

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Кинель-Черкасский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Учреждения  
\_\_\_\_\_ А.А. Рябов  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 05 Выполнение работ по профессиям 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**2022 год**

ОДОБРЕНА  
Цикловой комиссией общепрофессиональных  
дисциплин и специальности Технология  
производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Председатель \_\_\_\_\_ В.Н. Бутусова  
Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

СОГЛАСОВАНА  
Методист ГБПОУ «КЧСХТ»  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.  
\_\_\_\_\_ Н.Н.Звягина/

**Разработчик:** Маханова А.Н. - преподаватель ГБПОУ «К-Ч СХТ»

**Эксперт:** Мордяшов П.В.- Глава КФХ ИП «Мордяшов».

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК5.1. 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 заготавливаемой продукции и сырья.

ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО 35.02.26 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции при наличии среднего общего образования, полного общего образования, профессионального образования.

Опыт работы не требуется.

### 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:**

- подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;
- оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки;
- приема и учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;

- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

**уметь:**

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
- пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;
- правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- определять качество продуктов и сырья во время хранения;
- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

**знать:**

- виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.
- холодильная обработка мяса.

Вариативная часть направлена на углубление подготовки специалиста определяемой содержанием обязательной части и дополнительно:

**Уметь.**

- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

**Знать:**

- системы перевода единиц измерения;
- факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего -348 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;

учебной практики – 108 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья в том числе профессиональными (ПК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК) и личностными результатами:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций и личностных результатов</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 личного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ЛРВР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛРВР 2	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.
ЛРВР 3	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.
ЛРВР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛРВР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛРВР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛРВР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах

	и видах деятельности.
ЛРВР 8	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.
ЛРВР 9	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.
ЛРВР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛРВР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛРВР 12	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
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Самарской областью</b>	
ЛРВР 13	Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития Самарской области, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентноспособности Самарской области в национальном и мировом масштабах.
ЛРВР 14	Демонстрирующий гордость за Самарскую область, уважительное отношение к малой Родине, культуре и искусству, традициям, праздникам, ключевым историческим событиям, выдающимся личностям Самарской области (в том числе ветеранам).
ЛРВР 15	Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, к социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания жизненной и профессиональной траектории. Демонстрирующий интерес и стремление к профессиональной деятельности в соответствии с требованиями социально-экономического развития Самарской области.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
ЛРВР 18	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛРВР 19	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛРВР 20	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности



	как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛРВР 21	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛРВР 22	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Шифр компетенция	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></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приема и учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</li> <li>-проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;</li> <li>- определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</li> <li>-правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;</li> <li>-условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и</li> </ul>

		животного происхождения;
ПК 5.2.	Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;</li> <li>- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;</li> <li>- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;</li> <li>- правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;</li> <li>- определять качество продуктов и сырья во время хранения;</li> <li>- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;</li> <li>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</li> <li>- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;</li> <li>- ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;</li> </ul>

		- холодильная обработка мяса.
ПК 5.3.	Оформлять сопроводительную документацию.	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки;</li> <li>- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;</li> <li>- вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию</li> <li>- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;</li> <li>- оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.</li> </ul>

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Шифр компетенция	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Описывать значимость своей профессии (специальности)	Сущности гражданскопатриотической 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 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 9	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

### Планируемые личностные результаты в ходе реализации профессионального модуля

Наименование профессионального модуля	Код личностных результатов реализации
---------------------------------------	---------------------------------------

	программы воспитания
ПМ. 05 Выполнение работ по профессиям 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ЛРВР 1 – ЛРВР 12 ЛРВР 13-15 ЛРВР 18- ЛРВР 22

