

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 18.07.2026 15:44:10
Уникальный идентификатор документа:
cba47a2f4b9180a7254bef5354c4938c4a04716d



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
Руководитель технологического колледжа
О.А. Окунева
«» 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
17282 «ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ
И СЫРЬЯ»

ФГОС СПО

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья

Вид подготовки: базовая, на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Калуга, 2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Министерством просвещения России от 18 мая 2022 г. № 341 по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Программа обсуждена на заседании кафедры «Агрономии»
Протокол № 10 от 20.05.2026 г.

И.о. заведующего кафедрой



(подпись)

О.В. Рахимова

Согласовано:

Председатель учебно-методической
комиссии



(подпись)

А.Н. Исаков

Содержание

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	13

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 17282 «ПРИЕМЩИК
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ведение технологического процесса засолки овощей на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов
-------------------------	---

Уметь	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищевых концентратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищевых концентратов по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии.
Знать	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, виды и качественные показатели сырья,

	полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пищевых концентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищевых концентратов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищевых концентратов, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 318

Из них на освоение МДК 162

в том числе самостоятельная работа, промежуточная аттестация (экзамен) практики, в том числе учебная 72

производственная 72

экзамен по модулю – 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	162	54	120	54	-	42	10		
	УП.05.01 Учебная практика	72	72	-	-	-	-	-	72	-
	ПП.05.01 Производственная практика по освоению рабочей профессии «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	72	72	-	-	-	-	-	-	72
	Экзамен по модулю	12				12				
	Всего:	318	198	120	54		42	22	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), еждисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч
МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 17282 "Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"		162/72
Раздел 1. Организация контроля качества зерна		68/44
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2
Характеристика показателей качества зерна	Характеристика показателей качества злаковых культур и гречихи и стандартные методы их определения Характеристика показателей качества бобовых культур и стандартные методы их определения. Характеристика показателей качества масличных культур и стандартные методы их определения.	2
Тема 1.2	Содержание учебного материала	2
Лабораторная документация	Перечень лабораторной документации (журналов, карточек и пр.) Назначение отдельных видов лабораторных документов. Правила ведения лабораторной документации. Нормативно-техническая документация на зерно и продукты его переработки – ГОСТы, ТУ. Учёт и хранение документов, проб зерна. Контроль госхлебинспекции по ведению лабораторной документации.	2
Тема 1.3	Содержание учебного материала	2
Производственно-технологический контроль на элеваторах	Организация работы ХПП по подготовке приёма зерна нового урожая. Обязанности работников лаборатории при приёме зерна автотранспортом. Обязанности работников лаборатории при приёме зерна водным и железнодорожным транспортом. Порядок разрешения споров по вопросам качества между ХПП и поставщиками зерна. Порядок составления актов-рекламаций, коммерческих актов.	2
Тема 1.4	Содержание учебного материала	2

Контроль размещения зерна в хранилищах	Сроки контроля хранящегося зерна за температурой. Документальное оформление. Сроки контроля хранящегося зерна по заражённости, влажности, содержанию примесей, органолептическим показателям	2
Тема 1.5 Контроль сушки зерна	Содержание учебного материала	4
	Производственно-технологический контроль очистки зерна. Контроль за проведением активного вентилирования зерна. Активное вентилирование зерна с целью сушки. Контроль качества реализуемых хлебопродуктов.	2
	В том числе самостоятельных работ:	2
	Самостоятельная работа 1. Права, обязанности работников лаборатории по контролю качества хранящегося зерна, проведению оздоровительных мероприятий	2
Тема 1.6 Определение качества зерна	Содержание учебного материала	24
	Установление соответствия требованиям ГОСТ партий зерна	2
	В том числе практических занятий:	22
	Практическое занятие 1. Составление среднесуточной пробы	2
	Практическое занятие 2. Определение запаха, цвета и вкуса зерна	2
	Практическое занятие 3. Определение засоренности зерна	2
	Практическое занятие 4. Определение засоренности зерна	2
	Практическое занятие 5. Определение пленчатости овса	2
	Практическое занятие 6. Определение пленчатости ячменя	2
	Практическое занятие 7. Определение натуры зерна	2
	Практическое занятие 8. Определение влажности зерна	2
	Практическое занятие 9. Определение влажности зерна	2
	Практическое занятие 10. Определение содержания зерен пораженных головней и спорыньей	2
	Практическое занятие 11. Определение числа падения	2
Тема 1.7 Стекловидность зерна	Содержание учебного материала	6
	Понятие о стекловидности зерна. Консистенция эндосперма.	2

