

Департамент образования Орловской области
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Орловской области
«Глазуновский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета
БПОУ ОО «Глазуновский
сельскохозяйственный техникум»

Протокол № 6 от «02» июля 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор БПОУ ОО «Глазуновский
сельскохозяйственный техникум»

 О.В. Сеферова

Введено в действие

Приказ № 240 от «03» июля 2020 г.



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО
РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ**

17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

с использованием электронного обучения и ДОТ

Основная программа профессионального обучения по программе **17282**
Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, разработана в
БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»

Разработчики: Потанина В.И. преподаватель БПОУ ОО «Глазуновский
сельскохозяйственный техникум» Орловской области

Содержание

1. Общие положения

1.1. Образовательная программа профессиональной подготовки, реализуемая в БПОУ ОО Глазуновский сельскохозяйственный техникум по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

1.2. Нормативные документы для разработки ОП по рабочей профессии 11949 Животновод.

1.3. Общая характеристика образовательной программы профессиональной подготовки

1.3.1. Цель (миссия) образовательной программы по рабочей профессии

1.3.2. Срок освоения образовательной программы по рабочей профессии

1.3.3. Трудоемкость образовательной программы по рабочей профессии

1.3.4. Требования к результатам освоения

1.4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

1.5. Учебный план подготовки слушателя

1.6. Тематический план основной программы профессионального обучения

2. Аннотация к программам по профессиональной подготовке по профессии

3. Оценка качества подготовки

4. Фактическое ресурсное обеспечение ОП по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

6. Приложения

1. Общие положения

1.1 Образовательная программа профессиональной подготовки, реализуемая БПОУ ОО Глазуновский сельскохозяйственный техникум по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную БПОУ ОО Глазуновский сельскохозяйственный техникум (далее - Глазуновский сельскохозяйственный техникум) с учетом требований рынка труда на основе законодательных и нормативных актов Министерства образования и науки РФ, Института труда (НИИ труда) Минтруда России, Центральным бюро нормативов по труду (ЦЕНТ) Минтруда России, Всероссийским научно - исследовательским институтом классификации, терминологии и информации по стандартизации и качеству (ВНИИКИ) Госстандарта России.

Регламентируют цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя по данной ОП и включает в себя: учебный план, пояснительную записку к учебному плану, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей, а также программы производственного обучения (учебной практики), производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

1.2 *Нормативные документы для разработки ОП по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья:*

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 455;

- ЕТКС профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

1.3. *Общая характеристика образовательной программы профессиональной подготовки*

1.3.1. *Цель (миссия) ОП по рабочей профессии* - развитие у слушателей личностных качеств, а также формирование общекультурных универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке.

1.3.2. *Срок освоения ОП по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья в соответствии с учебным планом – 2 месяца.*

1.3.3. *Трудоемкость ОП по рабочей профессии по учебному плану составляет 288 часов, в том числе: на теоретическое обучение - 166 часов, по практическому обучению - 116 часов, квалификационный экзамен – 6 часов.*

1.3.4 Требования к результатам освоения ОППО:

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	Рекомендуются программы повышения квалификации рабочих, служащих не реже одного раза в пять лет

- **Характеристика работ.** Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья. Определение качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера. Взвешивание или измерение продукции и сырья. Сортировка по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья. Хранение принятой продукции и отпуск ее получателем. Оформление установленной документации.

- **Должен знать:** правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой продукции; государственные стандарты и технические условия; правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья; способы устранения дефектов и причины их возникновения; правила хранения продукции и сырья; правила оформления установленной документации.

1.4 УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной подготовки 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

№	Наименование дисциплин, разделов, тем	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			теоретические занятия	лабораторно-практические занятия		
1	Теоретическое обучение по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья					
1.1	Экономический курс	20	10	10		
1.1.	Основы бухгалтерского учета	20	10	10		зачет
1.2	Общепромышленный курс	10	6	4		
1.2.	Охрана труда	10	6	4		зачет
2	Специальный курс	136	70	66		
2.1	Микробиология, санитария и гигиена	20	10	10		зачет
2.2	Хранение, транспортировка и реализация продукции растениеводства	58	30	28		Зачет
2.3	Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства	58	30	28		зачет
3.	Производственная практика	116				зачет
	Квалификационный экзамен	6				
Итого		288	86	80		