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Код профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Наименование 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	
			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 ОК 1 - ОК 9 ЛР 1 – ЛР 12 ЛР 13-15 ЛР 18-ЛР 22	<b>Раздел 1.</b> Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья	198	60	30	-	30	-	108	-
ПК 5.1. – ПК 5.3 ОК 1 - ОК 9 ЛР 1 – ЛР 12 ЛР 13-15 ЛР 18-ЛР 22	<b>Раздел 2.</b> Приемка сельскохозяйственных продуктов и сырья.	204	100	50		50			
	<b>Всего:</b>	<b>402</b>	<b>160</b>	<b>80</b>	<b>-</b>	<b>80</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>-</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья</b>		<b>90</b>	
<b>МДК. 05.01 Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья</b>		<b>198</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения	<b>Содержание</b>		ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1.	Виды закупаемого сырья растительного происхождения.	
	2.	Виды закупаемого сырья животного происхождения.	
	<b>Практические занятия</b>		
	1.	Определение вида закупаемого сырья.	
	2.	Определение параметров закупаемого сырья.	
<b>Тема 1.2.</b> Правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции.	<b>Содержание</b>		ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1.	Качество сельскохозяйственной продукции и сырья. Факторы влияющие на качество.	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1.	Определение качества и соответствия сорту хлебопекарной муки.	
	2.	Проверка мёда на натуральность.	
<b>Тема 1.3.</b> Условия хранения закупаемых продуктов и сырья	<b>Содержание</b>		ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР
	1.	Организация хранения зерно бобовых и технических культур.	



растительного и животного происхождения. Факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения. Способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья	2.	Организация хранения скоропортящейся продукции и сырья.	4	13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	3.	Факторы влияющие на сохраняемость продукции.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Выбор способа хранения продукции.		
<b>Тема 1.4.</b> Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения.	<b>Содержание</b>		6	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1.	Санитарно технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения.		
	2.	Санитарно технические требования к закупаемым продуктам и сырью животного происхождения.		
	3.	Санитарно технические требования к транспортировке продуктов и сырья.	6	
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Подготовка дезинфицирующего раствора.		
	2.	Упаковка продукции и сырья.		
	3.	Дезинфекция и подготовка тары, обработка антисептическими растворами.	6	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	<b>Содержание</b>			
	1.	Содержание Государственного стандарта и технических условий в области закупки продукции и сырья сельскохозяйственного производства.		
2.	Требования ГОСТ к зерновому сырью и продукции. Требования ГОСТ к плодово-ягодному сырью.			
3.	Требования ГОСТ к молочной и мясной продукции и сырью.	6		
<b>Лабораторные работы</b>				
1.	Проверка соответствия ГОСТ подсолнечного масла.			
2.	Сравнение молока изготовленного по ГОСТ и ТУ.			
3.	Проверка соответствия ГОСТ вареной колбасы.	4	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14;	
<b>Содержание</b>				
1.	Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и			
1.	Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья.			

животного происхождения. Системы перевода единиц измерения. Методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья.	2.	Система перевода единиц измерения.		ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	<b>Практические работы</b>		4	
	1.	Определение количества закупаемой продукции.		
	2.	Работа с весовым оборудованием.		
<b>Тема 1.7</b> Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения	<b>Содержание</b>		2	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1.	Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения.		
	<b>Практическая работа</b>		2	
	2.	Определение цены образцов продукции и сырья.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>			30	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить алгоритм определения вида закупаемой продукции.</li> <li>2. Используя изученный материал составить определитель вида продукции для молока.</li> <li>3. Обосновать целесообразность закупки того или иного сырья.</li> <li>4. Составить перечень приборов необходимых для проверки качества закупаемой продукции.</li> <li>5. Используя сеть интернет подготовить видео о проверке качества сельскохозяйственной продукции.</li> <li>6. Составить технологическую карту подготовки зерна к длительному хранению.</li> <li>7. Изучить образцы товарных накладок и ведомостей по учету продукции.</li> <li>8. Подготовить презентацию на тему «Оборудование для мелко штучной фасовки сыпучей продукции».</li> <li>9. Подготовить реферат на тему: «Использование специальных ламп для дезинфекции помещений».</li> <li>10. Изучить рецепты моющих и антисептических растворов.</li> <li>11. Произвести сравнительный анализ стоимости продукции произведенной по ГОСТ и по ТУ.</li> <li>12. Вычертить диаграмму по составу молочной продукции изготовленной по ГОСТ и по ТУ.</li> <li>13. Подготовить реферат на тему: «История возникновения показателей товарных измерений, древние меры».</li> <li>14. Разработать схему для перевода системы единиц измерения.</li> <li>15. Изучить факторы влияющие на ценообразование сельскохозяйственной продукции и сырья.</li> </ol>				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> - определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам - определение веса, количества и объема продукции - определение качества закупаемой продукции растительного происхождения. (Определение качества зерновой и			54	

