

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Центр-колледж прикладных квалификаций

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического  
совета университета  
(протокол от 18 апреля 2024 г. № 8)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
С.В. Соловьёв  
«18» апреля 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного  
сырья

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	31

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих включен в профессиональный цикл ОПОП по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена, Основы агрономии, Основы зоотехнии, Правовые основы профессиональной деятельности, Микробиология, санитария и гигиена, Основы аналитической химии, Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

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

Целью изучения модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является овладение следующим видом профессиональной деятельности: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, а также соответствующими профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- сбора дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- сортировки и упаковки дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;

- оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки;
- приема и учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- оформления приемо-сдаточной документации на сдаваемое вторичное сырье;
- складирования, хранения и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья;
- подготовки транспортных средств и тары к сбору пищевых отходов;

**уметь:**

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- определять источники и места заготовки продуктов и сырья;
- оформлять приемо-сдаточные документы;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
- пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;
- определять качество продуктов и сырья во время хранения;
- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;
- определять количество и качество пищевых отходов;
- готовить простые информационные и рекламные материалы

**знать:**

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- правила закупки продуктов и сырья;
- качественные признаки продуктов и сырья;
- порядок сбора и сдачи вторичного сырья организациями;
- правила, порядок сбора и сдачи дикорастущего лекарственно-растительного сырья и пищевых отходов;
- правила расчетов за заготовительные продукты и сырье.

**1.3 Рекомендуемое количество ак.часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего 394 ак.часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося -322 ак.часов;

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 215 ак.часов;  
самостоятельная работа обучающегося - 75 ак.часа;  
консультации – 32 ак.часов;  
учебная практика - 72 ак.часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	курс	Всего ак. часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	Практика		
				Всего ак. часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося ак. часов		Учебная, ак. часов	Производственная (по специальности) ак. часов	
					теоретически занятий ак. часов	в т.ч.						
						лабораторные работы ак. часов	практические занятия ак. часов					курсовая работа ак. часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
ПК 1.1 -2.2	Раздел 1. Основы закупочной деятельности	3	84	62	50		12	-	15	7	-	-

ПК 1.1 - 2.2	Раздел 2. Сбор и сбыт дикорастущего природного сырья.	3	63	36	28		8	-	20	7		-
ПК 1.1 - 2.2	Раздел 3. Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья.	3	129	90	40	10	40		27	12		
ПК 1.1 - 2.2	Раздел 4. Организация сбора и сбыта вторичного сырья.		20	14	14				3	3		
ПК 1.1 - 2.2	Раздел 5. Организация сбора и сбыта пищевых отходов.		26	13	13				10	3		
ПК 1.1 -2.2	Учебная практика, ак. часов	3									72	-



	<b>Всего:</b>		<b>394</b>	<b>215</b>	<b>145</b>	<b>10</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>75</b>		<b>72</b>	<b>-</b>
--	---------------	--	------------	------------	------------	-----------	-----------	----------	-----------	--	-----------	----------

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем ак. часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ 0.5. Основы закупочной деятельности		<b>50</b>	
Тема 1.1 Организация работ по закупкам с/х продуктов и сырья.	Содержание	<b>10</b>	
	1 Введение. Общие положения, характеристика работ, ответственность. Сущность заготовительной деятельности, порядок оформления документации.	2	1
	2 Действующий порядок организации закупок. Основные принципы организации закупки. Экономическая сущность и значение заготовок продуктов и сырья. Основные направления заготовительной деятельности.	2	1
	3 Рынок продовольственного сырья. Продовольственный рынок как составная часть экономики. Производство, распределение и потребление продовольственного сырья и продуктов питания.	2	1
	4 Выбор поставщика. Виды поставщиков и принципы отбора.	2	1
	5 Договор поставки. Порядок заполнения и подписания.	2	1
Тема 1.2 Места хранения	Содержание	<b>6</b>	
	1 Основные способы хранения. Способы хранения различных продуктов и	2	1