Наименование разделов, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Теоретическое обучение по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		166
1. Основы бухгалтерского учета	Содержание 1 Учет денежных средств 2 Учет готовой продукции 3 Учет труда и заработной платы 4 Технология составления бухгалтерской отчетности 5 зачет Практические занятия 1 Оформление приходных и расходных кассовых документов. Заполнение кассовой книги. 2 Оформление первичных документов на поступление продукции сельского хозяйства 3 Оформление документов по учету затрат труда.	10 2 2 2 2 2 10 2 4 4
2. Охрана труда.	Содержание 1. Негативные факторы воздействия на человека и защита от них 2. Правовые, нормативные, экономические и организационные основы безопасности труда 3 Зачет Практические занятия 1. Определение параметров микроклимата на рабочем месте и оценка его состояния 2. Изучение нормативных документов по охране труда. Составление инструкции по охране труда для специалистов в сфере профессиональной деятельности.	6 2 2 2 4 2 2
3. Микробиология, санитария и гигиена	Содержание 1 Морфология и классификация микроорганизмов 2 Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований 3 Стерилизация, ее виды ее и применение 4 Дезинфекция и производственная санитария 5 Зачет	10 2 2 2 2 2

	Практические занятия	10
	1 Изучение влияния концентрации соли и сахара, антимикробных веществ на жизнедеятельность микроорганизмов	2
	2 Визуальная оценка санитарного состояния предприятий пищевой промышленности	4
	3 Молочнокислое брожение, характеристика возбудителей, практическое использование	2
	4 Организация мероприятий по производственной санитарии.	2
4. Хранение, транспортировка и реализация продукции растениеводства	Содержание	30
	1 Химический состав плодов и товарное качество сельскохозяйственной продукции.	8
	2 Хранение продукции растениеводства	12
	3 Меры борьбы с потерями при хранении сельскохозяйственной продукции	8
	4 Зачет	2
	Практические занятия	28
	1 Отбор образцов для оценки качества и аналитической пробы для химических анализов	2
	2 Определение содержания растворимых сухих веществ в плодах рефрактометром	2
	3 Определение качества зерна ячменя, овса, пшеницы.	4
	4 Изучение требований ГОСТов к товарному зерну полевых культур различного целевого использования.	2
	5 Определение качества продовольственного и семенного картофеля по действующим стандартам	2
	6 Определение вместимости хранилищ и камер холодильника.	2
	7 Изучение способов хранения картофеля, плодов и овощей.	2
	8 Правила размещения зерна в хранилище. Система наблюдения за хранящимся зерном	2
9 Оценка хранилищ по технологическим показателям.	2	
10 Основные группы микроорганизмов, встречающихся в зерне и семенах при хранении	2	
11 Режимы и способы хранения зерновых масс.	2	
12 Количественный и качественный учет сельскохозяйственной продукции	2	
13 Количественный и качественный учет сельскохозяйственной продукции	2	
5. Хранение, транспортировка и реализация продукции	Содержание	30
	1 Общие принципы хранения и консервирования продуктов животноводства	6
	2 Хранение и транспортирование молока и кисломолочных продуктов	6
	3 Технология консервирования мяса и мясных продуктов	6

животноводства	4	Технология хранения, транспортировки и реализации птицеводческой продукции	6
	5	Технология хранения, транспортировки и реализации мяса кроликов и нутрий	2
	6	Технология хранения, транспортировки и реализации рыбы и рыбных продуктов	2
	7	Зачет	2
	Практические занятия		28
	1	Технология взятия средней пробы продуктов животноводства	2
	2	Организация работы в лаборатории по определению качества продуктов животноводства	2
	3	Проведение органолептической и сортовой оценки молока	4
	4	Технология определения качества кисломолочных продуктов	2
	5	Технология определения качества сливочного масла и сыров.	2
	6	Определение упитанности убойных животных. Оформление документов при отправке животных на убой.	2
	7	Способы определения видовой принадлежности мяса	2
	8	Выполнение отдельных технологических операций при транспортировке птицы	2
	9	Методы определения свежести мяса птицы	2
10	Маркирование и упаковывание пищевых яиц	2	
11	Оформление документов при отправке птицы на убой. Оформление сопроводительных документов на реализуемое мясо птицы.	2	
12	Проведение органолептического и теххимического контроля консервов	2	
13	Определение категорий упитанности кроликов и нутрий, хранение шкурок	2	
Раздел 2 Производственная практика	Содержание		116
	1	Ознакомление с квалификационной характеристикой рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья. Ознакомление с предприятиями. Основные правила и инструкции по технике безопасности и их выполнение.	6
	2	Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб.	6
	3	Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы. Определение качества зерна, муки и крупы.	12
	4	Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья.	6
	5	Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством.	6

