

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО «ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ

Проректор

Т.Х. Кабалоев

«28»

февраля 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

35.02.06 Технология производства и переработки с.х. продукции

Квалификация выпускника

технолог

Форма обучения очная

Срок получения СПО по ППССЗ 3года 10 месяцев

По программе базовой подготовки

Владикавказ 2019

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Горский ГАУ», Аграрный колледж»

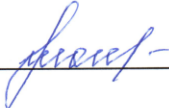
Разработчик:

Шабанова Ирина Аркадьевна, к. с.-х. н, доцент каф. ТПХППР

Рабочая программа одобрена цикловой комиссией технологических дисциплин

Протокол № 7 от 26» 02 2019 г.

Председатель цикловой комиссии  /Р.М. Сокаева/

Зам. директора по УМР  /Э.К. Тотрова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки с.-х. продукции»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности ПМ 05 Заготовитель продуктов и сырья и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Цель профессионального модуля «Выполнение работ по профессии - заготовитель продуктов и сырья» - формирование в сознании образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности.

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства
ПК 3.1	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и

	нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; - анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; - определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;
уметь	- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; - производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; - вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной;
знать	- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; - технологии ее хранения; - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; - методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении

	сельскохозяйственной продукции; - методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственной продукции и сырья; - требования к оформлению документов.
--	--

Раздел заполняется в соответствии с ФГОС СПО

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 127 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 84 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 42 часов;
- учебной практики 72 часов;

- вариативная часть учебных циклов *ППССЗ*: _____ часов (*не предусмотрено*).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по профессии приемщик с. - х. продуктов и сырья

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 4.5	Раздел 1. Заготовитель продуктов и сырья	199	84	32	-	42	-	72	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (не предусмотрена)	-							-
	Всего:	199	84	32	-	42	-	72	-

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Раздел 1. Заготовитель продуктов и сырья (номер и наименование раздела)		199 указывается количество часов на изучение раздела в целом	
МДК. 05.01. Заготовитель продуктов и сырья (номер и наименование МДК)		127 указывается количество часов на изучение МДК / части МДК	
Часть 1. Организация заготовок сельскохозяйственной продукции			
Тема 1.1. Организация работ по закупкам с/х продуктов и сырья	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	6	
	Лекция		2
	Практические занятия		2
	Тематика учебных занятий	4	
	Лекции 1. Введение. Общие положения, характеристика работ, ответственность заготовителя 2. Сущность заготовительной деятельности, порядок оформления документации	2	
	Практические занятия Документальное оформление товарных операций	2	
	Самостоятельная работа Изучение инструкции рабочей профессии – Заготовитель продуктов и сырья	2	
Тема 1.2. Значение заготовок сельскохозяйственной	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	4	
	Лекция		2
	Практические занятия		

продукции	Тематика учебных занятий	2	
	Лекция 1. Роль потребительской кооперации 2. Основные направления заготовительной деятельности потребительской кооперации	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа Роль потребительской кооперации в современном обществе – реферат	2	
Тема 1.3. Действующий порядок организации закупок	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	6	
	Лекция		2
	Практические занятия		
	Тематика учебных занятий	2	
	Лекция 1. Закупка сельскохозяйственной продукции и сырья. Цель закупок. 2. Классификация заготовок с/х продукции. Виды и разновидности.	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа 1. Деление на товарные сорта. 2. Таблица – Классификация заготовок.	4	
Тема 1.4. Материально-техническая база заготовок	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	8	
	Лекция		2
	Практические занятия		2
	Тематика учебных занятий	4	
	Лекция 1. Склады и приемозаготовительные пункты. Типы складов. 2. Тара, весоизмерительные приборы, весы, гири.	2	
	Практические занятия Весы для статического взвешивания. Общие технические требования.	2	
	Самостоятельная работа Виды складов – реферат; Изучение лекционного материала; Подготовка к коллоквиуму.	4	
	Часть 2. Технология сбора, сортировки и упаковки растительного сырья		
Тема 2.1.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	12	

