


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
общепрофессиональных и специальных  
дисциплин специальностей «Эксплуатация и  
ремонт сельскохозяйственной техники и  
оборудования», «Техническое обслуживание и  
ремонт двигателей, систем и агрегатов  
автомобилей», «Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции»

 М. В. Горлова  
«31» августа 2021 г.  
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УМР  
/Н. Е. Горюшкина/  
«31» августа 2021 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

Генеральный директор

ООО «МосАгроФуд»

 / И.А. Шмагин

«    »    2021 г.

М.П.



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

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 5.</b>	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 компетенции	Наименование компетенции	Опыт, умения, знания
ПК 5.1.	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ	<p><b>Практический опыт:</b> Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ</p> <p><b>Умения:</b> - отбирать пробы продукции с соответствии с нормативно-техническими документами - выбирать способы оценки качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья</p> <p><b>Знания:</b> - правильность отбора проб продукции нормативно-техническими документами - методов оценки качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья</p>
ПК 5.2.	Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья	<p><b>Практический опыт:</b> Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья</p> <p><b>Умения:</b> - выбирать условия и сроки хранения в зависимости от вида продукции и сырья - оценки состояния упаковки и маркировки продукции</p> <p><b>Знания:</b> - знания нормативных актов, регулирующих условия хранения принятой продукции и сырья - приёмов, методов и оборудования по упаковке и маркировке продукции</p>
ПК 5.3.	Оформлять сопроводительную документацию	<p><b>Практический опыт:</b> Оформлять сопроводительную документацию</p> <p><b>Умения:</b> Правильного оформления сопроводительных документов (актов, протоколов, накладных, журналов)</p> <p><b>Знания:</b> Методик оформления сопроводительных документов (актов, протоколов, накладных, журналов)</p>

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Шифр компетенции	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 1	Понимать сущность	Описывать	Сущности гражданско-

	и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	значимость своей профессии (специальности)	патриотической позиции, 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	Знания номенклатуры информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приёмов структурирования информации; формата оформления результатов поиска информации

		практическую 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

<b>ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ</b> (дескрипторы)	Код ЛР
<b>Портрет выпускника СПО</b>	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать	ЛР 13



в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем</b>	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 19
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 20

### Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20

#### 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 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20	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 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20	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	
1	2	3	4	
<b>ПМ .05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		183		
<b>МДК 05.01. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</b>		122		
<b>Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства</b>		20		
Тема 1.1 Приемка зерномучных продуктов и сырья.	<b>Практическое занятие</b>		ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20	
	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.	<b>Практическое занятие</b>		ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20	
	1.	Оценка качества картофеля свежего продовольственного.		2
	2.	Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов.		2
	3.	<b>Оценка качества свеклы столовой.</b>		
	4.	<b>Определение условий хранения свеклы столовой. Оформление сопроводительных документов.</b>		2
	5.	<b>Оценка качества яблок свежих.</b>		2
6.	<b>Определение условий хранения яблок свежих. Оформление сопроводительных документов.</b>	2		

<b>Раздел 2. Сырье и продукты животноводства</b>		<b>102</b>	
Тема 2.1.Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия	<b>Содержание:</b>		8
	1.	Классификация молока коровьего сырого.	4
	2.	Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству.	
	3.	Транспортирование и хранение молока коровьего сырого.	
	<b>Практическое занятие</b>		
	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.	<b>Содержание</b>		6
	1.	Основные виды убойных животных.	2
	2.	Общие положения о проведении закупок скота ,птицы и кроликов.	
	3.	Порядок подготовки скота в хозяйстве к отправке на мясоперерабатывающие предприятия.	2
	4.	Способы транспортировки скота, птицы и кроликов.	
	<b>Практическое занятие</b>		
1.	Изучение технологической инструкции по приемке и предубойной подготовке	2	
Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.	<b>Содержание</b>		4
	1.	Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат	2
	2.	<b>Сдача-приемка скота по живой массе.</b>	
	3.	<b>Приемка скота по количеству и качеству мяса.</b>	
	4.	<b>Подготовка животных к убою.</b>	
	<b>Практическое занятие</b>		
	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.	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	1.	Оглушение и убой животных.	2
	2.	Обескровливание животного и съемка шкуры	

	3	Удаление внутренних органов			
	4	Разделка и зачистка туш.	2		15; ЛР 16; ЛР 17;
	<b>Практическое занятие</b>				ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1.	Конвейерная линия убоя КРС.	2		ПК 5.1-5.3
	2	Конвейерная линия убоя свиней.	2		ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17;
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.	<b>Содержание</b>		<b>18</b>		
	1.	Требования ГОСТ Р54315-2011 по определению упитанности КРС	6		ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	2.	Требования ГОСТ Р 53221- 2008. по определению упитанности свиней			
	3.	Требования ГОСТ Р 18292-2012. по упитанности птицы.			
	<b>Практическое занятие</b>				
	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 ГОСТР 52-601-2006. Разделка свинины на отрубы по ГОСТ 52986-2008 Разделка птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия»	<b>Содержание</b>		<b>18</b>		
	1	Порядок разделки говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТР 52-601-2006.			ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	2	<b>Порядок разделки свинины на отрубы по ГОСТР 52986-2008</b>	<b>6</b>		
	3	<b>Порядок разделки птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия»</b>			
	<b>Практическое занятие</b>				
	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.	<b>Содержание</b>		4	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1	Условно годное мясо.	2	
	2	Пути использования мяса от больных животных.		
	3	Пути использования мяса от животных с инвазионными болезнями.		
	<b>Практическое занятие</b>			
1	Оценка качества мяса.	2		
Тема 2.8 Морфологический и химический состав мяса.	<b>Содержание</b>		4	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1	Классификация тканей мяса по промышленному значению.	2	
	2	Характеристика морфологического состава мяса.		
	3	Химический состав мяса.		
	<b>Практическое занятие</b>			
1	Определение вида мяса. Органолептическая оценка мяса.	2		
Тема 2.9 Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание</b>		4	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	<b>Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Ветеринарное клеймение мяса. Маркировка мяса.</b>		2	
	<b>Практическое занятие</b>			
	<b>1.Идентификация мяса и мясопродуктов. Клеймение мяса.</b>		2	
Тема 2.10 Субпродукты .ГОСТ Р 53157-2008 ТУ 9212-131-79036538-2006	<b>Содержание</b>		4	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1	Классификация субпродуктов.	2	
	2	Правила приемки субпродуктов. Требования к качеству.		

	3	Упаковка, хранение, транспортировка мяса и субпродуктов.		
	<b>Практическое занятие</b>			
	1	Оценка качества субпродуктов.	2	15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
Тема 2.11 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.	<b>Содержание</b>		4	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3
	1	Порядок заполнения документов по учету движения животных.	2	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	<b>Практическое занятие</b>			
	1.	Оформление документов по учету движения животных.	2	20
Тема 2.12 Холодильная обработка мяса	<b>Содержание</b>		6	
	1	Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса	2	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	2	Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения.		
	3	Характеристика холодильного мяса и их значение.	2	
	<b>Практическое занятие</b>			
	1	Определение температуры охлажденного и замороженного мяса.	2	
Тема 2.13 ГОСТ Р 521212003 Яйца куриные пищевые. Технические условия	<b>Содержание</b>		6	
	1	Классификация. Правила приемки яиц по ГОСТ. Требование к качеству.	4	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	2	Упаковка, маркировка, транспортировка яиц.		
	<b>Практическое занятие</b>			
	1	Определение свежести яиц.	2	



Тема 2.14 Мед натуральный	<b>Содержание</b>		8	
	1	Правила приемки и требования к качеству меда натурального.	6	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	2	Дефекты меда и методы их устранения.		
	3	Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение.		
	<b>Практическое занятие</b>			
	1	Оценка качества и натуральности меда.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении Раздела ПМ 05.</b>				
Работа с конспектом лекций и учебной литературой, Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала Решение ситуационных задач. Самостоятельное изучение нормативных документов. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. <del>5 Подготовка докладов и презентаций</del>			<b>61</b>	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
<b>Учебная практика. Виды работ:</b>				
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.			<b>36</b>	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20

<p><b>Производственная практика. Виды работ:</b>  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 сырию, 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 соответствие 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>	72	ОК 1-9 ПК 5.1-5.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16; ЛР 17; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
<b>Итого:</b>	<b>225</b>	
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>	
<b>Всего по модулю</b>	<b>333</b>	

### **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.
- Актовый 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»)
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