

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)



СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
АО ПЗ Красноозерное

М.И. Каппушев

22 января 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

Г.С. Талалай

18 февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ
17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»

Специальность подготовки
35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
(код и наименование специальности подготовки)

Уровень программы подготовки

Базовый
(базовый/углублённый)

Форма(ы) обучения

Очная

Санкт-Петербург
2020

ПМ5

Автор
преподаватель _____
(подпись) Максимова О.В.

Автор
преподаватель _____
(подпись) Хайрова Л.Н.

Автор
преподаватель _____
(подпись) Мацерушка А.Р.

Автор
преподаватель _____
(подпись) Рыбалова Н.Б.

разработчик _____
(подпись) Гл. зоотехник
АО ПЗ Красноозерное
Магомедов Е.К.
разработчик _____
(подпись) Гл. агроном
Мамедов В.М.
АО ПЗ Красноозерное

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа (на правах факультета непрерывного профессионального образования) от 18 февраля 2020 г., протокол № 2.

Председатель _____
(подпись) Талалай Г.С.
педагогического совета

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции от 22 января 2020 г., протокол № 6

Председатель УМК _____
(подпись) Гвоздарев Д.А.

СОГЛАСОВАНО

Зав. библиотекой _____
(подпись) Позубенко Н.А.

Начальник отдела
технической
поддержки ЦИТ _____
(подпись) Чижиков А.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	4
2 Результаты освоения профессионального модуля.....	5
3 Структура и содержание профессионального модуля.....	7
4 Условия реализации профессионального модуля.....	17
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов по технологии производства и переработки с.-х. продукции при наличии среднего (полного) общего образования.

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:**

- взвешивать или измерять продукцию и сырье;
- сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье;
- оформлять установленную документацию.

уметь:

- определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации;

- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, т.ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения.

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой продукции;
- государственные стандарты и технические условия;
- правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины их возникновения;
- правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья;
- правила оформления установленной документации.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 258 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 42 часа;
- учебной практики – 2 недели (72 часа);
- производственная практика по профилю специальности, 2 недели (72 часа).

Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 5 семестре.

2 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство и первичная обработка продукции растениеводства, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
	<p>ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья; МДК.05.01. Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья УП.05.01. Учебная практика ПП.05.01. Производственная практика (по профилю специальности)</p>
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства
ПК 3.1.	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции сырья.
ПК 3.2.	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3 Структура и содержание профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 4.5.	МДК.05.01. Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	258	72	24	48	-	42	-	2 недели (72 ч)	2 неделя (72 ч)
	Всего:	258	72	24	48	-	42	-	72	72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ .05. Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья			258	
МДК.05.01. Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья			114	
Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства.				
Тема 1.1 Приемка зерномучных продуктов и сырья.	Практические занятия		2	2
	1.	Оценка качества зерна.		
	2.	Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов.		
	3.	Оценка качества муки.		
	4.	Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительных документов		
Тема 1.2 Приемка плодоовощных продуктов и сырья	Практические занятия		2	
	1.	Оценка качества картофеля свежего продовольственного		
	2.	Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов.		
	3	Оценка качества свеклы столовой.		
	4	Определение условий хранения свеклы столовой. Оформление сопроводительных документов.		
	5	Оценка качества яблок свежих.		
	6	Определение условий хранения яблок свежих. Оформление сопроводительных документов.		
Раздел 2. Сырье и продукты животноводства.				
Тема 2.1. Правила приемки молока коровьего сырого в	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Классификация молока коровьего сырого.		
	2.	2. Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству. 2		
	3.	3. Транспортирование и хранение молока коровьего сырого.		

