

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 21:23:22
Уникальный программный ключ:
cba47a240911a6e174be15354c4938c480471b6



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ –

МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал

Технологический колледж

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. зам. директора по учебной работе

Т.Н. Пимкина

«30»

сентября

2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приёмщик
сельскохозяйственных продуктов и сырья**

Специальность 35.02.20 Технология производства, первичной
переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Вид подготовки: базовая, на базе основного общего образования

Форма обучения - Очная

Калуга 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Министерством просвещения РФ от 16.08.2024 № 581 по специальности среднего профессионального образования 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Согласовано:

Руководитель технологического колледжа



О.А. Окунева

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	72
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>72</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>72</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	76
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>76</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>77</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>78</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	86
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>86</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>86</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	87

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

Профессиональный модуль «ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» включен в обязательную часть образовательной программы 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
ОК 03 Планировать и реализовывать	определять актуальность нормативно-правовой	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-

собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы	правила оформления документов; правила построения устных	

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	сообщений; особенности социального и культурного контекста	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на	понимать общий смысл четко произнесенных	правила построения простых и сложных предложений на	

государственном и иностранном языках	высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1 Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.	определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; составлять план размещения продукции;	методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;	сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье; составлять план размещения продукции; взвешивать или измерять продукцию и сырье;
ПК 5.2 Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья	соблюдать сроки и режимы хранения; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;	технологии хранения сырья и сельскохозяйственной продукции; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и	участия в выборе методов и способов хранения продукции растениеводства и животноводства; выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;

		санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;	
ПК 5.3 Оформлять сопроводительную документацию	вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной; готовить продукцию к реализации	правила первичного документооборота, учета и отчетности	ведения документации установленного образца;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия:	126	
в т.ч. теоретические занятия	36	
практические занятия	90	90
Самостоятельная работа	30	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 в формате экзамена</i> <i>ПМ 03 квалификационный экзамен</i>	12	
Всего	312	234

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Теоретические занятия	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6			7	8	9	10
ОК. 01, ОК.03- 07, ОК.09, ПК.5.1- 5.3	Раздел 1. МДК 03.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	300	234	156	126	36	90	-	30	72	72
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация	12									
	Всего:	312	234		126			-	30	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. МДК 03.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		300/234	
МДК 03.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		156/90	
Тема 1. Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения	Содержание	6/4	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1, 5.2
	Виды закупаемого сырья растительного происхождения.	2	
	Виды закупаемого сырья животного происхождения.		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Определение вида закупаемого сырья	2	
	Практическое занятие № 2. Определение параметров закупаемого сырья	2	
Тема 2. Правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции	Содержание	4/0	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1, 5.2
	Качество сельскохозяйственной продукции и сырья. Факторы влияющие на качество	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить перечень приборов необходимых для проверки качества закупаемой продукции Используя сеть интернет подготовить видео о проверке качества сельскохозяйственной продукции	2	
Тема 3. Условия и способы хранения продуктов и сырья растительного и животного происхождения.	Содержание	8/6	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1, 5.2
	Организация хранения зерно бобовых и технических культур.	2	
	Организация хранения скоропортящейся продукции и сырья.		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 3. Определение факторов, влияющих на сохранность продукции	2	
	Практическое занятие № 4. Выбор способа хранения продукции	2	

