


ОДОБРЕНО

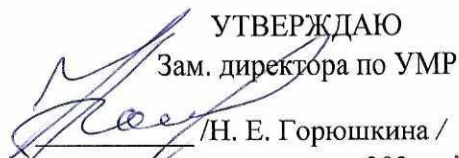
на заседании ПЦК


«22» Сентября 2021 г.

Протокол № 8

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР


/Н. Е. Горюшкина /
« » _____ 202 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

«ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»

по специальности **35.02.06** Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР ПО ОПЕРАТИВНОМУ
И. В. Поздняков

«22» 03 _____ 2021 г.



г. Дмитров 2021 г.



Программа профессионального модуля *ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 455 от 7 мая 2014 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 4 июля 2014 года (регистрационный № 32969) с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчики: Антонова В.Ю., преподаватель общепрофессиональных и специальных дисциплин



СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**



1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**, в составе укрупненной группы специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

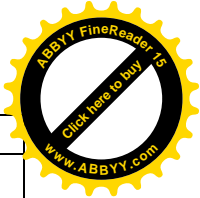
Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и 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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья)
ПК 5.1.	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ
ПК 5.2.	Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья
ПК 5.3.	Оформлять сопроводительную документацию

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Шифр	Наименование	Опыт, умения, знания
------	--------------	----------------------



компетенции	компетенции	
ПК 5.1.	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ	Практический опыт: Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ Умения: - отбирать пробы продукции с соответствии с нормативно-техническими документами - выбирать способы оценки качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья Знания: - правильность отбора проб продукции нормативно-техническими документами - методов оценки качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья
ПК 5.2.	Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья	Практический опыт: Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья Умения: - выбирать условия и сроки хранения в зависимости от вида продукции и сырья - оценки состояния упаковки и маркировки продукции Знания: - знания нормативных актов, регулирующих условия хранения принятой продукции и сырья - приёмов, методов и оборудования по упаковке и маркировки продукции
ПК 5.3.	Оформлять сопроводительную документацию	Практический опыт: Оформлять сопроводительную документацию Умения: Правильного оформления сопроводительных документов (актов, протоколов, накладных, журналов) Знания: Методик оформления сопроводительных документов (актов, протоколов, накладных, журналов)

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Шифр компетенции	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 1	Понимать сущность и социальную	Описывать значимость своей	Сущности гражданско-патриотической позиции,



	значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	профессии (специальности)	общечеловеческих ценностей, значимости профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Содержания актуальной нормативно-правовой документации; современной научной профессиональной терминологии; возможной траектории профессионального развития и самообразования
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте в стандартных и нестандартных ситуациях; определять этапы решений этих ситуаций; составлять план действия; определить необходимые ресурсы для их решения	Основных источников информации и ресурсов для решения стандартных и нестандартных ситуаций в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации. Необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации, планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимые в перечне информации; оценивать практическую	Знания номенклатуры информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приёмов структурирования информации; формата оформления результатов поиска информации



		значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Современных средств и устройств информатизации; порядка их применения в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями в ходе профессиональной деятельности	Психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личностей; основ проектной деятельности
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания	Работать в команде и нести ответственность за работу членов команды (подчиненных)	Принципов работы структурных подразделений и их должностных обязанностей; мотиваций и поощрений сотрудников
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Определять задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием, планировать повышение квалификации	Задачи профессионального и личностного развития; направления повышения квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Критерии оценки результатов для реализации составленного плана и оценки результата последствия своих действий

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля



Всего –333 часа, в том числе:

МДК.05.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»

Объем образовательной программы - 225 часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 150 часов;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 75 часов.