	Значение стекловидности на крупяных предприятиях.	
	В том числе практических занятий:	4
	Практическое занятие 12. Определение стекловидности с помощью диафаноскопа	2
	Практическое занятие 13. Определение стекловидности вручную	2
Тема 1.8 Количество и качество клейковины	Содержание учебного материала	6
	Клейковина и её компоненты. Содержание учебного материала клейковины в муке. Свойства клейковины.	2
	В том числе практических занятий:	4
	Практическое занятие 14. Определение качества и количества клейковины	2
	Практическое занятие 15. Определение качества и количества клейковины	2
Тема 1.9 Дефекты продовольственной пшеницы	Содержание учебного материала	
	Повреждение пшеницы клопом-черепашкой. Головня, спорынья. Морозобойное зерно. Греющееся и проросшее зерно. Микотоксичное зерно.	2
Тема 1.10 Вредители хлебных запасов	Содержание учебного материала	18
	Ущерб наносимый вредителями хлебных запасов. Циклы развития вредителей.	2
	В том числе самостоятельных работ:	2
	Самостоятельная работа 2. Характеристика наиболее опасных и распространенных вредителей	2
	В том числе практических занятий:	14
	Практическое занятие 16. Определение средневзвешенного качества зерна	2
	Практическое занятие 17. Заполнение лабораторной документации качества зерна при приемке	2
	Практическое занятие 18. Заполнение лабораторной документации качества зерна при приемке	2
	Практическое занятие 19. Заполнение лабораторной документации качества зерна при приемке	2

	Практическое занятие 20. Документальное оформление по реализации зерна и зерновых продуктов	2
	Практическое занятие 21. Документальное оформление оздоровительных мероприятий по хранению зерна	2
	Практическое занятие 22. Документальное оформление количественно-качественного учета	2
Раздел 2. Правила приёмки и определения качества овощной продукции		14/6
Тема 2.1 Физиологические и биохимические процессы, протекающие в плодовоовощной продукции	Содержание учебного материала	2
	Дыхание. Раневые реакции. Созревание и старение. Покой и прорастание	2
Тема 2.2. Физические свойства плодовоовощной продукции	Содержание учебного материала	12
	Сыпучесть, самосортирование. Скважистость, механическая прочность. Сорбционные и теплофизические свойства	2
	В том числе практических занятий:	6
	Практическое занятие 23. Экспертиза качества корнеплодов	2
	Практическое занятие 24. Экспертиза качества лука и картофеля	2
	Практическое занятие 25. Классификация механических повреждений овощей	2
	В том числе самостоятельных работ:	
	Самостоятельная работа 3. Определение болезней овощей	2
	Самостоятельная работа 4. Оценка качества свежих плодов и овощей	2
Раздел 3. Определение качества молока и молочной продукции		38/18
Тема 3.1 Пищевое значение молока и молочных продуктов	Содержание учебного материала	2
	Виды питьевого молока. Состав и химические свойства молока. Энергетическая ценность молока различных с/х животных.	2
Тема 3.2	Содержание учебного материала	4

Изменения состава и свойств молока под влиянием различных факторов	Зоотехнические факторы. Стадия лактации. Порода скота. Состояние здоровья животных. Рацион кормления. Сезон года. Фальсификация молока.	2
	В том числе самостоятельных работ:	
	Самостоятельная работа 5. Свойства коровьего молока	2
Тема 3.3 Изменения молока при его хранении и обработке	Содержание учебного материала	2
	Холодильная обработка молока.	2
	Механическая обработка молока.	
	Изменения составных частей молока при тепловой обработке.	
Тема 3.4 Методы обработки молока	Содержание учебного материала	2
	Очистка. Охлаждение. Пастеризация. Гомогенизация. Нормализация	2
Тема 3.5 Пороки молока	Содержание учебного материала	2
	Пороки консистенции	2
	Условия и режимы хранения молочных продуктов на ООО «Юнимилк»	
	Мероприятия по предотвращению образования пороков молока	
Тема 3.6 Отбор проб молока и молочной продукции. Определение качества	Содержание учебного материала	22
	Общие правила отбора проб. Консервирование проб.	2
	Подготовка проб, предназначенных для определения физико-химических показателей	
	В том числе практических занятий:	18
	Практическое занятие 26. Анализ ГОСТов и оценка показателей качества молока	2
	Практическое занятие 27. Органолептическая оценка молока	2
	Практическое занятие 28. Определение натуральности молока	2
	Практическое занятие 29. Определение титруемой кислотности	2
	Практическое занятие 30. Определение плотности молока	2
	Практическое занятие 31. Определение термоустойчивости молока	2
	Практическое занятие 32. Экспертиза творога	2
	Практическое занятие 33. Определение сыропригодности молока	2
	Практическое занятие 34. Расчеты при приемке молока	2
	В том числе самостоятельных работ:	

