

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.

УТВЕРЖДАЮ

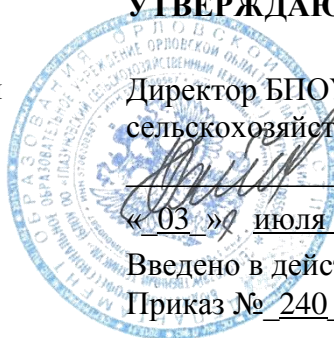
Директор БПОУ ОО «Глазуновский
сельскохозяйственный техникум»

/Сеферова О.В./

« 03 » июля 2020 г.

Введено в действие

Приказ № 240 от «03» июля 2020 г.



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

11997 Заготовитель продуктов и сырья

с использованием электронного обучения и ДОТ

Пояснительная записка

Программа профессионального обучения (далее - программа) направлена на приобретение квалификации: 11997 Заготовитель продуктов и сырья.

Цель реализации программы: формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности работников в области заготовки сырья и продуктов. Опыт работы не требуется.

Содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей разработано с учетом передового регионального и международного опыта в области организации и выполнения заготовительных работ.

Нормативная трудоёмкость обучения по программе - 480 часов, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателей, практик и времени, отводимого на контроль качества освоения программы.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование без предъявления требований к опыту практической работы.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 35.01.12 Заготовитель продуктов и сырья, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года, № 715;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам";
- Приказ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г. N 30861);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Минобрнауки РФ 22 января 2015г. №ДЛ -1/056м);
- Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС). Выпуск 2, 52;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 - 94);

Характеристика профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности:

- выполнение работ по организации и осуществлению сбора и закупки продуктов и сырья различного происхождения у населения, в учреждениях и организациях.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- дикорастущее лекарственно-растительное сырье;
- сельскохозяйственные сырье и продукция;
- вторичное сырье;
- пищевые отходы;
- технологические процессы сбора, закупки и сдачи продуктов и сырья различного происхождения.

Заготовитель сырья и продуктов готовится к следующим видам профессиональной деятельности (ВПД): сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья; закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья; организация сбора и сдачи вторичного сырья; организация сбора и сдачи пищевых отходов; организация раздельного сбора пищевых отходов.

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве заготовителя сырья и продуктов отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения профессиональных модулей является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности, в т. ч. профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Слушатель в результате освоения программы должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1 . Определять качество и количество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья

ПК 2.1. Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья.

ПК 3.1. Определять однородность и пригодность вторичного сырья к последующей переработке.

ПК 4.1. Организовывать сбор и сдачу пищевых отходов, раздельного сбора пищевых отходов

ПК 5.1. Организовывать собственную деятельность с учетом рационального и эффективного использования энергоресурсов.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять

у слушателей не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

В результате освоения профессиональной программы слушатель 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;
- подготовки транспортных средств и тары к сбору пищевых отходов.

уметь:

- пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье;
- определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- оформлять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты;
- 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;
- готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств;
- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- вести учетную документацию;
- определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;
- вести учет складированного вторичного сырья;
- определять количество и качество пищевых отходов;
- транспортировать пищевые отходы.
- знать:
- ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод;
- виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки;
- требования к качеству лекарственно-технического сырья; его применение в медицине и промышленности;
- порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах;
- продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод;
- виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырью растительного и животного происхождения;
- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья

- растительного и животного происхождения;
- системы перевода единиц измерения;
 - ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
 - виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатуры, кости, резины, боя стекла, металлического лома и вторичного полимерного сырья;
 - организацию заготовки и сбыта вторичного сырья;
 - виды оформляемых документов;
 - виды пищевых отходов;
 - источники заготовки и потребителей пищевых, отходов;
 - требования, определяющие пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию;
 - организацию сбора и транспортировки пищевых отходов;
 - санитарно-гигиенические требования к таре, транспорту, персоналу.

Форма обучения и режим занятий

Форма обучения устанавливается при наборе группы слушателей и фиксируется в договорах с заказчиками на оказание образовательных услуг.

Возможные формы обучения - с отрывом, с частичным отрывом, с использованием дистанционных образовательных технологий.

При любой форме обучения учебная нагрузка устанавливается не более 54 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателей.

Дисциплинарное содержание программы

Структура и содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей определены с учётом необходимости достижения целей и результатов обучения

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОП. 01 Правовые и экономические основы закупочной деятельности.

ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

ОП.03 Экологические основы природопользования

ПМ.01 Сбор и сбыт дикорастущего растительного сырья

ПМ.02 Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья

ПМ.03 Организация сбора и сбыта вторичного сырья

ПМ.04 Организация сбора и сбыта пищевых отходов

Содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей предусматривает теоретическую и практическую подготовку слушателей. Теоретическое обучение реализуется в профессиональной образовательной организации с использованием дистанционных образовательных технологий (по возможности).

Практическая подготовка реализуется на базовых предприятиях в форме выполнения лабораторно-практических работ, отражённых в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также во время прохождения практики.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения образования составляет 40 академических часов в неделю. Учебная неделя - пятидневная. Продолжительность занятий - 45 минут, уроки группируются парами.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Зачеты, контрольные работы проводятся за счет часов, отведенных на изучение учебных дисциплин.

Условия реализации программы

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

ОП.01. Правовые и экономические основы закупочной деятельности

Основные источники:

1. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства. - М.: Академия, 2014. - 176 с.
2. Куликов Л.М. Основы экономической теории. - М.: Финансы и статистика, 2014. - 400 с.

Дополнительные источники:

1. Иванов Г.Г. Экономика торговли. - М.: Академия, 2009. - 144 с.
2. Соколова С.В. Основы экономики. - М.: Академия, 2009. - 127 с. Интернет-ресурсы:
 1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
 2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
 3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
 4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. - М.: Академия, 2013. - 352 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.:

Академия, 2009. - 256 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

ОП.03 Экологические основы природопользования

Основные источники:

1. Голицын А.Н. Основы промышленной экологии. - М.: Академия, 2013. - 240 с.

Дополнительные источники:

1. Тупикин Е.И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности. - М.: Академия, 2009. -384 Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

ПМ. 01 Сбор и сбыт дикорастущего растительного сырья

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. - М.: Академия, 2017. - 192 с.

Дополнительные источники:

1. Третьяков Н.Н. Основы агрономии. - М.: Академия, 2006. - 360 с.
2. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве. - М.: Академия, 2011. - 416 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

ПМ.02 Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. - М.: Академия, 2017. - 192 с.

Дополнительные источники:

1. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве. - М.: Академия, 2011. - 416 с.
2. Ковалев Ю.Н. Основы ведения фермерского хозяйства. - М.: Академия, 2004. -272

с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

ПМ.03 Организация сбора и сбыта вторичного сырья

Основные источники:

1. Березин, А.В. Материально-техническая база заготовительно-перерабатывающего комплекса: учеб. пособие. - М.: Академия, 2014. - 289 с.

Дополнительные источники:

1. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья. - М.: Академия, 2008

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

ПМ.04 Организация сбора и сбыта пищевых отходов

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. - М.: Академия, 2017. - 192 с.

Дополнительные источники:

1. Ковалев Ю.Н. Технология и механизация животноводства. - М.: Академия, 2006. - 410 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К.

Электронные учебники.

Кадровое обеспечение программы

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение слушателями профессионального учебного цикла, эти преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Оценка качества освоения программы

Контроль и оценка достижений слушателей

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей. Для этого созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации слушателей по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения в форме тестирования, выполнения практических заданий, контрольных, самостоятельных, лабораторных работ.

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных создаются фонды оценочных средств (далее - ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки слушателей осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Итоговая аттестация слушателей

Итоговая аттестация слушателей проводится в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы, либо квалификационного экзамена.

Целью итоговой аттестации является выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин, профессиональных модулей и в полном объеме выполнившие виды работ программ практики.

Итоговая аттестация в форме выполнения квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых экзаменаторами - членами аттестационной комиссии с обязательным участием представителей работодателей производится оценивание профессиональной квалификации или ее части (совокупности компетенций) обучающихся.

Целью проведения квалификационного экзамена является оценка соответствия достигнутых компетентностных образовательных результатов обучающихся программе профессионального обучения и установления на этой основе квалификационных разрядов, готовности обучающихся к определенному виду профессиональной деятельности по избранной профессии.

Квалификационный экзамен проводится в соответствии с учебным планом после прохождения обучающимися производственной практики.

Квалификационный экзамен может проводиться:

- в образовательной организации;
- на предприятиях (в организациях) - заказчиках кадров, в том числе по месту прохождения обучающимися практики по профилю профессии;
- в специализированных центрах компетенций.

Квалификационный экзамен проводится на рабочих местах, в учебных мастерских, лабораториях или специально подготовленных помещениях в условиях, максимально приближенных к условиям будущей профессиональной деятельности.

Технология оценивания выполнения комплексного практического задания: сопоставление продемонстрированных параметров деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.