Заготовка сырья дикорастущих и культурных лекарственных растений	Лекция		2
	Практические занятия		2
	Тематика учебных занятий	10	
	Лекция 1. Правила заготовки лекарственных растений 2. Инструкции, сроки, общие правила сбора сырья и исключения 3. Порча сырья 4. Сбор отдельных морфологических групп сырья. Почка, кора, листья, цветки, бутоны, травы, плоды и семена 5. Правила сбора, исключения по срокам заготовки	4	
	Практические занятия 1. Нормативные документы, регламентирующие качество лекарственного растительного сырья. 2. Макроскопический анализ ЛРС. 3. Определение подлинности ЛРС фасованной продукции.	6	
	Самостоятельная работа Схема – «Общие правила сбора лекарственного сырья» «Морфологические группы лекарственного сырья» - реферат	2	
Тема 2.2. Первичная обработка лекарственного растительного сырья	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)		
	Лекция	6	2
	Практические занятия		2
	Тематика учебных занятий	4	
	Лекция 1. Общие требования к сырью. 2. Сортировка, сушка. 3. Выбор способов и режимов сушки. 4. Биохимические процессы.	2	
	Практические занятия Определение влажности лекарственного растительного сырья	2	
	Самостоятельная работа Изучение лекционного материала.	2	
Тема 2.3. Приведение лекарственного	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)		
	Лекция	6	2
	Практические занятия		

растительного сырья в стандартное состояние	Тематика учебных занятий	4	
	Лекция 1. Общие требования к растительному сырью после сушки. Досушивание или увлажнение, сортировка. 2. Упаковка, маркировка сырья. Приведение лекарственного растительного сырья в стандартное состояние. 3. Транспортирование растительного сырья. 4. Нормативная документация, виды транспортной и потребительской тары. Хранение.	4	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа Подготовка лабораторно-практических работ; Подготовка к коллоквиуму.	2	
Часть 3. Порядок закупки и хранения различных видов с/х продуктов и сырья			
Тема 3.1. Сельскохозяйственные продукты и сырье растительного и животного происхождения	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	10	
	Лекция		2
	Практические занятия		2
	Тематика учебных занятий	8	
	Лекция 1. Оценка качества продуктов и сырья растительного и животного происхождения. 2. Способы определения качества продуктов. Свойства потребительской продукции.	2	
	Практические занятия 1. Оценка качества зерна (пшеница, рожь, ячмень, овес, кукуруза, просо, рис, гречиха, сорго, горох, фасоль, соя и другие). Требования при заготовках и поставках согласно ГОСТам.	6	
	Самостоятельная работа Таблица - Способы определения качества продуктов.	2	
Тема 3.2. Дефекты и брак с/х продуктов и сырья	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	4	
	Лекция		2
	Практические занятия		
	Тематика учебных занятий	2	
	Лекция	2	

	1. Дефекты и брак с/х продуктов и сырья. Классификация дефектов. 2. Основы стандартизации и сертификации товаров.		
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа Изучение ГОСТов: Зерно. Правила приемки и методы отбора проб зерна; Методы определения зараженности и поврежденности вредителями. (Дефектное зерно).	2	
Тема 3.3. Классификация продовольственных товаров	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	4	
	Лекция		2
	Практические занятия		
	Тематика учебных занятий	2	
	Лекция 1. Классификация продовольственных товаров. 2. Основные признаки классификации, ассортимент и характеристика	2	
	Практические занятия	-	
Тема 3.4. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	12	
	Лекция		2
	Практические занятия		2
	Тематика учебных занятий	10	
	Лекция 1. Зерномучные продукты и хлебные изделия. 2. Овощная продукция и грибы. 3. Наименования, характеристика, ассортимент, разнообразие видов.	4	
	Практические занятия 1. Определение качества крупы. Ассортимент крупы. 2. Определение качества макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий. 3. Изучение ассортимента и оценка качества приправ	6	
	Самостоятельная работа Зерномучные продукты и хлебные изделия – реферат; Изучение лекционного материала.	2	
	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	12	
Тема 3.5.			

Ассортимент и характеристика плодов, ягод, вкусовых продуктов и их пищевая ценность	Лекция		2
	Практические занятия		2
	Тематика учебных занятий	10	
	Лекция 1. Свежие плоды, ягоды, вкусовые продукты. 2. Классификация чая, кофе. 3. Химический состав и пищевая ценность.	6	
	Практические занятия 1. Изучение ассортимента и оценка качества вкусовых товаров: чай и чайные напитки; 2. Изучение ассортимента и оценка качества вкусовых товаров кофе и кофейные напитки	4	
	Самостоятельная работа Экспертиза качества переработанных плодов и овощей – реферат Изучение лекционного материала	2	
Тема 3.6. Ассортимент и характеристика молочных и мясных продуктов	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	8	
	Лекция		2
	Практические занятия		2
	Тематика учебных занятий	6	
	Лекция 1. Молочные и мясные продукты. 2. Наименование, характеристика, ассортимент. 3. Способы обработки.	4	
	Практические занятия Отбор проб и органолептическая оценка свежести мяса	2	
	Самостоятельная работа Ассортимент питьевого молока. Требования к качеству молока. Органолептическая оценка. Ситуационные задачи.	2	
	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	6	
Тема 3.7. Оценка качества яиц и рыбы	Лекция		2
	Практические занятия		2
	Тематика учебных занятий	4	
	Лекция 1. Классификация яиц и яичных продуктов	2	