бобовой продукции. Определение качества овощной и фруктовой продукции. Определение качества другой продукции растительного происхождения). - определение качества закупаемой продукции животного происхождения. (Определение качества мяса. Определение качества молочной продукции. Определение качества другой продукции животного происхождения.). - оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья - оформление товарных накладных, учет продукции на складе - учет движения продукции и сырья на предприятии - наличный расчет посредством контрольно кассового аппарата - выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё - сдача выручки в банк и службе инкассации			
<b>Раздел 2.</b> Приемка сельскохозяйственной продукции и сырья.		<b>150</b>	
<b>МДК.05.02</b> Приемка сельскохозяйственной продукции и сырья.		<b>204</b>	
<b>Тема 1.</b> Правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья.			ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
<b>Тема 1.1.</b> Приемка зерномучных продуктов и сырья.	<b>Содержание</b>	16	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1. Ассортимент зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение.		
	2. Организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна.		
	3. Осуществление отбора точечных проб. Оборудование для отбора точечных проб.		
	4. Показатели качества зерна и методы их определения.		
	5. Методы и условия хранения зерна.		
	6. Приемка зерна, ведение учета массы и оформление сопроводительных документов.		
	7. Показатели качества муки и методы их определения.		
	8. Проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур.		
	<b>Практические занятия</b>	14	
1. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб.			
2. Оценка качества зерна.			
3. Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных			

		документов.		
	4	Оценка качества муки.		
	5	Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительной документации.		
	6	Ведение учета массы зерномучных продуктов при хранении.		
	7	Определение условий хранения растительных масел и оценка качества растительных масел.		
<b>Тема 1.2.</b> Приемка плодоовощных продуктов и сырья.	<b>Содержание</b>		8	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1.	Ассортимент плодоовощных продуктов и сырья принимаемых на хранение.		
	2.	Оценка качества плодоовощных продуктов и сырья.		
	3.	Условия хранения плодоовощных продуктов и сырья.		
	4.	Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-огчетной документации.		
	<b>Лабораторные работы</b>		12	
	1.	Определение качества картофеля свежего продовольственного.		
	2.	Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов.		
	3.	Оценка качества свежих яблок.		
	4.	Определение условий хранения свежих яблок. Оформление сопроводительных документов.		
5.	Определение качества свеклы столовой. Оформление сопроводительных документов.			
	6.	Определение качества лука репчатого. Оформление сопроводительных документов.		
<b>Тема 1.3</b> Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия	<b>Содержание</b>		6	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1.	Классификация молока коровьего сырого.		
	2.	Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству.		
	3.	Транспортирование и хранение молока коровьего сырого.	4	
	<b>Лабораторные работы</b>			
1.	Оценка качества молока коровьего сырого.			
2.	Оформление сопроводительных документов.			
<b>Тема 1.4.</b> Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.	<b>Содержание</b>		6	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 2019; ЛР
	1.	Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат		
	2.	Приемка скота по количеству и качеству мяса.		
	3.	Подготовка животных к убою методы убоя.	6	
	<b>Лабораторные работы</b>			
1.	Изучение технологической инструкции по приемке и предубойной подготовке скота.			

	2.	Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода.		20
	3.	Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат.		
<b>Тема 1.5.</b> Разделка говяжьих полутуш на отрубы по 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>		6	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	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»		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1.	Разделка говяжьих полутуш на отрубы в соответствии с ГОСТР 52-601-2006.		
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».			
<b>Тема 1.6</b> Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание</b>		4	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1.	Критерии идентификации мяса и мясных продуктов		
	2.	Ветеринарное клеймение мяса . Маркировка мяса		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Идентификация мяса и мясopодуKтов.		
2.	Клеймение мяса.			
Тема 2 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья. Холодильная обработка мяса.				
<b>Тема 2.1</b> Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.	<b>Содержание</b>		2	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
	1.	Порядок заполнения документов по учету движения животных.		
	<b>Лабораторные работы</b>		2	
1.	Оформление документов по учету движения животных.			
<b>Тема 2.2</b> Холодильная обработка мяса.	<b>Содержание</b>		2	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ЛР 13; ЛР 14;
	1	Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса. Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения.		
	<b>Практические занятия.</b>		2	

