

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 26.07.2026 16:41:20
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b31b3b7546e75354c4938c4a0471b8



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:
Зам. директора по учебной работе

Т.Н. Пимкина
2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Освоение профессии рабочего, должности служащего

17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

МДК.04.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 27738
Учетчик

УП.04.01 Учебная практика

ПП.04.01 Производственная практика

Специальность 35.02.20 Технология производства, первичной
переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Вид подготовки: базовая, на базе основного общего образования

Форма обучения - Очная

Калуга 2026 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 ...	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>8</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>8</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	18
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>18</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>18</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 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.04 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 4.1 Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве.	определять учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии	знать нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; расход материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве	контролировать расход материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве
ПК 4.2 Проводить учет приобретаемой продукции по отраслям	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;	участия в выборе видов и количества приобретаемой продукции растениеводства и животноводства; выбора технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем

ПК 4.3 Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность организации	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:	114	
в т.ч. теоретические занятия	57	
практические занятия	57	57
Самостоятельная работа	51	-
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>	9	
Всего	318	201

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по ПМ, 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.4.1- 4.3	Раздел 1. ПМ 04.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	309	57	156	114	57	57	-	51	72	72
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация	12									
	Всего:	318	201		114			-	51	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. ПМ 04.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		309/201	
ПМ 04.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		156/57	
Тема 1. Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения	Содержание	6/2	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.4.1, 4.2
	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.4.1, 4.2
	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	6	
Тема 3. Условия и способы хранения продуктов и сырья растительного и животного происхождения.	Содержание	8/3	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	12/5	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.4.1, 4.2
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения	6	
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.4.1-4.3
	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	5	
	Содержание	10/4	

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.4.1, 4.2
	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	18/10	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.4.1-4.3
	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	6	
Тема 8. Приемка плодовоовощных продуктов и сырья	Содержание	14/6	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.4.1-4.3
	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.4.1-4.3
	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	6	
Тема 10. Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие	Содержание	20/15	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.4.1-4.3
	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	1	
	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	1	

	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	8	
Тема 11. Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья	Содержание	4/2	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.4.1-4.3
	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	6/2	ОК. 01, ОК.03-07, ОК.09, ПК.4.1-4.3
	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	6	
<i>Теоретические занятия</i>		57	
<i>Практические занятия</i>		57	
<i>Самостоятельная работа</i>		51	
<i>Экзамен</i>		9	

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.4.1-4.3
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.4.1-4.3

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	9	
Всего	318	

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, 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: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:

ГОСТ Р 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>Распознаёт 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.	

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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.	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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.	
ПК 4.1 Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве	Умеет учитывать объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве	Квалификационные испытания, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
ПК 4.2 Проводить учет приобретаемой продукции по отраслям	Контролирует учет приобретаемой продукции по отраслям	
ПК 4.3 Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность организации	Способен анализировать хозяйственно-финансовую деятельность организации	