<b>плодоовощной продукции.</b>		сырья.		
	2	<b>Виды хранилищ.</b> Устройство и размещение продукции в основных видах хранилищ.	2	
	3	<b>Подготовка плодо-, овощехранилищ и холодильников к приему урожая.</b> Подготовка помещений хранения, виды дезинфекций. Системы вентиляции.	2	1
<b>Тема 1.3. Микробиология организмов в пищевом производстве</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1.	<b>Микробиология и санитария в пищевом производстве.</b> Роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Развитие микробиологии. Морфология бактерий.	2	1
	2	<b>Физиология микроорганизмов.</b> Химический состав клетки микроорганизмов. Значение воды, белков, нуклеиновых кислот, углеводов, липидов и минеральных веществ. Ферменты и их свойства.	2	2
	3.	<b>Питание микроорганизмов.</b> Особенности процесса. Влияние экологических факторов и температуры на микроорганизмы.	2	2
	4.	<b>Микробиология основных пищевых продуктов.</b> Микрофлора продуктов питания и микробиологические процессы.	2	2
	5.	<b>Микробиология мяса и мясопродуктов, рыбы, консервов и молока.</b> Микробиологические процессы в продуктах животноводства.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Составление схемы морфологии дрожжей и плесени		
	2	Составление схем строения клеток бактерий, дрожжей, грибов		
<b>Тема 1.4. Санитария и гигиена в пищевом производстве.</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	<b>Правила личной гигиены на пищевых предприятиях.</b> Требования, предъявляемые к работникам предприятия: чистота, опрятность, отсутствие заболеваний.		2
	2	<b>Санитарные требования к личной гигиене персонала.</b> Правила прохождения		

		медицинских осмотров, приема пищи, курения.		
	3	<b>Правила санитарной безопасности на пищевых предприятиях.</b> Понятие - санитария. Требования к соблюдением чистоты помещений. Уборка. План санитарной обработки		2
	4	<b>Эпидемиологическое значение насекомых, грызунов как переносчиков возбудителей пищевых заболеваний.</b> Понятие о дезинсекции и дератизации. Признаки появления, способы борьбы.		2
	5	<b>Санитарные требования к процессу приготовления и хранения продуктов.</b> Прием товара. Температурные стандарты приготовления, хранения. Маркировка.		2
	6	<b>Меры предупреждения попадания инородных тел в питание.</b> Частные вопросы санитарной безопасности: овощной цех, мясной цех, мучной цех. Инфекции.		2
	7	<b>Классификация моющих и дезинфицирующих средств.</b> Правила применения, условия и сроки хранения. Основные типы пищевых отравлений.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Приготовление и анализ дезинфицирующих растворов		
	2	Санитарная обработка оборудования, посуды, инвентаря		
<b>Тема</b>	<b>1.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
<b>Экологические основы природопользования</b>	1	<b>Основы экологического права.</b> Экологическое право и меры наказания за экологические правонарушения.	2	2
	2	<b>Мониторинг – система наблюдения и контроля окружающей среды.</b> Организация мониторинга и его значение.	2	
	3	<b>Факторы загрязнения окружающей среды.</b> Загрязнение водных источников, почвы и воздуха.	2	2
	4	<b>Природные ресурсы и рациональное природопользование.</b> Минеральные ресурсы, водные ресурсы, лесные ресурсы, животный мир.	2	2
	5	<b>Принципы и задачи рационального природопользования.</b> Пути предотвращения истощения ресурсов.	2	

	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.		
	2	Бытовые отходы нашей семьи		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>			<b>15</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сообщение «Вентиляция складских помещений».</li> <li>- Сообщение «Почва, как среда обитания».</li> <li>- Презентация «Правила личной гигиены для работников пищевого предприятия».</li> <li>- Сообщение «Рациональное использование и охрана лесов».</li> <li>- Таблица «Медицинский осмотр работников пищевого предприятия» .</li> <li>- Реферат «Дезинфицирующие средства защиты от микроорганизмов».</li> <li>- Доклад «Правовые и социальные аспекты экологии».</li> <li>- Реферат «Растения красной книги Тамбовской области».</li> </ul>				
<b>Раздел 2. ПМ 0.5.</b> <b>Сбор и сбыт дикорастущего природного сырья</b>			<b>28</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Ассортимент растительного сырья и показатели качества</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1	<b>Ассортимент дикорастущего лекарственно-растительного сырья.</b> Виды лекарственно-технического сырья, их характеристика, районы произрастания. Классификация растений по видам заготавливаемого сырья: корни, почки, кора, трава, цветы, плоды. Виды растений, внешний вид, районы произрастания, общие правила сбора и сушки.	2	