	Практическое занятие № 5. Оценка убыли продукции при хранении	2	
Тема 4. Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения	Содержание	12/10	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1, 5.2
	Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 6. Определение санитарно-технических требований к закупаемым продуктам и сырью животного происхождения	2	
	Практическое занятие № 7. Определение санитарно-технических требований к транспортировке продуктов и сырья	2	
	Практическое занятие № 8. Подготовка дезинфицирующего раствора	2	
	Практическое занятие № 9. Упаковка продукции и сырья	2	
	Практическое занятие № 10. Дезинфекция и подготовка тары, обработка антисептическими растворами	2	
Тема 5. Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения	Содержание	6/4	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1-5.3
	Содержание Государственного стандарта и технических условий в области закупки продукции и сырья сельскохозяйственного производства	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 11. Определение требований ГОСТ к зерновому плодово-ягодному сырью и продукции.	2	
	Практическое занятие № 12. Определение требований ГОСТ к молочной и мясной продукции и сырью	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить образцы товарных накладок и ведомостей по учету продукции Произвести сравнительный анализ стоимости продукции, произведенной по ГОСТ и по ТУ Вычертить диаграмму по составу молочной продукции изготовленной по ГОСТ и по ТУ	3	
	Содержание	10/8	

Тема 6. Способы, методы и единицы измерения, взвешивания продуктов и сырья растительного и животного происхождения.	Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья. Система перевода единиц измерения.	2	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1, 5.2
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 13. Определение качества закупаемой продукции	2	
	Практическое занятие № 14. Работа с весовым оборудованием	2	
	Практическое занятие № 15. Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения.	2	
	Практическое занятие № 16. Определение цены образцов продукции и сырья	2	
Тема 7. Приемка зерномучных продуктов и сырья	Содержание	18/16	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1-5.3
	Ассортимент зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение. Организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Осуществление отбора точечных проб. Оборудование для отбора точечных проб. Показатели качества зерна и методы их определения. Методы и условия хранения зерна. Приемка зерна, ведение учета массы и оформление сопроводительных документов. Показатели качества муки и методы их определения.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 17. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб	2	
	Практическое занятие № 18. Оценка качества зерна	2	
	Практическое занятие № 19. Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов	2	
	Практическое занятие № 20. Оценка качества муки	2	
	Практическое занятие № 21. Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительной документации	2	
	Практическое занятие № 22. Ведение учета массы зерномучных продуктов при хранении	2	
	Практическое занятие № 23. Определение условий хранения растительных масел и оценка качества растительных масел	2	

	Практическое занятие № 24. Проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту подготовки зерна к длительному хранению	1	
Тема 8. Приемка плодовоовощных продуктов и сырья	Содержание	14/12	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1-5.3
	Оценка качества и условия хранения плодовоовощных продуктов и сырья. Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 25. Способы и методы определения качества картофеля свежего продовольственного	2	
	Практическое занятие № 26. Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов	2	
	Практическое занятие № 27. Оценка качества свежих яблок	2	
	Практическое занятие № 28. Определение условий хранения свежих яблок. Оформление сопроводительных документов	2	
	Практическое занятие № 29. Определение качества свеклы столовой. Оформление сопроводительных документов	2	
	Практическое занятие № 30. Определение качества лука репчатого. Оформление сопроводительных документов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Весовое оборудование и требование к нему Ассортимент технических культур и сырья принимаемых на хранение Способы и сроки хранения картофеля в зависимости от сортовых качеств Способы и сроки хранения яблок в зависимости от сортовых качеств Карантинные болезни растительных продуктов и методы обнаружения	10	
	Содержание	6/4	

Тема 9 Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия	Классификация молока коровьего сырого. Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству. Транспортирование и хранение молока коровьего сырого	2	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1-5.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 31. Оценка качества молока коровьего сырого	2	
	Практическое занятие № 32. Оформление сопроводительных документов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Условия и способы хранения жидких продуктов и сырья закладываемых на хранение Организация ветеринарно-санитарного контроля молока и молочных продуктов	4	
Тема 10. Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие	Содержание	22/20	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1-5.3
	Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат Приемка скота по количеству и качеству мяса. Подготовка животных к убою методы убоя.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 33. Изучение технологической инструкции по приемке и предубойной подготовке скота	2	
	Практическое занятие № 34. Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода	2	
	Практическое занятие № 35. Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат	2	
	Практическое занятие № 36. Разделка говяжьих полутуш на отрубы в соответствии с ГОСТ Р 52601-2006	2	
	Практическое занятие № 37. Разделка свинины на отрубы в соответствии с ГОСТ 52986-2008	2	
	Практическое занятие № 38 Разделка птицы в соответствии с ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания. Технические условия»	2	
	Практическое занятие № 39. Критерии идентификации мяса и мясных продуктов	2	

