

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА СМОЛЯКОВА ИВАНА ИЛЬИЧА»**

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора
ГБПОУ «БГСХТ
им. Героя Советского
Союза Смолякова И.И.»
от «15»_06_2022 № 95/2

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**МДК.05.01. Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик
сельскохозяйственных продуктов и сырья**

профессионального учебного цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

**по специальности 35.02.06 Технология и переработка сельскохозяйственной
продукции**

Богатое, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ 07.05.2014 № 455. Зарегистрировано в Минюсте РФ 04 июля 2014. Регистрационный № 32969.

Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья». Регистрационный № 1300, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 28 октября 2019 г. № 694н. Зарегистрировано в Минюсте РФ 1 июня 2020 г. Регистрационный № 58531.

Оценочных материалов для Демонстрационного Экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, по компетенциям Т9 Сельскохозяйственные биотехнологии. Протокол от 01 декабря 2020 № Пр-01.12.2020-1.

Постановления Минтруда РФ от 10 ноября 1992 г. № 31 «Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих» «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья. 1 разряд».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Богатовский государственный сельскохозяйственный техникум имени Героя Советского Союза Смолякова Ивана Ильича»

Разработчик: Типикина Галина Ивановна, преподаватель ГБПОУ «БГСХТ им. Героя Советского Союза Смолякова И.И.»

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании методической комиссии профессиональных дисциплин

Протокол №__ от «__» ____ 2022г.

Руководитель МК _____ / Т.Н. Чешко/

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
3.1. Тематический план профессионального модуля	10
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю МДК 05.01. Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.....	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида деятельности (ВД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях», соответствующих обобщенных трудовых функций (А): «Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях» и трудовых функций:

А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;

А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;

А/07.4 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности

и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт (ПО):

ПО 3.1. подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;

ПО 3.2. выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;

ПО 3.3. анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

ПО 3.4. определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;

Освоить трудовые действия (ТД):

ТД 2.1. Прием-сдача сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

ТД 2.2. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

ТД 3.1. Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ТД 3.2. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ТД 7.1. Прием-сдача сырья и расходных материалов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ТД 7.2. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Овладеть характеристиками работ:

- Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья.
- Взвешивание или измерение продукции и сырья.
- Сортировка по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья.
- Хранение принятой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь (У):

У 1. оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

У 2. определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

У 3. рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или

животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;

У 4. составлять план размещения продукции;

У 5. обслуживать оборудование и средства автоматизации;

У 6. соблюдать сроки и режимы хранения;

У 7. вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;

У 8. готовить продукцию к реализации;

У А/02.4.1. Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;

У А/02.4.2. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян;

У А/02.4.3. Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян;

У А/02.4.4. Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде;

У А/03.4.4. Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде;

У WSSS 1.1. применять полученные знания на практике в рамках организационных, технических и санитарно-гигиенических мероприятий для защиты человека от воздействия опасных, вредных и поражающих факторов на производстве и в условиях чрезвычайных ситуаций.

У WSSS 2.1. безопасно и правильно работать с инструментами, используемыми в работе.

У WSSS 6.1. пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать (З):

З 1. действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;

З 2. основные методы оценки качества продукции животноводства;

З 3. основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;

З 4. технологии ее хранения;

З 5. требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;

З 6. методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;

З 7. методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;

3 8. условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

3 9. нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;

3 10. порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;

3 11. требования к оформлению документов.

3 А/02.4.1. Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян;

3 А/02.4.2. Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции;

3 А/02.4.3. Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян;

3 А/02.4.4. Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы;

3 А/02.4.5. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов;

3 А/02.4.6. Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида;

3 А/02.4.7. Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам;

3 А/02.4.8. Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении;

3 А/02.4.9. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде;

3 А/03.4.1. Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

3 А/03.4.2. Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

3 А/03.4.3. Классификация и ассортимент макаронных изделий;

3 А/03.4.4. Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий;

3 А/07.4.1. Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве растительных масел, жиров ;и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

3 А/07.4.2. Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного

материала и готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;

З А/07.4.3. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде.