	2. Характеристика рыбы и рыбных продуктов 3. Сроки годности, виды, способы обработки, основные группы		
	Практические занятия Отбор образцов и органолептическая оценка качества куриного яйца. Физико-химические методы исследования.	2	
	Самостоятельная работа Экспертиза качества рыбных консервов. Органолептические методы оценки рыбных консервов. Физико-химические методы исследования.	2	
Тема 3.8. Организация закупок различных видов с/х продуктов и сырья	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	6	
	Лекция		2
	Практические занятия		
	Тематика учебных занятий	4	
	Лекция 1. Закупки: понятие, значение, виды. Организация договорных отношений с поставщиками. 2. Приемка, нормативные и технические документы. 3. Организация приемки продуктов и сырья. 4. Этапы приемки, требования к продукции, складское и тарное хозяйство.	4	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа Закупки: понятие, значение, виды. Таблица - Организация приемки продуктов и сырья	2	
Тема 3.9. Условия хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	7	
	Лекция		2
	Практические занятия		
	Тематика учебных занятий	4	
	Лекции 1. Хранение различных видов продукции. Цель хранения, условия, режимы хранения. 2. Характеристика хранения основных видов продуктов.	4	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа Характеристика хранения основных видов продуктов Изучение лекционного материала	4	

Тема 3.10. Возможные риски при хранении продуктов	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	4	2
	Лекция		
	Практические занятия		
	Тематика учебных занятий	2	
	Лекция 1. Возможные риски при хранении продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. 2. Способы обеспечения сохранности продуктов.	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа Различные риски при хранении продуктов - реферат	2	
Тема 3.11. Отпуск продукции со склада	Содержание (указывается перечень дидактических единиц темы)	4	2
	Лекция		
	Практические занятия		
	Тематика учебных занятий	2	
	Лекция 1. Отпуск продукции со склада. 2. Технологическая карта на продукцию, требования к накладным. Сборники рецептур.	2	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа Изучение лекционного материала; Подготовка лабораторно-практических работ; Подготовка к коллоквиуму.	2	
	Консультация	1	
	Всего	52/32/42	
Учебная практика раздела 1 - Заготовитель продуктов и сырья Виды работ: 1. Документальное оформление товарных операций, товарно-сопроводительные документы; 2. Изучение основных характеристик работ заготовительной деятельности; 3. Сбор и сушка растительного сырья; 4. Оформление гербария; 5. Контроль качества исследуемого сырья и продукции согласно требованиям ГОСТов;		72	

6. Изучение классификации продовольственных товаров; 7. Изучение возможных рисков при отпуске продовольственных товаров; 8. Товарное качество продовольственных товаров; 9. Система сертификации и стандартизации сельскохозяйственной продукции и сырья; 10. Экспертиза качества муки; 11. Режимы хранения плодоовощной продукции; 12. Экспертиза качества свежих овощей; 13. Экспертиза качества молока и молочных продуктов; 14. Экспертиза качества мяса и мясных продуктов; 15. Экспертиза качества рыбных консервов; 16. Оценка качества яиц и яйцепродуктов; 17. Способы хранения продовольственных товаров; 18. Проверка знаний, умений, навыков.		
Производственная практика раздела 1 (не предусмотрено)	*	
Курсовой проект (работа) (не предусмотрено)	*	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (не предусмотрено)	*	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) (не предусмотрено)	*	
Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) (не предусмотрено)	*	
Всего	52/32/42/72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- **Учебная аудитория (№ 7)** для проведения занятий лекционного типа – 3.5.11, 72,8 м². Учебно-лабораторный корпус 3, г. Владикавказ, улица Толстого, дом 32. Оснащена: специализированная мебель на 52 посадочных места, наглядными материалами, оборудованием для демонстрации компьютерных презентаций с использованием оперативной системы WindowsVista, программы MicrosoftOfficePowerPoint, а также видеофильмов, слайдов и т.д.;