	Практическое занятие № 40. Изучение ветеринарного клеймения мяса. Маркировка мяса	2	
	Практическое занятие № 41. Идентификация мяса и мясопродуктов	2	
	Практическое занятие № 42. Клеймение мяса	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Требования по определению упитанности разных животных Идентификация мяса животных Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами	6	
Тема 11. Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья	Содержание	4/2	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1-5.3
	Порядок заполнения документов по учету движения животных	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 43. Оформление документов по учету движения животных	2	
Тема 12. Холодильная обработка мяса	Содержание	6/4	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1-5.3
	Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса. Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 44. Способы и методы определения температуры охлажденного мяса	2	
	Практическое занятие № 45. Способы и методы определения температуры замороженного мяса	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Холодильное оборудование для хранения замороженного и охлажденного мяса. Стратегическое значение и ответственность за нарушение инструкций по хранению продукции сельскохозяйственного происхождения	4	
<i>Теоретические занятия</i>		24	
<i>Практические занятия</i>		90	
<i>Самостоятельная работа</i>		30	
<i>Консультации</i>		12	

Учебная практика Виды работ: 1. Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам. 2. Определение веса, количества и объема продукции. 3. Определение качества зерновой и бобовой продукции. 4. Определение качества овощной и фруктовой продукции. 5. Определение качества другой продукции растительного происхождения. 6. Определение качества мяса. 7. Определение качества молочной продукции. 8. Определение качества другой продукции животного происхождения. 9. Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья. 10. Оформление товарных накладных, учет продукции на складе. 11. Учет движения продукции и сырья на предприятии. 12. Наличный расчет посредством контрольно-кассового аппарата. 13. Выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё. 14. Сдача выручки в банк и службе инкассации. 15. Приёмка продуктов растениеводства. 16. Организация хранения продуктов растениеводства. 17. Оформление сопроводительных документов. 18. Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции. 19. Определение упитанности сельскохозяйственных животных. 20. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физикохимическим методом. 21. Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья. 22. Оформление сопроводительных документов.	72	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1-5.3
Производственная практика Виды работ: 1. Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии. 2. Организация рабочего места. 3. Приемка по количеству и качеству продукции растениеводства и животноводства. 4. Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья. 5. Оформление товарных накладных, учет продукции на складе. 6. Учет движения продукции и сырья на предприятии. 7. Наличный расчет посредством контрольно-кассового аппарата. 8. Выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё.	72	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.5.1-5.3

9. Сдача выручки в банк и службе инкассации. 10. Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции. 11. Определение упитанности сельскохозяйственных животных. 12. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физикохимическим методом. 13. Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья. 14. Температурные режимы при хранении готовой продукции. 15. Технология хранения мяса и мясопродуктов. 16. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основные условия, определяющие ее сохранность. 17. Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. 18. Определение плотности молока, массовой доли жира. 19. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиком. 20. Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. 21. Оформление сопроводительных документов. 22. Оформление установленной учетно-отчетной документации.		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	312	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты агрономии и зоотехнии оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине модуля, интерактивная доска, комплект ноутбуков в количестве 30 штук с лицензионным программным обеспечением, комплекты дидактических материалов по всем темам курса, персональный компьютер преподавателя, доступ к сети Интернет и общему ресурсу отделения, учебная мебель, парты.