6	Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность.		6
7	Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.		6
8	Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками.		12
9	Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям		6
10	Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.		6
11	Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов.		6
12	Оформление установленной учетно-отчетной документации.		6
13	Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов.		6
14	Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.		6
15	Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов.		6
16	Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами.		6
17	Оформление установленной учетно-отчетной документации.		6
18	Зачет		2
Квалификационный экзамен			6

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.2.1. ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в состав общепрофессиональных цикл дисциплин.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;
- ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности;
- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;
- использовать формы и счета бухгалтерского учета.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- национальную систему нормативного регулирования;
- международные стандарты финансовой отчетности;
- понятие бухгалтерского учета;
- сущность и значение бухгалтерского учета;
- историю бухгалтерского учета;
- основные требования к ведению бухгалтерского учета;
- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;
- план счетов бухгалтерского учета;
- формы бухгалтерского учета.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 20 часов

Тематический план:

Тема 1 Учет денежных средств

Тема 2 Учет готовой продукции

Тема 3 Учет труда и заработной платы

Тема 4 Технология составления бухгалтерской отчетности

Зачетное занятие

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС, по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 10 часов

Тематический план:

Тема 1 Негативные факторы воздействия на человека и защита от них

Тема 2 Правовые, нормативные, экономические и организационные основы безопасности труда

Зачетное занятие

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных цикл дисциплин.

3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь: обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; пользоваться микроскопической оптической техникой; соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;

знать: основные группы микроорганизмов, их классификацию; значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; методы стерилизации и дезинфекции; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда; классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 20 часов

Тематический план:

Тема 1 Морфология и классификация микроорганизмов

Тема 2 Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований

Тема 3 Стерилизация, ее виды ее и применение

Тема 4 Дезинфекция и производственная санитария

Зачетное занятие

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин.

3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-разрабатывать стратегию хранения плодоовощной продукции в зависимости от ее биологических особенностей, погодных условий вегетационного периода, условий агротехники и ее назначения;

-разрабатывать стратегию хранения и переработки животноводческой продукции в зависимости от ее биологических особенностей, ее назначения;

-прогнозировать потенциальную лежкость картофеля, овощей и плодов;

- управлять микроклиматическими параметрами хранения в различных видах сооружений при хранении продукции сельского хозяйства;

-использовать на практике приборы контроля параметров режима хранения,

-выполнять расчеты вместимости сооружений по хранению плодов и овощей, знать порядок размещения в них продукции.

-проводить оценку качества сырья и готовых продуктов переработки сельского хозяйства;

-выполнять расчеты по использованию сырья и материалов, необходимых при переработке плодов и овощей;

знать:

-современное состояние и тенденций развития отраслей хранения и переработки продукции сельского хозяйства;

-физиологические и биохимические особенности различных видов сельскохозяйственной продукции как объектов хранения и переработки,

-принципы и методы, лежащие в основе технологий переработки сельскохозяйственного сырья;

-влияние различных агротехнических и биологических факторов на формирование технологических свойств плодоовощной продукции;

-параметры и технологии хранения сельскохозяйственной продукции;

-технологии изготовления различных видов консервированной плодоовощной продукции.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 58 часов

Тематический план:

Тема 1 Химический состав плодов и товарное качество сельскохозяйственной продукции.

Тема 2 Хранение продукции растениеводства

Тема 3 Меры борьбы с потерями при хранении сельскохозяйственной продукции

Зачетное занятие

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин.