- **Учебная лаборатория (№ 31)** для проведения лабораторно – практических занятий – 3.5.05. Учебно-лабораторный корпус 3, г. Владикавказ, улица Толстого, дом 32. Оснащена:

- **лабораторным оборудованием:** Дистиллятор TYPREL-5, (ДЕ-20), установка для деионизации воды типа WD-1, электрическая мельница «Пируэт», бактериологический термостат, температура 30-60°С ЛП-103, фотоэлектроколориметр ФЭК-М, КФК-2, центрифуга WIROWKAWE-2 на 5000 об/мин (ОПН-б), центрифуга лабораторная медицинская ОПн-8, ультратермостат тип УТУ-2, ультратермостат SerieUH, гомогенизатор типа 302, рН-метр – 340, 150 М, электронный универсальный вибратор типа THYS 2, шкафы сушильные ШСС-80 ЛП-302, влагомер для определения абсолютной влажности ФАБ 1/2, муфельный шкаф, рН-метр, портативный рефрактометр РНВ-90, рефрактометр универсальный лабораторный УРЛ модель 1, модель 5, анализатор молока «Клевер-2М», поляриметр, микроскоп, лабораторные мешалки MR–25, ER-10, RH-3, R3T, лабораторный инфракрасный излучатель ILS-5, весы технические Тип 34.004, NAGEMAIR 30 – класс 3, весы аналитические Тип AVIVS/3, весы электронные GAS – 300Н, весы торсионные типа ВТ до 500 мг, весы для сыпучих материалов ВСМ, титриметр ТМ 31, водяные бани на 3, 6 мест, колбонагреватель, электроплитки, ножи, доски, пробирки на 10 и 25 мл; пипетки на 1 мл, 2, 5, 10, 25 и 50 мл; бюретки на 25 и 50 мл; мерные цилиндры на 10 мл, 50, 100, 500, 1000 мл; мерные плоскодонные колбы на 50 мл, 100, 250, 500, 1000 мл; круглодонные колбы на 100 мл, 500, 1000 мл; установки для перегонки (холодильники прямые и обратные, аллонжи), дозаторы кислот, бюксы, тигли, ареометры, спиртометры, жиромеры, термометры, пикнометры, чашки Петри, водяные насосы, гидронасос, насос Камовского, колбы Бунзена, фильтры Шота, делительные воронки, эксикаторы, лабораторные столы, вытяжной шкаф и т.д. Лаборатория оснащена газом.

Также в лаборатории имеются **доска, рабочее место преподавателя**, которое оснащено компьютером с доступом в интернет; **специализированная мебель** на 15 посадочных мест; **демонстрационные стенды:** плакаты, технологические схемы переработки растениеводческой продукции.

- технологические схемы переработки и хранения растениеводческой продукции;

- **Прочее:**

- рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Родькина, Н. А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. А. Родькина, С. М. Корпачева. — Новосибирск : НГТУ, 2015. — 123 с. — ISBN 978-5-7782-2672-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118438>.

Дополнительные источники:

2. Лигун, А. М. Лекарственные растения : учебное пособие / А. М. Лигун, С. А. Берсенева. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2014. — 386 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/70635>.

3. Шевченко, В. В. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания [Текст] : в 2-х ч. / В. В. Шевченко и [др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2009 - .Ч. 1 : Продукты растительного происхождения / В. В. Шевченко. - 2009. - 304 с. - ISBN 978-5-904406-03-5.

4. Шевченко, В. В. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания [Текст] : в 2-х ч. / В. В. Шевченко и [др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2009 - .Ч. 2 : Продукты животного происхождения / В. В. Шевченко и [др.]. - 2009. - 200 с. - ISBN 978-5-904406-02-8.

5. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Текст] : учебник / [В. И. Манжесов и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 704 с. - ISBN 978-5-904406-07-3.

6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум: учеб. пособие / В. И. Криштафович [и др.]; Под ред. В. И. Криштафович. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2010. - 592 с. - ISBN 978-5-394-00547-3.



