПК 3.1.; ПК 3.2. ; ПК 3.3.; ПК 3.4.
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, семинарских занятий, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации – Кабинет социально-гуманитарных дисциплин:

- количество посадочных мест – 60
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- ученическая доска – 1 шт.
- ноутбук для преподавателя с выходом в сеть "Интернет"
- оборудование: переносной проектор Casio xj-a145 projector – 1 шт., экран – 1 шт.

- учебно-методическая документация
- технические средства обучения: тестовая оболочка JoliTest (JTRun, JtEditor, TestRun), пакет офисных приложений Microsoft «Office Standard 2013 Russian OLP NL Academic Edition»

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий - Лаборатория стандартизации и сертификации, товароведения сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки:

- количество посадочных мест – 26
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- ученическая доска – 1 шт.
- оборудование: разборные доски, шпатели, ПЧП, сушильный шкаф, коллекция сорных растений, пурка, лупы, диафаноскоп, фаринограф Брабендера, альвеограф Шопена, пробоотборники, щупы, делители зерна, электрические плиты, химическая посуда, разновесы, бюксы, муфельная печь, тигель, влагомеры электрические, нитрат-тест, объемного выхода РЗ-БИО, прибор Журавлева
- учебно-методическая документация.
- технические средства обучения: пакет офисных приложений Microsoft «Office Standard 2013 Russian OLP NL Academic Edition».

Помещение для самостоятельной работы:

- количество посадочных мест – 24
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- ученическая доска – 1 шт.
- монитор – 11 шт.
- системный блок – 11 шт.
- клавиатура – 11 шт.
- компьютерная мышь – 11 шт.
- сплит-система – 1 шт.
- технические средства обучения: пакет офисных приложений Microsoft «Office Standard 2013 Russian OLP NL Academic Edition»

Читальный зал библиотеки с выходом в сеть Интернет:

- количество посадочных мест—25
- стол преподавателя—1шт.
- стул преподавателя—1шт.
- оборудование: переносной проектор ViewSonic – 1 шт., экран – 1 шт., монитор – 7 шт., системный блок – 7 шт., клавиатура – 7 шт., компьютерная мышь— 7 шт.
- стеллаж—2 шт.
- сплит-система—1шт.
- технические средства обучения: пакет офисных приложений Microsoft «OfficeStandard2013RussianOLPNLAcademicEdition»

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.3. Основная литература:

1. Косолапова, Н.В. 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. / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, И.О. Рыжова. - Учебное пособие, 2019. ISBN - 978-5-7695-5950-1
2. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции / В.И. Манжесов. - Учебник Издательство: Троицкий мост, 2018. - ISBN: 978-5-904406-07-3
3. Сорокина, Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Д. Сорокина. М.: Издательский центр "Академия", 2018. ISBN 987-5-7695-4188-9.
4. Хэнлон Дж.Ф. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение / Дж.Ф. Хэнлон. – Профессия, 2019. – 632 с. - ISBN: 978-5-93913-049-3.

Дополнительная литература:

1. Андреев, Н.Н. Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья: практикум для студентов, обучающихся по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина / Н.Н. Андреев, Ф.А. Мударисов. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 68 с.
2. 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», 2017. — 192 с. ISBN 9785-7695-9043-6
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с. - ISBN 978-5-4468-0070-4.
4. Филин, В.М. Оценка качества зерна крупяных культур на малых предприятиях. Учебное пособие для ССУЗов. – М.: Издательство: ДеЛи принт, 2017. ISBN: 594343-040-7.

1. ЭБСИздательства«Лань», www.e.lanbook.com
2. ЭБСЮрайт, www.biblio-online.ru
3. Консультант+

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции обеспечивается доступом каждого обучающегося к базе данных в методическом кабинете Факультета СПО и библиотечным фондам ОГАУ. Во время самостоятельной работы обучающиеся обеспечены доступом к интернет-ресурсам. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания по организации производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства.

Для освоения дисциплин профессионального модуля необходимо обязательное освоение следующих дисциплин:

- СГЦ.03 Безопасность жизнедеятельности
- ОПЦ.07 Микробиология, санитария и гигиена

Организация учебной и производственной практики (по профилю специальности):

ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего
МДК.03.01 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья к работе является учебная и производственная практики.

Цель и задачи практики - в процессе прохождения практик студент должен приобрести 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.