3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
- подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства;
- технологии ее хранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- порядок реализации продукции животноводства;
- требования к оформлению документов.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 58 часов

Тематический план:

Тема 1 Общие принципы хранения и консервирования продуктов животноводства

Тема 2 Хранение и транспортирование молока и кисломолочных продуктов

Тема 3 Технология консервирования мяса и мясных продуктов

Тема 4 Технология хранения, транспортировки и реализации птицеводческой продукции

Тема 5 Технология хранения, транспортировки и реализации мяса кроликов и нутрий

Тема 6 Технология хранения, транспортировки и реализации рыбы и рыбных продуктов Зачетное занятие

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. Практическое обучение по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Область применения программы.

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Программа производственной практики может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- взвешивать и измерять продукцию и сырье;
- сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье;
- оформлять установленную документацию.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, т.ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья
- правила определения качества сдаваемой продукции
- государственные стандарты и технические условия
- правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья
- способы устранения дефектов и причины их возникновения
- правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья
- правила оформления установленной документации.

Количество часов на освоение программы производственной практики

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 116 часов

Тематический план

Тема 1 Ознакомление с квалификационной характеристикой рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья. Ознакомление с предприятиями. Основные правила и инструкции по технике безопасности и их выполнение.

Тема 2 Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна

Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб.

Тема 3 Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы. Определение качества зерна, муки и крупы.

Тема 4 Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья.

Тема 5 Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством.

Тема 6 Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность.

Тема 7 Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.

Тема 8 Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками.

Тема 9 Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям

Тема 10 Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

Тема 11 Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов.

Тема 12 Оформление установленной учетно-отчетной документации.

Тема 13 Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов.

Тема 14 Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.

Тема 15 Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов.

Тема 16 Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами.

Тема 17 Оформление установленной учетно-отчетной документации.

Зачетное занятие

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся в форме квалификационного экзамена с практической частью.

Текущий контроль знаний и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин:

- Основы бухгалтерского учета
- Охрана труда
- Микробиология, санитария и гигиена
- Хранение, транспортировка и реализация продукции растениеводства
- Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

Формы и условия проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения слушателей в начале обучения: оценка знаний, умений и навыков по результатам квалификационного экзамена производится в соответствии с Положением.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все формы аттестации предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля.

Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Формы и условия проведения итоговой аттестации определяются образовательным учреждением согласно Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013г. № 292.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаётся свидетельства профессиональной подготовки.

4. Фактическое ресурсное обеспечение ОП по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Библиотечный фонд достаточно укомплектован учебной литературой для обеспечения образовательного процесса, кроме того имеется доступ к электронной библиотеке, Интернет-ресурсам. (Приложение 1,2,3).

5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучения ОП по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

В соответствии с требованиями профессиональной подготовки по рабочим профессиям оценка качества освоения слушателями образовательной программы включает промежуточную аттестацию и квалификационный экзамен слушателей.

Приложение 1

Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)
1	2	3	4
17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья			
1	Охрана труда	Учебная аудит. № 31 уч. корпуса измерительные приборы, костюмы химзащиты, учебные стенды, плакаты, таблицы	оперативное управление
3	Хранение, транспортировка и реализация продукции растениеводства	Аудитория № 19 уч. корпуса муляжи, измерительные инструменты, учебные стенды и плакаты, микроскопы биологические, видеофильмы, табличный материал,	оперативное управление
4	Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства	Учебная аудитория № 26 уч. корпуса муляжи, измерительные инструменты, набор кормовых средств, набор оборудования для искусственного осеменения сельскохозяйственных животных, учебные стенды и плакаты, микроскопы биологические, видеофильмы, табличный материал.	оперативное управление
5	Микробиология, санитария и гигиена	Учебная аудитория № 26 уч. корпуса муляжи, учебные стенды и плакаты, микроскопы биологические, видеофильмы, табличный материал, рисунки внутреннего и внешнего строения животных.	оперативное управление
6	Экономика отрасли	Аудитория № 27 уч. корпуса Учебные плакаты, таблицы, видеоплеер.	оперативное управление

Приложение 2

Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

№ п/п	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	Место проведения практики	Реквизиты и сроки действия договоров
17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья			
1	Производственное обучение	Орловская область, Глазуновский район, д. Сеньково, СПК «Сеньково, животноводческие фермы	Постоянный договор.

Приложение 3

Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

№ п/п	Педагогические работники, физ.лиц	Штатный, совместитель	Уровень образования
1	Потанина Валентина Ивановна, преподаватель, высшая квалификационная категория	штатный работник	Высшее, Орловская государственная с/х академия, зооинженер, 1992 г.