Периодические издания:

1) **Известия ВУЗов.** Северо - Кавказский регион. Естественные науки [Текст] : научно-образовательный и прикладной журнал. - Ростов н/Д : Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования Южный федеральный университет, 1973 - . - Выходит ежеквартально. - ISSN 0321-3005;

[http://sfedu.ru/www/rsu\\$publications\\$.startup?p_pub_id=9372&p_per_id=901;](http://sfedu.ru/www/rsu$publications$.startup?p_pub_id=9372&p_per_id=901;)

2) **Известия высших учебных заведений. Пищевая технология** [Текст] : научно - технический журнал. - Краснодар : Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Высшего образования "Кубанский государственный технологический университет", 1957 - . - Выходит раз в два месяца. - ISSN 0579-3009;

<http://www.foodprom.ru/rus/main.php?page=about&file=75;>

3) **Хранение и переработка сельхозсырья** [Текст] : научно - теоретический журнал. - М. : Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность, 1993 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 2072-9669;

<http://www.foodprom.ru/rus/main.php?page=magaz&file=xips&year=0&ii=0;>

4) **Пищевая промышленность** [Текст] : научно- производственный журнал. - М. : Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность, 1930 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 0235-2486;

[http://www.foodprom.ru/rus/main.php?page=about&file=75.](http://www.foodprom.ru/rus/main.php?page=about&file=75;)

интернет-ресурсы

а) Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети

Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru ; Договор № А-4488 от 25/02/2016; Договор № А-4490 от 25/02/2016	25/02/2016 бессрочно	
Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф/viewers Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016	03.10.2016г. (автоматически лонгируется)	
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znaniyum.com ; Договор №3112 эбс от 07.05.2018г.	15.05.2018г. - 15.09.2019г.	
ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 28-800/18 от 28.12.2018	28.12.2018г. 28.12.2019г.	
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор № 048 от 29.01.2019	29.01.2019 - 29.03.2020г.	
Электронные информационные ресурсы ГНУ ЦНСХБ http://cnshb.ru ; Договор №93-УТ/2018 от 30.01.2018	01.02.2018г. – 08.02.2019г.	
Многофункциональная система «Информо» http://wuz.informio.ru Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2019	08.04.2019г. - 06.05.2020г.	

ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18492094 от 21.06.2018	21.06.2018г. - 09.2019г.	
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18498169 от 09.09.2019г.	19.09.2019г. - 19.09.2020г.	Лист изменений и дополнений
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com ; Договор №3949 эбс от 16.09.2019г.	16.09.2019г – 31.12.2019г.	Лист изменений и дополнений
«Сетевая электронная библиотека аграрных вузов». www.e.lanbook.ru Договор № СЭБ НВ-169 от 23.12.2019.	23.12.2019г. (автоматически лонгируется)	Лист изменений и дополнений
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com ; Договор № 4232 от 21.01.2020г.	01.01.2020г. -15.09.2020г.	
ООО «Гарант-Кавказ»	В бухгалтерии	

б) Программы лицензионного обеспечения:

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. MicrosoftWindows 7
2. MicrosoftOfficeStandard 2007
3. Антивирус Касперский
4. «Гарант» - информационно-правовое обеспечение.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (выполнение работ по профессии - Заготовитель продуктов и сырья)

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения междисциплинарных курсов.

По междисциплинарному курсу 05.01 «Заготовитель продуктов и сырья» - текущий контроль проводится в форме опроса-собеседования в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирования, написания рефератов и докладов.

Промежуточная аттестация по МДК проводится в форме аттестации - дифференцированного зачета.

По учебной практике междисциплинарного курса «Заготовитель продуктов и сырья» предусмотрен дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	- использование различных методов оценки и контроля количества и качества с.-х. сырья и продукции растениеводства;
ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	- использование различных методов оценки и контроля количества и качества с.-х. сырья и продукции животноводства;
ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	- правильность выбора технологии хранения в соответствии с качеством поступающей с.-х. продукции; - оценка качества поступающей с.-х. продукции и сырья на хранение в соответствии с нормативной документацией;

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней интерес	- оценка сущности и социальной значимости своей будущей профессии; - проявление интереса к своей будущей профессии;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- организация собственной деятельности; - выбор типовых методов и способов для выполнения профессиональных задач; - оценка эффективности и качество профессиональных задач;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- правильность принятых решений в стандартных и нестандартных ситуациях; - ответственность за принятые решения;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- грамотное использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- работа в коллективе и команде; - общение с коллегами, руководством, потребителями;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- ответственность за работу членов команды (подчиненных); - ответственность за результат выполнения заданий;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- определение задач профессионального и личностного развития; - повышение личностного самообразования; - планирование и повышение квалификации;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;