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория электротехники, технических измерений, механизации сельскохозяйственных работ, тракторов и автомобилей, сельскохозяйственных и мелиоративных машин оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны под вид работ: «Лаборатория ремонта электрооборудования», «Лаборатория ремонта двигателей», «Техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования», «Управление тракторами, самоходными сельскохозяйственными машинами и агрегатирование навесным и прицепным оборудованием», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Основные источники:

1. Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. , Рыжова И.О. Товароведение зерномучных, плодовоовощных, 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: 2019

2. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник Издательство: Троицкий мост 2018г. ISBN: 978-5-904406-07-3

3. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.М.:Издательский центр "Академия",2018. ISBN 987-5-7695-4188-9

4. Хэнлон Дж.Ф. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение. Издательство: Профессия Год: 2019 Количество страниц: 632 ISBN: 978-5-93913-049-3

5. 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

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Андреев Н. Н., Мударисов Ф. А. Учебное пособие Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья: практикум для студентов, обучающихся по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина. 2020 Количество страниц: 68

2. 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», 2017. — 192 с. ISBN 9785-7695-9043-6

3. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0070-4

4. Филин В.М. Оценка качества зерна крупяных культур на малых предприятиях. Учебное пособие для ССУЗов —М.:Издательство: ДеЛи принт, 2017. ISBN: 594343-040-7.

5. Нормативные документы:

ГОСТР 52554-2006. Пшеница. Технические условия.

ГОСТ Р 51808-2013. Картофель продовольственный. Технические условия.

ГОСТ Р 32285-2013. Свекла столовая.

ГОСТ 34314-2017. Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия.

ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная, хлебопекарная. Технические условия.

ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. ТУ.

ГОСТ 34120-2017. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 31476-2012. Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия.

ГОСТ 31797-2012.. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия.

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

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

ГОСТ 31657-2012. Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия.

ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 24896-2013. Рыба живая. Технические условия

3.2.3. Электронные образовательные ресурсы:

1. <http://docs.cntd.ru/document/902320395>
2. <http://docs.cntd.ru/document/1200083078>
3. <http://sudact.ru/law/prikaz-rosgoskhlebinspektii-ot-08042002-n-29ob/poriadok-ucheta-zerna-i-produktov/prilozhenie-1/>
4. <http://docs.cntd.ru/document/1200095684>
5. <http://docs.cntd.ru/document/1200103450>
6. <http://docs.cntd.ru/document/1200085835>
7. <http://docs.cntd.ru/document/1200095479>
8. <https://docs.cntd.ru/document/350341002?marker=6540IN>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 <i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</i>	<i>Распознает задачу и/или проблему в профессиональном контексте. Анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части. Определяет этапы решения задачи. Выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составляет</i>	<i>Квалификационные испытания, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка</i>

	план действия. Определяет необходимые ресурсы. Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Применяет современную научную профессиональную терминологию. Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования. Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи. Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Выявляет источники финансирования. Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Определяет источники достоверной правовой информации. Составляет различные правовые документы. Находит интересные проектные идеи, грамотно их формулирует и документирует. Оценивает жизнеспособность проектной идеи, составляет план проекта.	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организует работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке. Проявляет толерантность в рабочем коллективе	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	Проявляет гражданско-патриотическую позицию. Демонстрирует осознанное поведение. Описывать значимость своей специальности. Применяет стандарты антикоррупционного поведения.	

<i>гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</i>		
<i>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</i>	<i>Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. Организует профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства. Организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.</i>	
<i>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</i>	<i>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы. Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые). Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</i>	
<i>ПК 5.1 Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.</i>	<i>Определяет качество и количество сельскохозяйственной продукции. Соблюдает правила охраны труда при определении качества и количества продукции.</i>	<i>Квалификационные испытания, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</i>
<i>ПК 5.2 Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья</i>	<i>Производит первичную обработку продуктов и сырья. Обеспечивает условия для сохранения заготавливаемой продукции. Соблюдает правила охраны труда при обработке и хранении сельскохозяйственной продукции и сырья.</i>	
<i>ПК 5.3 Оформлять сопроводительную документацию</i>	<i>Оформляет сопроводительную документацию, установленную учетно-отчетную документацию.</i>	