Сроки проведения практики

Учебная практика – 2 недели.

Производственная практика – 2 недели.

Место проведения практики – организации по профилю специальности.

Содержание практик.

Учебная практика:

1. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места.
2. Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам.
3. Определение веса, количества и объема продукции.
4. Определение качества зерновой и бобовой продукции.
5. Определение качества овощной и фруктовой продукции.
6. Определение качества другой продукции растительного происхождения.
7. Определение качества мяса.
8. Определение качества молочной продукции.
9. Определение качества другой продукции животного происхождения.
10. Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья.
11. Оформление товарных накладных, учет продукции на складе.
12. Учет движения продукции и сырья на предприятии.
13. Наличный расчет посредством контрольно-кассового аппарата.
14. Выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё.
15. Сдача выручки в банк и службе инкассации.
16. Приемка продуктов растениеводства.
17. Организация хранения продуктов растениеводства.
18. Оформление сопроводительных документов.
19. Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции.
20. Определение упитанности сельскохозяйственных животных.
21. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом.
22. Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья.
23. Оформление сопроводительных документов.

Производственная практика:

1. Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии.
2. Организация рабочего места.
3. Приемка по количеству и качеству продукции растениеводства и животноводства.
4. Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья.
5. Оформление товарных накладных, учет продукции на складе.
6. Учет движения продукции и сырья на предприятии.
7. Наличный расчет посредством контрольно-кассового аппарата.
8. Выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё.
9. Сдача выручки в банк и службе инкассации.
10. Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции.
11. Определение упитанности сельскохозяйственных животных.

12. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом.
13. Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья.
14. Температурные режимы при хранении готовой продукции.
15. Технология хранения мяса и мясопродуктов.
16. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основные условия, определяющие ее сохранность.
17. Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока.
18. Определение плотности молока, массовой доли жира.
19. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиком.
20. Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
21. Оформление сопроводительных документов.
22. Оформление установленной учетно-отчетной документации.

Критерии оценки практики – по результатам учебной практики выставляется зачет, по результатам производственной практики выставляется дифференцированный зачет.

Форма отчетности - студент по итогам практики предоставляет дневник практики и отчет.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, обязательное прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты–преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Освоение профессии рабочего, должности служащего»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать	В результате освоения учебной дисциплины	-устный и письменный

способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	обучающийся должен 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); 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;	опрос; - работа на семинарских занятиях; - выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; - экзамен по модулю.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности знать: - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности	-устный и письменный опрос; - работа на семинарских занятиях; - выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; - экзамен по модулю.
ПК 3.1. Принимать и сортировать сельскохозяйственные продукты и сырье	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт: - принимать и сортировать сельскохозяйственные продукты и сырьё; - оформлять установленную документацию; уметь: - определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации; знать: - правила сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; - государственные стандарты и технические условия; - способы устранения дефектов и причины их возникновения;	-устный и письменный опрос; - работа на семинарских занятиях; - выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; - экзамен по модулю.
ПК 3.2. Взвешивать или измерять продукцию и сырье	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт: - взвешивание или измерение продукции и сырья; - оформление установленной документации; уметь: - вести учёт и отчётность по сырью и готовой продукции, в том числе	-устный и письменный опрос; - работа на семинарских занятиях; - выполнение внеаудиторной самостоятельной

	некондиционной; - использовать средства измерения; знать: - правила приёма сельскохозяйственных продуктов и сырья;	работы; - экзамен по модулю.
ПК 3.3. Сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт: - сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырьё; - оформлять установленную документацию; уметь: - определять соответствие качества сельскохозяйственной продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации; - готовить продукцию к реализации; знать: - правила определения качества сдаваемой продукции; - государственные стандарты и технические условия; - правила оформления установленной документации.	-устный и письменный опрос; - работа на семинарских занятиях; - выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; - экзамен по модулю.
ПК 3.4. Хранить принятую продукцию	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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. 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. 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	-устный и письменный опрос; - работа на семинарских занятиях; - выполнение внеаудиторной самостоятельной работы; - экзамен по модулю.

	сельскохозяйственной продукции.	
--	---------------------------------	--

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденным Министерством просвещения Российской Федерации 16 августа 2024 года, приказ № 581 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 сентября 2024 года № 79491.

Разработчик:  Сомова С.Н.