З WSSS 1.1. знать характер воздействия негативных факторов и понимать необходимость защиты от них.

З WSSS 2.1. принципы работы с различными видами измерительного оборудования.

З WSSS 6.1. правильно организовывать рабочее место.

З П 1. правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;

З П 2. правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;

З П 3. правила хранения продукции и сырья

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 251 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 179 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 51 час;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
ПК 3.1.	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2.	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК1.3, ПК2.3, ПК3.1, ПК 3.2, ПК4.5	МДК.05.01. Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	179	128	65		51	36	36
ПК1.3, ПК2.3, ПК3.1, ПК 3.2, ПК4.5	Учебная практика. часов	36					36	
ПК1.3, ПК2.3, ПК3.1, ПК 3.2, ПК4.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36						36
	Всего:	251	128	65		51	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю МДК 05.01. Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

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	Уровень знаний
1	2	3	4
МДК 05.01. Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		179	
Раздел 1. Введение		35	
Тема 1.1 Введение	Содержание	24	
	1 Виды хранилищ	22	1/2
	2 Подготовка хранилищ к приемке продукции		
	3 Виды продукции растительного происхождения		
	4 Виды продукции животного происхождения		
	5 Качество сельскохозяйственной продукции и сырья.		
	6 Факторы, влияющие на качество продукции		
	7 Осуществление отбора точечных проб.		
	8 Оборудование для отбора точечных проб.		
	9 Правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья		
	10 Определение вида, количества и качества сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения		
	11 Приборы для определения качества		
	12 Весовое оборудование		
	13 Средства измерения		
	14 Пользование весовым оборудованием и другими средствами измерения		
	15 Санитарно технические требования к транспортировке продуктов и сырья.		
	16 Упаковка продукции и сырья		
	17 Способы и единицы измерения количества продуктов и сырья		
	18 Система перевода единиц измерения		
	Практические занятия	2	
	№ 1 Работа с весовым оборудованием		

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	Уровень знаний
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 № 1 Подготовка реферата: Подготовка хранилищ к приемке продукции № 2 Подготовка реферата: Виды продукции растительного происхождения № 3 Подготовка реферата: Виды продукции животного происхождения № 4 Подготовка реферата: Факторы, влияющие на качество продукции № 5 Подготовка реферата: Проверка качества сельскохозяйственной продукции № 6 Подготовка реферата: Приборы для проверки качества продукции № 7 Подготовка презентации: Весовое оборудование и требование к нему № 8 Подготовка реферата: История возникновения показателей товарных измерений, древние меры № 9 Подготовка реферата: Организация и требования к приемным пунктам лабораториям № 10 Подготовка реферата: Способы и единицы измерения количества продуктов и сырья		11	
Раздел 2. Приемка и хранение растениеводческой продукции		65	
Тема 2.1 Приемка и хранение зерномучных продуктов и сырья	Содержание	28	
	1 Показатели качества зерна и методы их определения.	8	2
	2 Методы и условия хранения зерна.		
	3 Выбор способа хранения продукции		
	4 Организация хранения зерно бобовых и технических культур.		
	5 Организация хранения скоропортящейся продукции и сырья.		
	6 Санитарно технические требования к продуктам и сырью растительного происхождения.		
	7 Способы устранения дефектов и причины и их возникновения.		
	Практические занятия № 2 Изучение ГОСТов и ТУ на продукты и сырье № 3 Оценка качества зерна № 4 Определение условий хранения зерна и муки № 5 Оформление сопроводительных документов № 6 Определение качества и соответствия сорту хлебопекарной муки № 7 Проверка соответствия ГОСТ подсолнечного масла № 8 Оценка убыли продукции при хранении № 9 Оформление первичной документации		20