соответствии с ГОСТ 31449- 2013. Технические условия	Практические занятия		2	
	1.	Оценка качества молока коровьего сырого.		
	2.	Оформление сопроводительных документов.		
Тема 2.2. Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов.	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Основные виды убойных животных.		
	2.	Общие положения о проведении закупок скота, птицы и кроликов.		
	3.	Порядок подготовки скота в хозяйстве к отправке на мясоперерабатывающие предприятия.		
	4.	Способы транспортировки скота, птицы и кроликов.		
	Практические занятия (при наличии, указываются темы)		2	2
	1.	Изучение технологической инструкции по приемке и предубойной подготовке скота.		
Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат		
	2.	Сдача-приемка скота по живой массе.		
	3.	Приемка скота по количеству и качеству мяса.		
	4.	Подготовка животных к убою		
	Практические занятия		4	2
	1.	Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат		
	2.	Сдача-приемка скота по живой массе.		
	3.	3. Приемка скота по количеству и качеству мяса.		
4.	Подготовка животных к убою.			
Тема 2.4. Первичная переработка убойных животных.	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Оглушение и убой животных.		
	2.	Обескровливание животного и съемка шкуры		
	3.	Удаление внутренних органов		
	4.	Разделка и зачистка туш.		
	Практические занятия		4	2
	1.	Конвейерная линия убоя КРС.		
	2.	Конвейерная линия убоя свиней.		
	Тема 2.5 Определение упитанности КРС по ГОСТ Р54315-2011. Определение упитанности свиней по ГОСТ Р 53221- 2008.	Содержание учебного материала		2
1.		Требования ГОСТ Р54315-2011 по определению упитанности КРС		
2.		Требования ГОСТ Р 53221- 2008. по определению упитанности свиней		
3.		Требования ГОСТ Р 18292-2012. по упитанности птицы		
Практические занятия		4	2	

Определение упитанности птицы по ГОСТ Р 18292-2012 птица сельскохозяйственная для убоя.	1.	Определение упитанности КРС. Составление характеристики КРС.		
	2.	Определение упитанности свиней. Составление характеристики свиней		
	3.	Определение упитанности птицы. Составление характеристики птицы.		
Тема 2.6.Разделка говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТР 52-601-2006. Разделка свинины на отрубы по ГОСТ 52986-2008	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Порядок разделки говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТР 52-601-2006.		
	2.	Порядок разделки свинины на отрубы по ГОСТР 52986-2008		
	3.	Порядок разделки птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия»		
Практические занятия		4	2	
1.	Разделка говяжьих полутуш на отрубы в соответствии с ГОСТР 52-601-2006.			
Разделка птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия»	2.	Разделка свинины на отрубы в соответствии с ГОСТ 52986-2008		
	3.	Разделка птицы в соответствии с ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания». Технические условия.		
Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Условно годное мясо.		
	2	Пути использования мяса от больных животных.		
	3	Пути использования мяса от животных с инвазионными болезнями.		
Практические занятия		2	3	
1	Оценка качества мяса.			
Тема 2.8 Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Критерии идентификации мяса и мясных продуктов		
	2.	Ветеринарное клеймение мяса		
	3.	Маркировка мяса		
	Практические занятия		4	2
1.	Идентификация мяса и мясопродуктов.			
2.	Клеймение мяса.			
Тема 2.9 Субпродукты. ГОСТ Р	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Классификация субпродуктов.		
2.	Правила приемки субпродуктов. Требования к качеству.			

53157-2008 ТУ 9212-131-79036538-2006	3.	Упаковка, хранение, транспортировка мяса и субпродуктов.		
	Практические занятия		4	2
	1.	Оценка качества субпродуктов.		
Тема 2.10 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Порядок заполнения документов по учету движения животных.		
	Практические занятия		4	2
Тема 2.11 Холодильная обработка мяса	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса		
	2.	Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения.		
	3.	Характеристика холодильного мяса и их значение.		
	Практические занятия		4	2
	1.	Определение температуры охлажденного и замороженного мяса.		
Тема 2.12 ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия	Содержание учебного материала		1	2
	1	Классификация. Правила приемки яиц по ГОСТ. Требование к качеству.		
	2	Упаковка, маркировка, транспортировка яиц.		
	Практические занятия		4	2
Тема 2.13 Мед натуральный	Содержание учебного материала		1	2
	1	Правила приемки и требования к качеству меда натурального.		
	2	Дефекты меда и методы их устранения.		
	3	Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение.		
	Практические занятия		2	2
	1	Оценка качества и натуральности меда.		