	Самостоятельная работа 6. Определение антибиотиков в молоке	2
Тема 3.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных	Содержание учебного материала	2
	Туберкулёз, бруцеллез, ящур. Инфекционная агалактия овец и коз. Лейкоз, маститы, кетоз коров.	2
Тема 3.8 Контроль мойки и дезинфекции молочного оборудования	Содержание учебного материала	2
	Характеристика моющих средств и режимов мойки. Дезинфицирующие средства и способы их приготовления. Проверка качества моющих и дезинфицирующих растворов.	2
Раздел 4. Оценка и контроль качества продукции животноводства		22/8
Тема 4.1 Организация системы входного контроля мяса	Содержание учебного материала	2
	Единый подход к организации входного контроля. Порядок проведения входного контроля мясного сырья .	2
Тема 4.2 Предубойное Содержание учебного материала скота	Содержание учебного материала	2
	Предубойная подготовка и убой скота. Методы предубойного повышения потребительских показателей качества мяса. Прием скота и птицы.	2
Тема 4.3 Убой скота	Содержание учебного материала	2
	Виды скота для убоя. Предубойная подготовка. Убой скота и разделка туш	2
Тема 4.4 Морфология и химия мяса	Содержание учебного материала	2
	Белковый и жировой состав мяса. Ткани мяса	2
Тема 4.5 Изменения в мясе после убоя	Содержание учебного материала	2
	Понятие об автолизе. Стадия автолиза и изменения свойств мяса на разных стадиях автолиза. Изменение состава мяса в процессе послеубойного хранения. Способы ускорения созревания мяса. Характеристика мяса с признаками DFD и PSE и специфика автолиза в них.	2
Тема 4.6	Содержание учебного материала	12

Оценка и контроль качества продуктов убоя животных	Общая классификация мясных продуктов Органолептическая оценка мясных продуктов Сопроводительные документы Фальсификация мяса	2
	В том числе практических занятий:	8
	Практическое занятие 35. Расчет убойного выхода	2
	Практическое занятие 36. Расчет приемной живой массы скота	2
	Практическое занятие 37. Разделка туш на отруба и сорта	2
	Практическое занятие 38. Маркировка и клеймение мяса	2
	В том числе самостоятельных работ:	
	Самостоятельная работа 7. Оценка упитанности убойных животных	2
Консультация		2
Промежуточная аттестация (Экзамен)		10
Учебная практика Виды работ 1. Приемка сельскохозяйственной продукции и сырья. 2. Изучение оборудования для отбора проб. 3. Изучение правил отбора проб зерновых культур для анализа. 4. Изучение правил отбора проб овощных культур для анализа. 5. Изучение правил отбора проб технических культур для анализа. 6. Изучение способов определения качества зерновых культур. 7. Изучение способов определения качества овощных культур. 8. Изучение способов определения качества технических культур. 9. Изучение дефектов сельскохозяйственной продукции. 10. Изучение способов устранения дефектов сельскохозяйственной продукции. 11. Оформление установленной документации на продукцию растениеводства. 12. Знакомство с ветеринарно-санитарной экспертизой продукции животноводства. 13. Изучение приборов и оборудования для оценки качества продукции животноводства. 14. Определение основных видов дефектов мяса 15. Определение основных показателей качества молока. 16. Оформление основной документация на животноводческую продукцию.		72

Производственная практика. Виды работ. 1. Знакомство с предприятием, являющимся базой практики. 2. Изучение устройства и принципа работы весового оборудования. 3. Изучение устройства и принципа работы измерителя деформации клейковины. 4. Изучение устройства и принципа работы диафаноскопа. 5. Изучение устройства и принципа работы мельницы лабораторной. 6. Изучение устройства и принципа работы нитратомера. 7. Изучение основных этапов приемки сельскохозяйственной продукции. 8. Изучение основных этапов отпуска растениеводческой продукции со склада. 9. Знакомство с правилами заполнения приходно-расходной документации. Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии. 10. Предубойная оценка упитанности животных. 11. Работа на предприятии по оценке качества продукции животноводства. 12. Самостоятельная работа студента-практиканта по изучению оценки качества продукции животноводства (выполнение индивидуального задания, научных исследований и т.д.). Оформление отчета.	72
Экзамен по модулю	12
Всего	318

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.4 примерной образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Бурова Т. Е. Введение в пищевую биотехнологию : учебное пособие для СПО / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 160 с. : ил. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146901> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Основы упаковывания, хранения и транспортирования пищевой продукции из водных биоресурсов / Н. В. Долганова, С. А. Мижуева, С. О. Газиева, Е. В. Першина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 236 с. — ISBN 978-5-507-47430-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370922> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья / З. Х. Давлетов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 400 с. — ISBN 978-5-507-47429-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370895>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3331-5. — Текст : электронный

2. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки картофеля, овощей, плодов / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352196> (дата обращения: 05.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
---	--	--

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
---	--	---