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	Уровень знаний
	№ 10 Сортировка и упаковка продуктов и сырья растительного и происхождения		
Тема 2.2 Приемка и хранение плодоовощных продуктов и сырья	Содержание	22	
	1. Ассортимент плодоовощных продуктов и сырья принимаемых на хранение.	7	2
	2. Условия хранения плодоовощных продуктов и сырья.		
	3. Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству		
	4. Оформление установленной учетно-отчетной документации.		
	5. Подготовка транспортных средств для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья		
	6. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения		
	Практические занятия № 11 Оценка качества плодоовощных продуктов и сырья № 12 Оценка качества и условий хранения продовольственного картофеля № 13 Оформление сопроводительных документов на картофель № 14 Оценка качества и условий хранения свеклы столовой № 15 Оформление сопроводительных документов на свеклу № 16 Оценка качества и хранения яблок свежих № 17 Оформление сопроводительных документов	14	
Контрольные работы	1		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2	№ 11 Подготовка реферата: Показатели качества зерна и методы их определения	15	
	№ 12 Подготовка реферата: Хранилища для зерномучных продуктов		
	№ 13 Подготовка реферата: Ассортимент зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение		
	№ 14 Подготовка реферата: Технология подготовки зерна к длительному хранению		
	№ 15 Подготовка реферата: Ассортимент технических культур и сырья принимаемых на хранение		
	№ 16 Подготовка реферата: Способы устранения дефектов и причины и их возникновения		
	№ 17 Подготовка реферата: Организация хранения скоропортящейся продукции		
	№ 18 Подготовка реферата: Образцы товарных накладок и ведомостей по учету продукции		
	№ 19 Подготовка презентации: Оборудование для мелко штучной фасовки сыпучей продукции		
	№ 20 Подготовка реферата: Организация ветеринарно-санитарного контроля за растительными продуктами		
№ 21 Подготовка реферата: Оформление установленной учетно-отчетной документации			

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	Уровень знаний
№ 22 Подготовка реферата: Способы и сроки хранения картофеля в зависимости от сортовых качеств № 23 Подготовка реферата: Способы и сроки хранения яблок в зависимости от сортовых качеств № 24 Подготовка реферата: Карантинные болезни растительных продуктов и методы обнаружения			
Раздел 3. Приемка и хранение сырья и продуктов животноводства		79	
Тема 3.1.Правила приемки и хранения молока коровьего сырого	Содержание	13	
	1. Классификация молока коровьего сырого	4	2
	2. Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству.		
	3. Транспортирование и хранение молока коровьего сырого		
	4. Санитарно технические требования к закупаемым продуктам и сырью животного происхождения.		
	Практические занятия № 18 Изучение ГОСТов и ТУ на молочные продукты и сырье № 19 Оценка качества молока коровьего сырого. № 20 Сравнение молока изготовленного по ГОСТ и ТУ. №21 Оформление сопроводительных документов	8	
	Контрольные работы	1	
Тема 3.2.Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов	Содержание	14	
	1. Основные виды убойных животных	10	2
	2. Порядок подготовки скота в хозяйстве к отправке на мясоперерабатывающие предприятия.		
	3. Способы транспортировки скота, птицы и кроликов		
	4. Критерии идентификации мяса и мясных продуктов		
	5. Ветеринарное клеймение мяса. Маркировка мяса		
	6. Виды охлаждения мяса		
	7. Охлаждение мяса. Способы замораживания		
	8. Преимущества охлаждения мяса и сроки хранения		
	Практические занятия № 22 Изучение ГОСТов и ТУ на продукты и сырье животного происхождения № 23 Изучение технологической инструкции по приемке и предубойной подготовке скота	4	