	2	<b>Правила и способы сбора, сушки и обработки лекарственно-технического сырья.</b> Календарные сроки сбора сырья. Рекомендации по местам сбора лекарственно-технического сырья. Меры предосторожности при сборах ядовитых растений.	2	
	3	<b>Подготовка собранного лекарственно-технического сырья для сушки.</b> Сорные примеси и дефекты. Назначение и способы сушки сырья. Сортировка лекарственно-технического сырья в период сушки. Требования к сырью после сушки.	2	
	4	<b>Требования к качеству лекарственно-технического сырья.</b> Понятие качества лекарственно-технического сырья. Товароведческий анализ лекарственно-технического сырья. Требования к приемке и сдаче лекарственного растительного сырья. Выборка, партия, проба. Серия лекарственного растительного сырья	2	
	5	<b>Ассортимент дикорастущих плодов и ягод.</b> Виды дикорастущих плодов, грибов, ягод, их характеристика, районы произрастания. Классификация дикорастущих плодов ягод по происхождению, химическому составу, по применению. Время сбора и сроки хранения дикорастущих плодов, ягод	2	
	6	<b>Классификация грибов.</b> Виды и классификация грибов по съедобности, пищевой ценности и вкусовым достоинствам.	2	1
	7	<b>Сбор и сроки хранения грибов.</b> Инвентарь для сбора грибов. Районы произрастания грибов. Меры предосторожности при сборах грибов Сроки сбора грибов. Сушка, упаковка, сортировка грибов.	2	
	8	<b>Показатели качества дикорастущих плодов, ягод.</b> Определение качества плодов, ягод. Определение сортов, дефектов плодов и ягод. Физико-химические показатели при заготовках плодов, ягод. Содержание питательных веществ. Допустимые дефекты дикорастущих плодов, ягод. Изучение вредителей заготавливаемых плодов, ягод.	2	
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	<b>Составление календаря сбора дикорастущих плодов, грибов и ягод</b>		
	2	<b>Макроскопический анализ ЛРС.</b>		
	3	<b>Ознакомление с методами определения эфирных масел.</b>		