Приложение 4
Сведения об обеспечении оборудованием образовательного процесса
17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

№ п\п	Наименование	Единица измерения	Количество
Перечень оборудования			
1	Микроскоп	шт.	10
2	Баня для жиромеров	шт	1
3	Прибор для изоамилового спирта	шт.	1
4	Прибор для серной кислоты	шт.	1
5	Ареометр для молока	шт.	1
6	Вагины для быков	шт.	4
7	Весы с разновесами	шт.	1
8	Измерительные палки	шт.	35
9	Измерительные циркули	шт.	5
10	Измерительные ленты	шт.	4
11	Муляжи сельскохозяйственных животных	шт.	15
Перечень плакатов			
1	Экстерьерный профиль промеров коров №263	шт.	1
2	Организация поения животных	шт.	1
3	Производственная классификация пород крупного рогатого скота	шт.	1
4	Экстерьер крупного рогатого скота молочного направления	шт.	1
5	Индексы телосложения крупного рогатого скота разного направления продуктивности	шт.	1
6	Статьи и промеры животных	шт.	1
7	Статьи экстерьера крупного рогатого скота	шт.	1
8	Типы конституции крупного рогатого скота	шт.	1
9	Классификация типов конституции животных по Дюрсту	шт.	1
19	Клеймение животных	шт.	1
11	Оценка качества заготовленного молока	шт.	1
12	Мечение животных краской, ошейником, ремешком	шт.	1
13	Мечение выщипами на ушах, присвоение кличек, мечение птицы	шт.	1

Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие:

- кабинет экономических и социально-общественных дисциплин;
- кабинет специальных дисциплин;
- лаборатория.
- Мастерская Сити-Фермерство

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Реализация программы должна обеспечивать:

- выполнение слушателями лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение слушателями профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочных мест - по количеству обучающихся;
- стулья;
- доска классная;
- рабочее место преподавателя.

3.1. Информационное обеспечение программы Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. Карпеня М.М., Шляхтунов В.И., Подрез В.Н. Технология производства молока и молочных продуктов М.: «ИНФА-М», 2015
3. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства М.; Лань, 2016
4. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья – М: Издательский центр «Академия», 2018.

Интернет- ресурсы:

1. <http://www.dist-cons.ru/modules/study/book7/section1.html>
2. <http://www.comodity.ru/>
3. <http://ru.wikipedia.org>
4. <http://medicinalplants.ru/>

5. <http://www.spravlektrav.ru/> 1
6. http://geohobby.ru/enc/opredelitel_gribov.html
7. <http://supercook.ru/griby/griby-01.ht>

Дополнительные источники:

- 1 . Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.
2. Шувариков А.С., Лисенков А.А.. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Учебник. – М.: ФГОУ ВПО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008.
3. Иванова Т.Н., Житникова В.С., Левгерова Н.С. Технология хранения плодов, ягод и овощей: учебное пособие. – Орел: ОрелГТУ, 2009.
4. Крисанов А.Ф., Хайсанов Д.П., Улитко В.Е. и др. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. – М.: Колос, 2009.
5. Макарец Н.Г., Бондарев Э.И., Власов В.А. и др. Технология производства и переработки животноводческой продукции. – Калуга: «Манускрипт», 2008.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
бюджетного образовательного учреждения Орловской области
БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»
По профессиональному обучению
по профессии **17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья**

Квалификация Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья (3 разряд)
Форма обучения - очная Нормативный срок обучения - 2 мес.

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего часов	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	Теоретическое обучение по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	166																
1.1	Экономический курс	20																
	Основы бухгалтерского учета	20	10	10/3														
1.2	Общепрофессиональный курс	10																
	Охрана труда	10	4	6/3														
1.3	Специальный курс	136																
	Микробиология, санитария и гигиена	20	6	6	6	2/3												
	Хранение, транспортировка и реализация продукции растениеводства	58	8	8	18	20	4/3											
	Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства	58	8	6	12	14	18/3											
2.	Практическое обучение по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	116																
2.1	Производственная практика	116					14	36	36	30/3								
	Квалификационный экзамен	6								6								
	Итого	288	36	36	36	36	36	36	36	36								