Промежуточная аттестация – итоговая оценка

Учебная практика по модулю 36 часа

Производственная практика по модулю 72 часов

Экзамен по модулю 12 часов



2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального * модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, Часов	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	
ПК 5.1-ПК 5.3	МДК 05.01. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	225	150	80			75		36	
ПК 5.1-ПК 5.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72								72
	Учебная практика (по профилю специальности), часов	36								
	Всего:	333	150	80	-		75	--	36	72



3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 05)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
ПМ .05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		183		
МДК 05.01. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		122		
Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства		20		
Тема 1.1 Приемка зерномучных продуктов и сырья.	Практическое занятие		ОК 1-9 ПК 5.1-5.3	
	1.	Оценка качества зерна.		2
	2.	Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов.		2
	3.	Оценка качества муки.		2
	4.	Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительных документов		2
Тема 1.2 Приемка плодоовощных продуктов и сырья.	Практическое занятие		ОК 1-9 ПК 5.1-5.3	
	1.	Оценка качества картофеля свежего продовольственного.		2
	2.	Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов.		2
	3.	Оценка качества свеклы столовой.		
	4.	Определение условий хранения свеклы столовой. Оформление сопроводительных документов.		2
	5.	Оценка качества яблок свежих.		2
6.	Определение условий хранения яблок свежих. Оформление сопроводительных документов.	2		



Раздел 2. Сырье и продукты животноводства		102	
Тема 2.1. Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия	Содержание:		8
	1.	Классификация молока коровьего сырого.	4
	2.	Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству.	
	3.	Транспортирование и хранение молока коровьего сырого.	
	Практическое занятие		
1.	Оценка качества молока коровьего сырого.	2	
2.	Оформление сопроводительных документов	2	
Тема 2.2. Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов.	Содержание		6
	1.	Основные виды убойных животных.	2
	2.	Общие положения о проведении закупок скота, птицы и кроликов.	2
	3.	Порядок подготовки скота в хозяйстве к отправке на мясоперерабатывающие предприятия.	
	4.	Способы транспортировки скота, птицы и кроликов.	
Практическое занятие			
1.	Изучение технологической инструкции по приемке и предубойной подготовке	2	
Тема 2.3. Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.	Содержание		4
	1.	Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат	2
	2.	Сдача-приемка скота по живой массе.	
	3.	Приемка скота по количеству и качеству мяса.	
	4.	Подготовка животных к убою.	
Практическое занятие			
1.	Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода.	2	
2.	Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат.		
Тема 2.4. Первичная переработка убойных животных.	Содержание		8
	1.	Оглушение и убой животных.	2
	2.	Обескровливание животного и съёмка шкуры	



	3	Удаление внутренних органов			
	4	Разделка и зачистка туш.	2		
	Практическое занятие				
	1.	Конвейерная линия убоя КРС.	2	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3	
	2	Конвейерная линия убоя свиней.	2		
Тема 2.5 Определение упитанности КРС по ГОСТ Р54315-2011. Определение упитанности свиней по ГОСТ Р 53221- 2008. Определение упитанности птицы по ГОСТ Р 182922012 птица сельскохозяйственная для убоя.	Содержание		18	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3	
	1.	Требования ГОСТ Р54315-2011 по определению упитанности КРС	6		
	2.	Требования ГОСТ Р 53221- 2008. по определению упитанности свиней			
	3.	Требования ГОСТ Р 18292-2012. по упитанности птицы.			
		Практическое занятие			ОК 1-9 ПК 5.1-5.3
	1	Определение упитанности КРС. Составление характеристики КРС.	4		
	2	Определение упитанности свиней. Составление характеристики свиней	4		
	3	Определение упитанности птицы. Составление характеристики птицы.	4		
Тема 2.6.Разделка говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТ 52-601.Разделка свинины на отрубы по ГОСТ 52986-2008. Разделка свинины на отрубы по ГОСТ 52986-2008 Разделка птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия»	Содержание		18	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3	
	1	Порядок разделки говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТР 52-601-2006.	6		
	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»			
		Практическое занятие			ОК 1-9 ПК 5.1-5.3
	1	Разделка говяжьих полутуш на отрубы в соответствии с ГОСТР 52-601-2006.	4		
	2	Разделка свинины на отрубы в соответствии с ГОСТ 52986-2008	4		
	3	Разделка птицы в соответствии с ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания». Технические условия.	4		



Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования.	Содержание		4	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3
	1	Условно годное мясо.	2	
	2	Пути использования мяса от больных животных.		
	3	Пути использования мяса от животных с инвазионными болезнями.		
	Практическое занятие			
1	Оценка качества мяса.	2		
Тема 2.8 Морфологический и химический состав мяса.	Содержание		4	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3
	1	Классификация тканей мяса по промышленному значению.	2	
	2	Характеристика морфологического состава мяса.		
	3	Химический состав мяса.		
	Практическое занятие			
1	Определение вида мяса. Органолептическая оценка мяса.	2		
Тема 2.9 Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов.	Содержание		4	
	Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Ветеринарное клеймение мяса. Маркировка мяса.		2	
	Практическое занятие			
	1.Идентификация мяса и мясопродуктов. Клеймение мяса.		2	
Тема 2.10 Субпродукты .ГОСТ Р 53157-2008 ТУ 9212-131-79036538-2006	Содержание		4	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3
	1	Классификация субпродуктов.	2	
	2	Правила приемки субпродуктов. Требования к качеству.		
	3	Упаковка, хранение, транспортировка мяса и субпродуктов.		
	Практическое занятие			



	1	Оценка качества субпродуктов.	2	
Тема 2.11 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.	Содержание		4	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3
	1	Порядок заполнения документов по учету движения животных.	2	
	Практическое занятие			
	1.	Оформление документов по учету движения животных.	2	
Тема 2.12 Холодильная обработка мяса	Содержание		6	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3
	1	Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса	2	
	2	Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения.		
	3	Характеристика холодильного мяса и их значение.	2	
	Практическое занятие			
	1	Определение температуры охлажденного и замороженного мяса.	2	
Тема 2.13 ГОСТ Р 521212003 Яйца куриные пищевые. Технические условия	Содержание		6	
	1	Классификация. Правила приемки яиц по ГОСТ. Требование к качеству.	4	
	2	Упаковка, маркировка, транспортировка яиц.		
Практическое занятие				ОК 1-9 ПК 5.1-5.3
	1	Определение свежести яиц.	2	
Тема 2.14 Мед натуральный	Содержание		8	
	1	Правила приемки и требования к качеству меда натурального.	6	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3
	2	Дефекты меда и методы их устранения.		
	3	Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение.		
Практическое занятие				



1	Оценка качества и натуральности меда.	2	
Самостоятельная работа при изучении Раздела ПМ 05. Работа с конспектом лекций и учебной литературой, Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала Решение ситуационных задач.		61	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3
Учебная практика. Виды работ: Приёмка продуктов растениеводства Организация хранения продуктов растениеводства. Оформление сопроводительных документов. Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции. Определение упитанности сельскохозяйственных животных. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом. Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья. Оформление сопроводительных документов.		36	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3



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. 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.	72	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3
Итого:	225	
Учебная практика	36	
Производственная практика	72	
Всего по модулю	333	



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие

Кабинеты:

- Технология производства продукции растениеводства

Лаборатории:

- Технологии производства продукции растениеводства;
- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
- Актный зал.

Базы практики:

- агрофирмы и агрохолдинги
- перерабатывающие сельскохозяйственные предприятия

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов

Технические средства обучения

- Интерактивная доска;
- Мультимедийный проектор;
- Демонстрационные доски;

Электронная база данных

- Электронные СТАНДАРТЫ и ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ на сельскохозяйственное оборудование и качество сельскохозяйственной продукции
- Образцы оборудования по переработке сельскохозяйственной продукции

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Практикум по сертификации сельскохозяйственной продукции /Калашникова С.В.: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Петра Первого, 2016, Режим доступа: [http://www.ЭБС «IPRbooks»](http://www.ЭБС_«IPRbooks»)
2. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции. Учебное пособие для СПО/Асминкин Т.Н.: Профобразование Ай Пи Ар Медиа, 2020, Режим доступа: [http://www.ЭБС «IPRbooks»](http://www.ЭБС_«IPRbooks») 16
3. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции/Куприянов А.В.: Оренбургский Государственный Университет ЭБС АСВ, 2016, Режим доступа: [http://www.ЭБС «IPRbooks»](http://www.ЭБС_«IPRbooks»)

Дополнительные источники:

4. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества. Практикум/Данылиев М.Н.: Воронежский Государственный Университет Инженерных технологий, 2018, Режим доступа: [http://www.ЭБС «IPRbooks»](http://www.ЭБС_«IPRbooks»),
5. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции/Донченко Л.В., Вузовское образование, 2018, Режим доступа: [http://www.ЭБС «IPRbooks»](http://www.ЭБС_«IPRbooks»)
6. Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла/Шевченко В.В.: Троицкий мост, 2018, Режим доступа: [http://www.ЭБС «IPRbooks»](http://www.ЭБС_«IPRbooks»),



7. Жарикова О.В. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 "Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья" [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для студентов СПО /Жарикова О.В.- Рязань: РГАТУ, 2015

Интернет-ресурсы:

1. <http://window.edu.ru> - Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
2. <https://openedu.ru> - «Национальная платформа открытого образования» (ресурсы открытого доступа)

Информационные справочные системы:

3. <https://elibrary.ru> - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (ресурсы открытого доступа)
4. <https://www.rsl.ru> - Российская Государственная Библиотека (ресурсы открытого доступа)
5. <https://link.springer.com> - Международная реферативная база данных научных изданий Springerlink (ресурсы открытого доступа)
6. <https://zbmath.org> - Международная реферативная база данных научных изданий zbMATH (ресурсы открытого доступа)

Лицензионное программно-информационное обеспечение:

1. MicrosoftWindows
2. MicrosoftOffice
3. GoogleChrome

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

3.3.1 Работа по оптимизации занятий, строится с учетом современных методик преподавания, работа в семинарах, с небольшой группой обучающихся снижает объем домашних заданий. Домашние задания водятся к обязательному минимуму. Высвобождающееся время используется на организацию индивидуальной деятельности обучающихся на участие их в работе научно-исследовательских и проектных студенческих сообществах, студенческих фирмах, секциях, во внеклассной работе.

3.3.2. При освоении программы профессионального модуля обеспечивается эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения через организацию преподавателем самостоятельной работы студентов: на занятиях теоретического обучения (сбор информации, подготовка студентами заданий производственной направленности, сбор материала для дипломного проектирования); при проектировании учебного занятия – метод проектов, кейс-метод; применение технологий развивающего обучения; подготовка презентаций по итогам проведенных экскурсий, выставок; обобщение и систематизация изученного материала, использование заданий для самоконтроля и др. Студент имеет право выбора из предложенных преподавателем вариантов вида самостоятельной работы по дисциплинам и междисциплинарным курсам.

3.3.3. Образовательное учреждение устанавливает следующие формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные



34.3.4. Лабораторные работы и практические занятия, выполняемые в процессе освоения профессионального модуля, отнесены к основным видам учебных занятий. Ведущей дидактической целью лабораторных работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений, практических работ – формирование практических умений (профессиональных или учебных), необходимых в последующей учебной деятельности.

По каждой лабораторной работе и практическому занятию разрабатываются и утверждаются методические указания по их проведению.

Лабораторные работы и практические занятия могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характер. Формы организации работы студентов – фронтальная, групповая и индивидуальная.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

	Критерии оценивания	Итоговая оценка
Уровень 1. Недостаточный	Незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий	Неудовлетворительно/ Незачтено
Уровень 2. Базовый	Знание только основного материала, допустимы неточности в ответе на вопросы, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, затруднения при решении практических задач	Удовлетворительно/зачтено
Уровень 3. Повышенный	Твердые знания программного материала, допустимые несущественные неточности при ответе на вопросы, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, затруднения при решении практических задач	Хорошо/зачтено
Уровень 4. Продвинутый	Глубокое освоение программного материала, логически стройное его изложение, умение связать теорию с возможностью ее применения на практике, свободное решение задач и обоснование принятого решения	Отлично/зачтено