	4	<b>Расчет продуктивности угодий дикорастущего сырья .</b>		
<b>Тема 2.2. Хранение и переработка дикорастущих лекарственных-технического сырья, плодов, грибов, ягод</b>	<b>Содержание</b>		12	
	1	<b>Вредители лекарственно-технического сырья.</b> Разновидности вредителей лекарственно-технического сырья. Меры борьбы с вредителями лекарственно-технического сырья. Зараженность сырья амбарными вредителями. Последствия повреждения вредителями лекарственно-технического сырья.	2	
	2	<b>Упаковка и хранение лекарственно-технического сырья.</b> Виды упаковок лекарственно-технического сырья. Общие требования к упаковке сырья. Классификация упаковочных материалов по материалу изготовления.	2	
	3	<b>Хранение лекарственно-технического сырья.</b> Требования к хранению лекарственно-технического сырья в упаковочной таре. Условия хранения сырья ядовитых растений. Общие требования к помещениям хранения лекарственных средств и организации их хранения.	2	
	4	<b>Переработка дикорастущих лекарственных-технического сырья, плодов, грибов, ягод.</b> Сушка, квашение, соление, замораживание.	2	
	5	<b>Оценка качества переработанных дикорастущих лекарственных-технического сырья, плодов, грибов, ягод.</b> Условия и требования к хранению.	2	
	6	<b>Порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах и базах.</b> Проверка сырья по количеству, качеству, наличию сорных примесей. Сортировка и рассортировка лекарственно-технического сырья. Отбор проб для проведения экспертиз качества. Оценка сырья. Определение объема и веса сырья. Приемо-сдаточная документация.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>			20	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Схема «Общие требования к сушке растительного сырья».</li> <li>- Схема «Общие правила сбора лекарственного сырья».</li> <li>- Таблица «Морфологические группы лекарственного сырья».</li> <li>- Презентацию «Виды дикорастущих плодов и ягод».</li> <li>- Презентация «Ядовитые растения Тамбовской области».</li> <li>- Диаграмма «Содержания минеральных веществ и витаминов в плодах».</li> <li>- Схема «Заготовка растительного сырья».</li> <li>- Доклад «Сборы растений применяемых при различных заболеваниях».</li> <li>- Составить схему приемки сырья на складе или приемном пункте;</li> <li>- Доклад «Рецепты компотов и маринадов».</li> </ul>			
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение видов заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;</li> <li>– сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья, правила работы;</li> <li>– определение запасов дикорастущего лекарственно-растительного сырья;</li> <li>– сушка и подготовка к хранению лекарственно-растительного сырья;</li> <li>– сортировка и упаковка дикорастущих плодов, ягод и лекарственно-растительного сырья;</li> <li>– приведение сырья в стандартное состояние;</li> <li>– изучение возможных рисков при хранении продукции;</li> <li>– выявление основных дефектов упаковки продовольственных товаров;</li> <li>– определение вида, количества и качества закупаемой продукции и сырья органолептическими методами;</li> <li>– ознакомление с основными профилактическими мероприятиями при выявлении симптомов пищевых отравлений;</li> <li>– прием и учет продуктов и сырья;</li> <li>– оформление приемо-сдаточной документации.</li> </ul>	72		
<p><b>Раздел 3. ПМ 0.5.</b> <b>Закупка</b> <b>сельскохозяйственных</b> <b>продуктов и сырья</b></p>		40	

<b>Тема 3.1 Организация закупочной деятельности сельскохозяйственных продуктов</b>	<b>Содержание</b>		8	
	1	<b>Закупка сельскохозяйственной продукции.</b> Значение заготовок сельскохозяйственной продукции и сырья.	2	
	2	<b>Классификация сельскохозяйственных продуктов и сырья.</b> Основа классификации. Основа классификации. Товароведная классификация. Учебная классификация. Классификация сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения. Семейства, виды, разновидности и сорта. Виды Классификация зерновых культур, овощей, плодов.	2	
	3	<b>Классификация сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.</b> Наименование продуктов и сырья.	2	
	4	<b>Стандартизация и технические условия на сельскохозяйственные продукты и сырье.</b> Понятие стандартизации, стандарта. Функции государственного комитета РФ по стандартизации. Виды и категории стандартов. Виды стандартов по содержанию и назначению. Основные цели и задачи стандартизации. Сертификация. Цели и задачи сертификации. Стандарты на сельскохозяйственную продукцию и сырье.	2	
	<b>Практические занятия</b>		26	
	1	Договор поставки. Порядок заполнения и подписания		
	2	Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами корнеплодов и оценка качества корнеплодов по органолептическим показателям		
	3	Оценка качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям.		
	4	Определение товарного сорта, класса макарон и их развариваемости		
	5	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц		
	6	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям		
	7	Изучение классификации мяса и маркировки мясных туш		
8	Ознакомление м видами капустных и оценкой качества.			
9	Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами лука и определение			



		качества.		
	10	Ознакомление с видами косточковых плодов и оценка качества.		
	11	Изучение ассортимента и оценка качества молока.		
	12	Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами картофеля и оценка его качества		
	13	Изучение требований к качеству консервов. Упаковка, маркировка и хранение консервов.		
<b>Тема 3. 2 Способы, условия хранения и единицы измерения закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	<b>Факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья.</b> Географические факторы. Технологические факторы. Сроки реализации.	2	
	2	<b>Показатели качества, характеризующие потребительские свойства продукции.</b> Определяющие и специфические показатели качества плодоовощной продукции.	2	
	3	<b>Способы и условия хранения закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья.</b> Условия хранения. Режимы хранения. Способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья животного происхождения. Способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения.	2	
	4	<b>Борьба с потерями при хранении продукции.</b> Потеря массы. Потеря качества	2	
	5	<b>Хранение отдельных видов сельскохозяйственной продукции.</b> Биохимические процессы, происходящие в сырье при хранении. Послеуборочное дозревание. Прорастание растительного сырья. Состав растительного сырья при хранении	2	
	6	<b>Способы и единицы измерения количества закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья.</b> Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного	2	

		происхождения. Выборка партия продукции. Требования к оборудованию при отборе проб. Единицы измерения, меры веса. Справочник Единицы измерения продуктов. Отбор образцов. Выборка партия продукции животного происхождения. Единицы измерения, меры веса. Справочник Единицы измерения продуктов. Нормативная документация.		
	7	<b>Система перевода единиц измерения объема.</b> Системы измерений. Метрическая система измерений. Методы учета выпускаемой продукции. Объем продукции в натуральных и условно-натуральных единицах измерения.	2	
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1	Расчет фактической и начисленной естественной убыли пищевых продуктов		
	2	Ознакомление с устройством и правилами безопасного пользования весов.		
	3	Определение вместимости хранилищ и камер холодильника.		
	4	Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания на производстве		
	5	Штриховое кодирование.		
<b>Тема 3.3 Требования к принимаемой продукции и организация доставки.</b>	<b>Содержание</b>		18	
	1	<b>Санитарно - технические требования к закупаемым продуктам и сырью.</b> Общие требования к закупаемым товарам, продуктам. Санитарно - технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения.	2	
	2	<b>Санитарно - технические требования к закупаемым продуктам и сырью животного происхождения.</b> Требования к безопасности мяса сельскохозяйственной птицы, продуктов его переработки, процессов их производства. Требования к сырому молоку, продуктам его переработки	2	
	3	<b>Организация проведения погрузочно-разгрузочных работ.</b> Правила проведения погрузочно-разгрузочных работ. Требования к организации погрузочно-разгрузочных работ.	2	

4	<b>Соблюдение техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.</b> Требования к погрузочно-разгрузочным площадкам, транспортным и пешеходным путям. Требования к укладке грузов. Сопроводительная документация.	2	
5	<b>Способы подготовки основных сельскохозяйственных культур к закладке на хранение.</b> Требования к складским, помещениям и хранению пищевых продуктов. Складское оборудование.	2	
6	<b>Предзакладочная подготовка сельскохозяйственной продукции.</b> Значение для отдельных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья.	2	
7	<b>Контроль запасов и наличия продукции на складе.</b> Учет наличия продукции на складе. Организация бесперебойных поставок.	2	
8	<b>Ценообразование на закупаемую продукцию и сырье растительного и животного происхождения.</b> Системы и методы ценообразования. Ценообразование на сельскохозяйственную продукцию. Себестоимость сельскохозяйственной продукции как основа закупочной цены. Формирование закупочных цен на сельскохозяйственную продукцию. Отражение качества сельскохозяйственной продукции в закупочных ценах.	2	
9	<b>Учетная документация.</b> Оформление приёмо-сдаточных документов. Договор контрактации. Учетная документация. Оформление приёмо-сдаточных документов. Договор контрактации.	2	
<b>Лабораторные работы</b>		10	
1	Определение качества и соответствия сорту хлебопекарной муки.		
2	Проверка соответствия ГОСТ подсолнечного масла.		
3	Определение качества сливочного масла.		
4	Органолептическая оценка свежих яблок.		
5	Оценка качества меда.		
<b>Практические занятия</b>		4	
1	Расчет потребности в таре и упаковочных материалах.		
2	Оформление приемо-сдаточной документации.		

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3:</b>		26	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доклад «Закупки: понятие, значение, виды».</li> <li>- Таблица «Организация приемки продуктов и сырья».</li> <li>- Реферат «Характеристика хранения основных видов продуктов».</li> <li>- Реферат «Различные риски при хранении продуктов».</li> <li>- Доклад «Перевозка овощей и фруктов».</li> <li>- Презентация «Проверка качества сельскохозяйственной продукции».</li> <li>- Сообщение «Подготовка зерна к длительному хранению».</li> <li>- Сообщение «Способы фальсификации меда».</li> <li>- Реферат «Использование специальных ламп для дезинфекции помещений».</li> <li>- Диаграмма «Состав молочной продукции изготовленной по ГОСТ и по ТУ».</li> <li>- Реферат «История возникновения показателей товарных измерений, древние меры».</li> <li>- Таблица «Перевод весовых системы единиц измерения».</li> <li>- Схема «Факторы влияющие на ценообразование сельскохозяйственной продукции и сырья».</li> </ul>			
<b>Раздел 4. ПМ 0.05.</b>		14	
<b>Организация сбора и сбыта вторичного сырья</b>			
<b>Тема. 4.1 Порядок сбора и сбыта вторичного сырья</b>	<b>Содержание</b>	14	
	1 Санитарные правила по сбору, хранению, транспортировке и первичной обработке вторичного сырья. Классификация вторичного сырья. Сбор вторичного сырья в жилых домах и общественных учреждениях. Приемные пункты по заготовке вторичного сырья от населения. Организации и предприятия по заготовке и первичной обработке вторичного сырья. Транспорт для перевозки вторичного сырья. Личная гигиена персонала организаций и		

		предприятий вторичного сырья. Ответственность за несоблюдение санитарных правил по сбору, хранению, транспортировке и первичной обработке вторичного сырья.		
2		<b>Организация заготовок текстильных материалов.</b> Текстильные материалы. Группы заготавливаемых текстильных материалов. Использование текстильных материалов в производстве. Организация заготовок текстильных материалов. Качество заготавливаемых текстильных материалов. Сортировка текстильных материалов. Приемка заготавливаемых текстильных материалов. Складирование, хранение и транспортировка заготавливаемых текстильных материалов. Нормы санитарии, гигиены при работе с текстильными материалами.	2	
3		<b>Организация заготовок макулатуры.</b> Бумага. Источники и способы получения бумаги. Классификация макулатуры по характеру и источникам заготовки. Использование и структура переработки макулатуры. Организация заготовок макулатуры. Качество заготавливаемой макулатуры. Сортировка макулатуры. Приемка заготавливаемой макулатуры. Складирование, хранение и транспортировка заготавливаемой макулатуры. Нормы санитарии, гигиены при работе с макулатурой. Экологические аспекты использования макулатуры. полимерного сырья.	2	
4		<b>Классификация полимерного вторичного сырья.</b> Организация заготовок полимерного вторичного сырья. Приемка заготавливаемого полимерного вторичного сырья. Качество заготавливаемого полимерного вторичного сырья. Сортировка полимерного вторичного сырья. Складирование, хранение и транспортировка заготавливаемого полимерного вторичного сырья. Нормы санитарии, гигиены при работе с полимерным вторичным материалом. Утилизация вторичного полимерного сырья.	2	

	5	<b>Организация заготовок животноводческого вторичного сырья . Щетина.</b> Шерсть-линька и скотоволос. Виды рогакопытного сырья. Костное сырье. Пухо-перьевое сырье.	2	
	6	<b>Организация заготовок резины, боя стекла.</b> Резина. Бой стекла. Использование резины и боя стекла в производстве. Организация заготовок резины и боя стекла. Приемка заготовок резины, боя стекла. Качество заготавливаемого сырья. Сортировка, складирование, хранение и транспортировка заготавливаемого сырья. Нормы санитарии, гигиены и техники безопасности при работе с резиной и стеклом.	2	
	7	<b>Учет складированного вторичного сырья.</b> Организация учета складированного материала. Правила приемки вторичного сырья по качеству и количеству. Документальное оформление приемки и отправки вторичного сырья по сопроводительным документам. Требования к оформлению документов. Оформление первичных документов. Акт формы ОП-5, приёмо-расчетной ведомости формы СП-40, приемных квитанций.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка их к защите. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доклад «Порядок сбыта пищевых отходов»</li> <li>- Схема «Санитарно-гигиенические требования к таре и персоналу»</li> </ul>			4	

<p><b>Раздел 5. ПМ 0.5. Порядок сбора, сбыта и использования пищевых отходов в кормлении всеядных и плотоядных животных</b></p>		13	
<p><b>Тема 5.1 Виды и порядок организации сбора пищевых отходов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 <b>Виды пищевых отходов.</b> Пищевые отходы. Виды пищевых отходов. Химический состав и калорийность пищевых отходов. Источники заготовки и потребителей пищевых отходов. Требования, определяющие пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию. Хранение пищевых отходов.</p> <p>2 <b>Нормативно-правовые документы, регламентирующие обращение с отходами в Российской Федерации.</b> Нормативно-правовые документы, регламентирующие обращение с отходами в Российской Федерации. Федеральные законы, Кодексы и Постановления Правительства; санитарные нормы и правила; стандарты и технические условия.</p> <p>3 <b>Организация сбора пищевых отходов.</b> Организация сбора пищевых отходов. Тара для сбора пищевых отходов. Санитарно-гигиенические требования к таре. Расстановка тары. Раздельный сбор пищевых отходов. Сортировка пищевых отходов. Оборудование для измельчения пищевых отходов. Техника безопасности при работе на оборудовании.</p> <p>4 <b>Вывоз и утилизация пищевых отходов.</b> Транспорт для перевозки пищевых отходов. Санитарно-гигиенические требования к транспорту и персоналу. Утилизация отходов пищевых производств и охрана окружающей среды.</p>	13	

	5	<b>Термическая обработка пищевых отходов.</b> Термическая обработка пищевых отходов. Методы термической обработки: проваривание, высушивание и очищение от примесей.	2	
	6	<b>Ветеринарно-санитарный контроль за использованием пищевых отходов при кормлении животных.</b> Ветеринарно-санитарные правила о порядке сбора пищевых отходов и использовании их для корма скота. Действия ветеринарного врача при обнаружении недоброкачественного корма и нарушений в кормлении животных.	2	
	7	<b>Контроль санитарного состояния мест хранения кормов.</b> Требования к организации и контроль состояния.	1	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка их к защите. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> - Схема «Отрасли производства отходов» - Таблица «Производство мясокостной муки» - Схема «Виды отходов» - Реферат «Технологическая схема производства кормовой добавки» - Таблица «Рассыпчатые и гранулированные кормовые смеси»			10	
<b>Консультации</b>			<b>32</b>	
<b>Всего</b>			<b>394</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Мастерские учебно-производственные, №15/57.

Оснащенность:

1. Вентилятор 14-46 №2
2. Вентилятор ВО 06-300 №4
3. Генератор
4. Калорифер ЭКОЦ
5. Шкаф
6. Щит пожарный
7. Наборы измерительных инструментов

Лаборатория технологии производства продукции растениеводства; учебно-производственные мастерские, №15/ 55.

Оснащенность:

1. Шкаф
2. Цифровой анемометр АТТ-1002
3. Цифровой измеритель освещенности-1508
4. Принтер лазерный Canon LBP-6000
5. Стенд
6. Компьютер
7. Музыкальный центр
8. Проектор
9. Таблицы
10. Плакаты
11. Набор учебных фильмов

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Товароведение продовольственных товаров (практикум): Учебное пособие/ В.П.Терещенко, М.Н. Альшевская. — СПб.: Издательство «Лань», 2017. — 240 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/52616/?previewAccess=1#2>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред. проф. М. Ф. Боровкова. 4-е изд., стер. — СПб.: Издательство «Лань», 2017. — 480 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5703> - Загл. с экрана
3. Кормопроизводство: Учебник/ В.В. Коломейченко. — СПб.: Издательство «Лань», 2017. — 656 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56161> - Загл. с экрана
4. Овощеводство: Учебное пособие / Под ред. В. П. Котова, Н. А. Адрицкой. — 3-е изд., стер. — СПб: Издательство «Лань», 2017. — 496 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/74677> - Загл. с экрана

#### **Дополнительные источники:**

1. Методические указания по выполнению лабораторной работы по теме «Лекарственные растения, используемые для лечения заболеваний органов дыхания»: методические указания Г.С. Усова. - Мичуринский государственный аграрный университет, 2017. Режим доступа : <https://e.lanbook.com/book/47084>- Загл. с экрана.

#### **Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)**

Профессиональный модуль предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данного модуля ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

#### **Электронно-библиотечная системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)

4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)

5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)

6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)

7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)

8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

#### **Информационные справочные системы**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

#### **Современные профессиональные базы данных**

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

#### **Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства**

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное	АО «Лаборатория Касперского»	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366</a>	Сублицензионный

	обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	(Россия)		574/?sphrase_id=4 15165	договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000 819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagius.ru">https://docs.antiplagius.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	<a href="#">Adobe Systems</a>	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов	<a href="#">Foxit Corporation</a>	Свободно распространяемое	-	-

	PDF, DjVU			
--	-----------	--	--	--

### Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

### Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: [miro.com](http://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

### Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии
1.	Облачные технологии	Индивидуальные задания
2.	Большие данные	Индивидуальные задания

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

Изучению профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих должно предшествовать изучение дисциплины математического и естественнонаучного цикла: Экологические основы природопользования и общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла: Ботаника и физиология растений, Основы агрономии, Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства, Микробиология, санитария и гигиена, Основы аналитической химии.

В процессе обучения по профессиональному модулю обучающимся оказываются консультации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится концентрированно.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего образования, соответствующее профилю модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы,

повышение квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего образования, соответствующее профилю модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.	- выбор и проведение работы с поставщиками заготавливаемой продукции и сырья;	- экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ и практических заданий;
Планировать выполнение работ исполнителями.	- планирование выполнения работ исполнителями;	- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;
Организовывать работу трудового коллектива.	- планирование и организация работы трудового коллектива;	- тестирование;
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями;	- устный (письменный) опрос;
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- правильное ведение учета заготавливаемой продукции и сырья;	- заслушивание сообщений, докладов по самостоятельной работе;
	- правильное заполнение приемосдаточных документов в соответствии с требованиями к унифицированным формам;	- экзамен по МДК;
		- квалификационный экзамен по модулю.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрируя интереса к будущей профессии	- оценка выступлений с сообщениями, презентациями на занятиях по результатам самостоятельной работы; - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике;
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области хранения, переработки и реализации продукции растениеводства	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной практике
Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных задач в области хранения, переработки и реализации продукции растениеводства.	- оценка выполнения практических работ на моделирование и решение нестандартных ситуаций
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	- наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке сообщений, докладов; - наблюдение за использованием информационных технологий
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	- наблюдение за формированием навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,	- взаимодействие с обучающимися преподавателями и	- наблюдение за ролью обучающихся в группе;



руководством, потребителями.	сотрудниками в ходе обучения.	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, деловых играх - моделирования социальных и профессиональных ситуаций; - мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося;
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	- контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; - открытые защиты и оценка творческих и проектных работ
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в заготовительной области	- наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 341

**Автор:**

Летягин Р. Н, преподаватель центра колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

**Согласовано:**

Кусов В.В., генеральный директор ООО Экспериментальный центр «М – КОНС – 1»

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей  
протокол № 11 от «16» июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа  
прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ  
протокол № 11 от «17» июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета  
протокол №10 от «22» июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей  
протокол № 9 от «16» апреля 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа  
прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ  
протокол № 9 от «17» апреля 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета  
протокол № 8 от «18» апреля 2024 г.

Оригинал должен храниться в ЦМК технических специальностей