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 05.01. Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Темы рефератов или докладов:</p> <p>Должностная инструкция приёмщика</p> <p>Продукты пчеловодства, оценка их качества.</p> <p>Национальные стандарты, используемые в профессии.</p> <p>Правила оформления документации при приёме сельскохозяйственного сырья.</p> <p>Правила приёма, маркировки, оценки качества мяса животных и субпродуктов.</p> <p>Правила приёма, маркировки, оценки качества плодоовощной продукции.</p> <p>Правила приёма, маркировки, оценки качества куриных яиц.</p> <p>Хранение плодоовощной продукции.</p> <p>Хранение мяса и молочной продукции</p> <p>Ветеринарная экспертиза сельскохозяйственных продуктов и сырья</p> <p>Перерабатывающие предприятия мясной и молочной промышленности.</p>	42	3
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p>		
<p>Тематика домашних заданий Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства. 1. Работа с учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Решение ситуационных задач. Раздел 2. Сырье продукты животноводства. Тема 2.1 Правила приемки молока коровьего сырого ГОСТ 31449-2013. Технические условия.</p> <p>1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Самостоятельное изучение нормативных документов 4. Подготовка докладов с презентацией 5. Решение задач</p> <p>Тема 2.2 Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов. 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Самостоятельное изучение нормативных документов 4. Подготовка докладов с презентацией</p> <p>Тема 2.3 Порядок</p>		

сдачи и приемки убойных животных на предприятие. 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Подготовка докладов с презентацией 5. Решение ситуационных задач

Тема 2.4 Первичная переработка убойных животных. 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Подготовка докладов с презентацией

Тема 2.5 Определение упитанности КРС по ГОСТ Р 54315-2011. Определение упитанности свиней по ГОСТ Р 53221- 2008. Определение упитанности птицы по ГОСТ Р 18292-2012 птица сельскохозяйственная для убоя. 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Самостоятельное изучение нормативных документов 4. Подготовка докладов с презентацией

Тема 2.6 Разделка говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТ Р 52-601-2006. Разделка свинины на отрубы по ГОСТ 52986-2008 Разделка птицы по ГОСТ Р 527032006 «Мясо кур торговые описания технические условия» 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Самостоятельное изучение нормативных документов 4. Подготовка докладов с презентацией.

Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования. 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Подготовка докладов с презентацией

Тема 2.8 Морфологический и химический состав мяса. 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Подготовка докладов с презентацией

Тема 2.9 Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Подготовка докладов с презентацией

Тема 2.10. Субпродукты. ГОСТ Р 53157-2008 ТУ 9212-131-79036538-2006 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Подготовка докладов с презентацией.

Тема 2.11 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья. 1. Работа с

<p>конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Подготовка докладов с презентацией</p> <p>Тема 2.12 Холодильная обработка мяса 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Подготовка докладов с презентацией</p> <p>Тема 2.13 ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Подготовка докладов с презентацией</p> <p>Тема 2.14 Мед натуральный 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала 2. Подготовка к практическому занятию, оформление результатов практической работы 3. Подготовка докладов с презентацией.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ</p> <p>Организация закупки сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения (Проведение сортировки плодоовощного сырья).</p> <p>Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения (Определение качества зерна по действующим стандартам). Определение засоренности зерна.</p> <p>Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения (Определение качества картофеля по действующим стандартам).</p> <p>Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения (Проведение органолептической оценки плодов и овощей).</p> <p>Измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья.</p> <p>Хранение сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.</p> <p>Упаковка и транспортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.</p> <p>Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Расчет молока, поступившего на предприятие. Приёмка и оценка качества молока.</p> <p>Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.</p>	72	

<p>Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Учетная документация и ценообразование.</p>		
<p>Производственная практика Виды работ: Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы. Определение качества зерна, муки и крупы. Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей. Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья. Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур. Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками. Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов. Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность. Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.</p>	72	

<p>Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.</p>		
--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4 Условия реализации профессионального модуля