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	Уровень знаний
Тема 3.3 Порядок сдачи, приемки и хранения убойных животных на предприятие	Содержание	27	
	1. Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат	12	2
	2. Сдача-приемка скота по живой массе		
	3. Подготовка животных к убою		
	4. Приемка скота по количеству и качеству мяса		
	5. Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода.		
	6. Разделка говяжьих полутуш на отрубы в соответствии с ГОСТом и ТУ		
	7. Разделка свинины на отрубы в соответствии с ГОСТ 52986-2008		
	8. Разделка птицы в соответствии с ГОСТом и ТУ		
	9. Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат		
	10. Подготовка транспортных средств и транспортных накладных для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья		
	11. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения.		
		Практические занятия № 24 Изучение организации и порядка сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат № 25 Сдача-приемка скота по живой массе № 26 Изучение подготовки животных к убою № 27 Изучение приемки скота по количеству и качеству мяса № 28 Проверка соответствия ГОСТ вареной колбасы № 29 Сортировка и упаковка продуктов и сырья растительного и животного происхождения № 30 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья	14
Контрольные работы		1	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 № 25 Подготовка реферата: Первичная обработка молока для лучшего хранения № 26 Подготовка реферата: Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия № 27 Подготовка реферата: Продукты и способы хранения получаемые из молока и молочных продуктов № 28 Подготовка реферата: Условия и способы хранения жидких продуктов и сырья закладываемых на хранение № 29 Подготовка реферата: Организация ветеринарно-санитарного контроля молока и молочных продуктов		25	

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	Уровень знаний
<p>№ 30 Подготовка реферата: Молочные продукты долгого хранения</p> <p>№ 31 Подготовка реферата: Вычертить диаграмму по составу молочной продукции изготовленной по ГОСТ и по ТУ</p> <p>№ 32 Подготовка реферата: Основные виды убойных животных</p> <p>№ 33 Реферат: Порядок подготовки скота в хозяйстве к отправке на мясоперерабатывающие предприятия</p> <p>№ 34 Реферат: Холодильное оборудование для хранения замороженного и охлажденного мяса Подготовка реферата:</p> <p>№ 35 Реферат: Охлаждение мяса. Способы замораживания</p> <p>№ 36 Подготовка реферата: Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат</p> <p>№ 37 Подготовка реферата: Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясopодуктами</p> <p>№ 38 Подготовка реферата: Способы транспортировки скота к месту убоя</p> <p>№ 39 Подготовка реферата: Способы убоя животных. Конвейерные линии убоя</p> <p>№ 40 Подготовка реферата: Требования по определению упитанности разных животных</p> <p>№ 41 Подготовка реферата: Технология хранения яиц. Определение степени свежести яиц</p> <p>№ 42 Подготовка реферата: Разделка говяжьих полутуш на отрубы в соответствии с ГОСТ Р 52- 601-2006</p> <p>№ 43 Подготовка реферата: Разделка свинины на отрубы в соответствии с ГОСТ 52986-2008</p> <p>№ 44 Подготовка реферата: Разделка птицы в соответствии с ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания». Технические условия»</p> <p>№ 45 Подготовка реферата: Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат</p> <p>№ 46 Подготовка реферата: Идентификация мяса животных</p> <p>№ 47 Подготовка реферата: Мясо больных животных и пути его использования</p> <p>№ 48 Подготовка реферата: Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов</p> <p>№ 49 Подготовка реферата: Ответственность за нарушение инструкций по хранению продукции сельскохозяйственного происхождения</p>			
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
<p>Учебная практика.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение веса, количества и объема продукции - определение качества продукции растительного происхождения - определение качества продукции животного происхождения - оформление товарных накладных, учет продукции на складе - учет движения продукции и сырья на предприятии - выбор способов хранения принятой сельскохозяйственной продукции и сырья - контроль состояния сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения 		36	

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	Уровень знаний
Производственная практика. Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - 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	
	Всего	251	
	ВСЕГО ЧАСОВ ПО ПМ.05	251	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебных кабинетов специальных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическое обеспечение: инструкционные карты по выполнению практических работ, комплекты заданий, производственных ситуаций, контрольных вопросов, тестов;
- наглядные пособия (схемы, таблицы, графики, рисунки, гербарий).

Технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проекторы, мультимедийные средства обучения

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Для преподавателей и студентов

1. Манжевов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С., Максимов И.В., Чурикова С.Ю. Технология хранения растениеводческой продукции: учебное пособие. – Воронеж: 2013. – 368с.

Дополнительные источники

Для преподавателей и студентов

1. Шуреков Ю.В. УМК по «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства». – Димитровград: 2011.
2. Сергоманов С.В., Михайлов А.А. УМК по «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»: – Красноярск: 2016. – 44 с.
3. Улыбина Н.Г., Адамович М.Л. Лекционный курс «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» Лекция 1. Хранение картофеля, овощей и плодов Лекция 2. Переработка овощей и плодов.
4. Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: – Новосибирск: 2015. – 340 с.
5. Боздырев Г.И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 725 с.

6. Шишмарев В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование: учебник для СПО -7-е изд, стер. – М.: Академия, 2016. – 320 с.

Интернет источники:

Для преподавателей и студентов

1. <http://en.ppt-online.org/70355>
2. <http://www.webrarium.ru/tp-docs.html>
3. <http://www.fsvps.ru/fsvps/laws/117.html>
4. <http://www.activestudy.info/standartizaciya-zerna/>
5. <http://nsportal.ru>
6. <http://www.xumuk.ru/ssm/2.html>
7. <http://www.studfiles.ru/preview/6000621/page:2/>
8. <http://pandia.ru/438216/>
9. <http://rostest.ru/texnicheskaya-dokumentaciya/>
10. <http://www.studfiles.ru/preview/4644793/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>У 1. оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;</p> <p>У 2. определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>У 3. рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;</p> <p>У 4. составлять план размещения продукции;</p> <p>У 5. обслуживать оборудование и средства автоматизации;</p> <p>У 6. соблюдать сроки и режимы хранения;</p> <p>У 7. вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;</p> <p>У 8. готовить продукцию к реализации;</p> <p>УА/02.4.1. Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>УА/02.4.2. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p> <p>УА/02.4.3. Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян</p> <p>УА/02.4.4. Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде</p> <p>УА/03.4.4. Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде</p> <p>У WSSS 1.1. применять полученные знания на практике в рамках организационных, технических и санитарногигиенических мероприятий для защиты человека от воздействия опасных, вредных и поражающих факторов на производстве и в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>У WSSS 2.1. безопасно и правильно работать с инструментами, используемыми в работе</p> <p>У WSSS 6.1. пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. <p>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Тестирование по темам раздела., решение и составление кроссвордов , контрольная работа.</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>З 1. действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;</p>	

<p>3 2. основные методы оценки качества продукции животноводства;</p> <p>3 3. основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>3 4. технологии ее хранения;</p> <p>3 5. требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>3 6. методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;</p> <p>3 7. методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;</p> <p>3 8. условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>3 9. нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>3 10. порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>3 11. требования к оформлению документов.</p> <p>ЗА/02.4.1. Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>ЗА/02.4.2. Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции</p> <p>ЗА/02.4.3. Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>ЗА/02.4.4. Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы</p> <p>ЗА/02.4.5. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов</p> <p>ЗА/02.4.6. Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида</p> <p>ЗА/02.4.7. Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам</p> <p>ЗА/02.4.8. Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении</p> <p>ЗА/02.4.9. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>ЗА/03.4.1. Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ЗА/03.4.2. Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ЗА/03.4.3. Классификация и ассортимент макаронных изделий</p> <p>ЗА/03.4.4. Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий</p>	
--	--

<p>ЗА/07.4.1. Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ЗА/07.4.2. Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ЗА/07.4.3. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>З WSS 1.1. знать характер воздействия негативных факторов и понимать необходимость защиты от них</p> <p>З WSS 2.1. принципы работы с различными видами измерительного оборудования</p> <p>З WSS 6.1. правильно организовывать рабочее место.</p> <p>ЗП 1. правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;</p> <p>ЗП 2. правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;</p> <p>ЗП 3. правила хранения продукции и сырья</p>	
--	--