	1.	Определение температуры охлажденного и замороженного мяса.		ЛР 15; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение.</li> <li>2. Хранилища для зерномучных продуктов.</li> <li>3. Весовое оборудование и требование к нему.</li> <li>4. Организация и требования к приемным пунктам лабораториям.</li> <li>5. Ассортимент технических культур и сырья принимаемых на хранение.</li> <li>6. Способы и сроки хранения картофеля в зависимости от сортовых качеств.</li> <li>7. Способы и сроки хранения яблок в зависимости от сортовых качеств.</li> <li>8. Карантинные болезни растительных продуктов и методы обнаружения.</li> <li>9. Организация ветеринарно-санитарного контроля за растительными продуктами.</li> <li>10. Условия и способы хранения жидких продуктов и сырья закладываемых на хранение.</li> <li>11. Первичная обработка молока для лучшего хранения.</li> <li>12. Продукты и способы хранения получаемые из молока и молочных продуктов.</li> <li>13. Молочные продукты долгого хранения.</li> <li>14. Организация ветеринарно-санитарного контроля молока и молочных продуктов.</li> <li>15. Основные виды убойных животных.</li> <li>16. Способы транспортировки скота к месту убоя.</li> <li>17. Способы убоя животных. Конвейерные линии убоя.</li> <li>18. Требования по определению упитанности разных животных.</li> <li>19. Идентификация мяса животных.</li> <li>20. Мясо больных животных и пути его использования.</li> <li>21. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами.</li> <li>22. Технология хранения яиц. Определение степени свежести яиц.</li> <li>23. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов.</li> <li>24. Холодильное оборудование для хранения замороженного и охлажденного мяса.</li> <li>25. стратегическое значение и ответственность за нарушение инструкций по хранению продукции сельскохозяйственного происхождения.</li> </ol>		50		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приёмка продуктов растениеводства;</li> <li>- Организация хранения продуктов растениеводства;</li> <li>- Оформление сопроводительных документов;</li> </ul>		54		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции;</li> <li>- Определение упитанности сельскохозяйственных животных;</li> <li>- Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом;</li> <li>- Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья;</li> <li>- Оформление сопроводительных документов.</li> </ul>		
--	--	--

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 профессионального модуля предполагает наличие мастерских: учебно-производственный заготовительный пункт; лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены; складского и погрузочного оборудования, упаковки и тары; полигон: коллекционный участок сельскохозяйственных и лекарственных растений; залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.

Технические средства обучения:

- ПК;
- видеопроектор

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- электронные торговые весы;
- аналитические весы;
- контрольно кассовый аппарат;
- пурка для определения натуры зерна;
- влагомер;
- рефрактометр;
- рН-метр;
- лабораторная мельница;
- мясорубка;
- соковыжималка;
- муфельная печь;
- электрическая плита;
- сушильный шкаф.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- методические рекомендации;
- мультимедиапроектор;
- химические реактивы;
- индикаторы;
- микроскоп;
- комплект упаковочного оборудования;
- психрометр;
- термометр;
- бактерицидная лампа;
- комплект лабораторной посуды;



- макет складского помещения;
- складские весы;
- газоанализатор.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основные источники:**

1. Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. , Рыжова И.О.  
Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Уровень образования: Профессиональная подготовка рабочих и служащих Гриф: Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебного пособия  
Издание: 1-е изд. Вид издания: Учебное пособие ISBN издания: 978-5-7695-5950-1 Год выпуска:2018
2. Хэнлон Дж.Ф. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение.  
Издательство: Профессия Год: 2019 Количество страниц: 632  
ISBN: 978-5-93913-049-3
3. Шумакова Е.А. Ботаника и физиология растений : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования  
Целевое назначение: Учебники и учеб. пособ.д/ системы профтехобразов.  
ISBN: 978-5-4468-0121-3 Серия: Среднее профессиональное образование  
Издательство: Академия Год издания: 2018
4. Елена Жохова, Михаил Гончаров, Мария Повыдыш, Светлана Деренчук  
Фармакогнозия Учебник для фармацевтических колледжей и техникумов  
Издательство: ГЭОТАР-Медиа ISBN 978-5-9704-2724-8; 2019 г.
5. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник Издательство: Троицкий мост 2021г. ISBN: 978-5-904406-07-3
6. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.-М.:Издательский центр "Академия",2019. ISBN 987-5-7695-4188-9

### **Дополнительные источники:**

1. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с. ISBN 978-5-7695-9043-6
2. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образования / З. П.Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0070-4

3. Владимир Басов, Татьяна Ефремова Практикум по анатомии, морфологии и систематике растений Издательство: Либроком ISBN 978-5-397-01484-7; 2020 г.

4. Филин В.М. Оценка качества зерна крупяных культур на малых предприятиях. Учебное пособие для ССУЗов –М.:Издательство: ДеЛи принт, 2018. ISBN: 5-94343-040-7.

5. Владимир Мищенко, Людмила Мищенко Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции – М.:Издательство: Издательство Гревцова, 2018г. ISBN 978-985-6826-47-7

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной:**

а) нормативные документы:

1. ГОСТР 52554-2006. Пшеница. Технические условия.

2. ГОСТ Р 51808-2001. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети.

3.ГОСТ Р 32285-2013 Свекла столовая.

4. ГОСТ Р 54697-2011 Яблоки свежие,реализуемые в розничной торговой сети. ТУ.

5. ГОСТ Р52189-2003. Мука пшеничная. Технические условия.

6. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое.ТУ.

7. ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для уоя. Говядина и телятина в тушах, иолутушах и четвертинах. Технические условия.

8. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для уоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

9. ГОСТ Р 18292-2012 «Птица сельскохозяйственная для уоя». Технические условия.

10. ГОСТ Р 52601-2006Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия.

11. ГОСТ Р 52986-2008«Мясо. Разделка свинины на отрубы». Технические условия.

12. ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур Торговые описания». Технические условия.

13. ГОСТ Р 53157-2008 Субпродукты ТУ 9212-131-79036538-2006

14. ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые». Технические условия.

15. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия

16. ГОСТ 24896-2013 Рыба живая. Технические условия

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение ПМ Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья производится в соответствии с учебным планом по специальности 35.02.06 Технология

производства и переработки сельскохозяйственной продукции и календарным графиком, утвержденным директором техникума.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УР. МДК. 05.01 Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья, МДК 05.02 Приемка сельскохозяйственной продукции и сырья, включающих в себя, как теоретические, так и лабораторно – практические занятия. Во время проведения лабораторно – практических занятий заполняется журнал по Охране труда, используются индивидуальные средства защиты.

Обязательным условием допуска к экзамену является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала по общепрофессиональным дисциплинам: инженерная графика, техническая механика, основы агрономии, метрология стандартизация и подтверждение качества и прохождение учебной практики.

В результате изучения данного модуля присваивается квалификация заготовитель продуктов и сырья.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование.

Мастера: наличие 1-2 квалификационной категории, с обязательной стажировкой в профессиональных организациях не реже 1-го раза в 3 года и сдачей экзамена по охране труда, и аттестацией или подтверждением квалификационной категории не реже 1 раза в 5 лет.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.	Показатель 1. Определяет качество и количество сельскохозяйственной продукции. Показатель 2. Соблюдает правила охраны труда при определении качества и количества продукции.	Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.	Показатель 3. Производит первичную обработку продуктов и сырья. Показатель 4. Обеспечивает условия для сохранения заготавливаемой продукции. Показатель 5. Соблюдает правила охраны труда при обработке и хранении сельскохозяйственной продукции и сырья.	Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, тестирование, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
Оформлять сопроводительную документацию.	Показатель 6. Оформляет сопроводительную документацию.	Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, тестирование, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области сбора и заготовки сельскохозяйственного сырья и продукции; – оценка эффективности и качества выполнения	Тестирование, защита лабораторных и практических работ
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– выявление отклонений результатов от требований нормативно технической документации в области профессиональной деятельности, оперативная коррекция собственной деятельности	Оценка выполнения практических работ
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	Анализ выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий для решения	Защита презентаций

деятельности.	задач в области сбора и обработки дикорастущего растительного сырья и заготовки сельскохозяйственной продукции	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Самоконтроль и взаимопроверка
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий.	– соблюдение правил охраны труда и требований экологии во время выполнения лабораторных и практических работ и прохождения учебной практики	Оценка выполнения практических, лабораторных работ и заданий учебной практики.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, участие в кружковой работе и исследовательской деятельности	Анализ выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, результаты исследовательской деятельности.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– выбор технологии позволяющей наиболее эффективно выполнять профессиональную деятельность во время прохождения учебной практики	Оценка выполнения заданий учебной практики.