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует учебного кабинета (196601, Санкт-Петербург, г. Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, лит. А., помещение № 1.404 – кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции). Оборудование учебного кабинета: комплектность: посадочные места по количеству обучающихся; аквадистиллятор UD-150, баня водяная шестиместная Loip LB-161, весы лабораторные HTR-220 CE, весы технические ВСП-0,5/0,1, гомогенизатор Silent Crusher V Heidolph, печь лабораторная муфельная SNOL 8.2/1100, спектрофотометр ПЭ-5300, стерилизатор воздушный ГП-80 МО 1.2.381, весы электронные NP-1000S, термостат ТСаЛ-160, шкаф сушильный ED-53 Binder, магнитная мешалка ПЭ-610, барбатёр БА-2 с компрессором, блок экстрагирования БЭ-5, баня водяная UT-4300E, воронки Бюхнера № 2, гомогенизатор MSM671X1, дозатор однопозиционный ВЮНТ 723046, иономер с электродами «Эксперт-001-3.0.1, Технологические кассеты КММ, аналитические кассеты АМ, Кассеты технологические КПМ с дефлегматорами, Кассеты технологические КТМ, колбы Бунзена, колориметр КФК-3-01, мельница для размола воздушно-сухого растительного материала, мельница МУК-2, насос вакуумный МВНК 1,5х2, печь для озоления КОУ-2, мламенный фотометр ФПА-378, спектрофотометр СФ-ПК-3-01, эксикаторы, аппарат Сокслета-04 КШ.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для сред. проф. образования / З. П. Матюхина. - 7-е изд., испр. - Москва : Академия, 2016. - 333 с. : цв. ил. - (Профессиональное образование. Повар, кондитер). - Библиогр.: с. 330. - ISBN 978-5-4468-3304-7 : 848-82.

Дополнительная литература

1. **Казначевская, Г. Б.** Менеджмент : учебник для студ. экон. колледжей и сред. спец. учеб. заведений по спец. "Менеджмент (по отраслям)" / Г. Б. Казначевская. - Москва : КноРус, 2016. - 240 с. - (Среднее профессиональное образование) (ФГОС 3+). - Электронно-библиотечная система ВООК.ru. - Библиогр.: с. 238-240. - ISBN 978-5-406-02344-0 : 495-00

Интернет ресурсы:

1. Научный журнал «Аграрная наука» [http:// www.agrovetpress@inbox.ru](http://www.agrovetpress@inbox.ru)
2. Научно технический журнал «Инженер» [http:// www.inzhener.narod.ru](http://www.inzhener.narod.ru)
3. Картофеле- и овощехранилище - www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/14.htm
4. Журнал «АграрийПлюс» - www.agrariy-plus.ru
5. Журнал «Мясное и молочное скотоводство» - www.myaso-portal.ru/
6. Журнал агроменеджмента «Новое сельское хозяйство» - www.nsh.ru/tag/zhivotnovodstvo
9. Хранилища для плодов и овощей <http://ref.unipack.ru/19/>
10. Коллекция рефератов - [ballov.qip.ru > referats/preview/96719/](http://ballov.qip.ru/referats/preview/96719/)
11. Технологическое оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции - www.aboutcompany.ru/company.php

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Консультации для обучающихся предусмотрены в период изучения модуля в объеме, предусмотренным учебным планом. Консультации для обучающихся в очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

Освоению данного профессионального модуля должны предшествовать профессиональные модули: ПМ.01. «Производство и первичная обработка продукции растениеводства», ПМ.02. «Производство и первичная обработка продукции животноводства».

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров обеспечиваются педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	- выбор и применение методов оценки контроля качества и количества с.-х сырья и продукции растениеводства	практические задания самостоятельная работа контрольный опрос
ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	- умение сделать правильный выбор и использовать методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	контрольный опрос самостоятельная работа, практические задания
ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции сырья.	- умение сделать правильный выбор и реализовать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	практические задания самостоятельная работа контрольный опрос

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	- умение контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	практические задания самостоятельная работа контрольный опрос
ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Оформленная отчетно-плановая документация Демонстрация навыков работы с оргтехникой	Практическая работа

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии. Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области рекламной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития и ее использование	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы

ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Развитие самоменеджмента обучающегося Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, и производственной практики
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня. Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Анализ инноваций в области туристской деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы