

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УВР  Т.Х. Кабалов

« 23 »  20 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 сельскохозяйственной  
продукции**

Квалификация выпускника

*технолог*

Форма обучения очная

Срок получения СПО по ППССЗ 3года 10 месяцев

Год набора 2020

Владикавказ 2020

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, канд. с.-х. наук, доцент каф. ТПХППР

Рабочая программа одобрена цикловой комиссией технологических дисциплин

Протокол № 8 от «20» марта 2020 г.

Председатель цикловой комиссии  /Р.М. Сокаева/

Зам. директора по учебно-методической работе  /Э.К. Тотрова/

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	25

# 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.
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;</li> <li>- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной;</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>- технологии ее хранения;</li> <li>- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>- методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственной продукции и сырья;</li> <li>- требования к оформлению документов.</li> </ul>

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- Максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часа, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часов;
  - самостоятельная работа обучающегося 31 часов;
  - учебной практики 72 часов;
  - вариативная часть учебных циклов *ППССЗ*: 84 часа.

### 1.4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля	Семестр	Формы промежуточной аттестации
<b>МДК. 05.01</b> Заготовитель продуктов и сырья	<b>8</b>	Диф. зачет
<b>УП 05.01</b> Заготовитель продуктов и сырья	<b>8</b>	Диф. зачет
<b>ПП</b>	-	Не предусмотрено
<b>ПМ 05</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Заготовитель продуктов и сырья	<b>8</b>	Экзамен квалификационный

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по профессии Заготовитель 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	168	64	20	-	31+1	-	72	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (не предусмотрена)	-						-	-
	<b>Всего:</b>	<b>168</b>	<b>64</b>	20	-	<b>31</b>	-	<b>72</b>	-

\* 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 отлагательного 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	
<b>Раздел 1. Заготовитель продуктов и сырья</b> (номер и наименование раздела)		<b>168</b> указывается количество часов на изучение раздела в целом	
<b>МДК. 05.01. Заготовитель продуктов и сырья</b> (номер и наименование МДК)		<b>96</b> указывается количество часов на изучение МДК / части МДК	
<b>Часть 1. Организация заготовок сельскохозяйственной продукции</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Организация работ по закупкам с/х продуктов и сырья	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	6	
	Лекция		2
	Практические занятия		2
	<b>Тематика учебных занятий</b>	4	
	<b>Лекции</b> 1. Введение. Общие положения, характеристика работ, ответственность заготовителя 2. Сущность заготовительной деятельности, порядок оформления документации	2	
	<b>Практические занятия</b> Документальное оформление товарных операций	2	

	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение инструкции рабочей профессии – Заготовитель продуктов и сырья	2	
<b>Тема 1.2.</b> Значение заготовок сельскохозяйственной продукции	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	4	2
	Лекция		
	Практические занятия		
	<b>Тематика учебных занятий</b>	2	
	<b>Лекция</b> 1. Роль потребительской кооперации 2. Основные направления заготовительной деятельности потребительской кооперации	2	
	<b>Практические занятия</b>	-	
<b>Тема 1.3.</b> Действующий порядок организации закупок	<b>Самостоятельная работа</b> Роль потребительской кооперации в современном обществе – реферат	2	
	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	4	2
	Лекция		
	Практические занятия		
	<b>Тематика учебных занятий</b>	2	
	<b>Лекция</b> 1. Закупка сельскохозяйственной продукции и сырья. Цель закупок. 2. Классификация заготовок с/х продукции. Виды и разновидности.	2	
<b>Практические занятия</b>	-		
<b>Тема 1.4.</b> Материально-	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Таблица – Классификация заготовок.	2	
	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	6	2
Лекция			

техническая база заготовок	Практические занятия		2
	<b>Тематика учебных занятий</b>	4	
	<b>Лекция</b>		
	1. Склады и приемозаготовительные пункты. Типы складов. 2. Тара, весоизмерительные приборы, весы, гири.	2	
	<b>Практические занятия</b> Весы для статического взвешивания. Общие технические требования.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Виды складов – реферат; Изучение лекционного материала; Подготовка к коллоквиуму.	2		
<b>Часть 2. Технология сбора, сортировки и упаковки растительного сырья</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Заготовка сырья дикорастущих и культурных лекарственных растений	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)		
	Лекция	8	2
	Практические занятия		2
	<b>Тематика учебных занятий</b>	6	
	<b>Лекция</b> 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	
	<b>Практические занятия</b> 1. Нормативные документы, регламентирующие качество лекарственного растительного сырья.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	

	Схема – «Общие правила сбора лекарственного сырья» Морфологические группы лекарственного сырья - реферат		
<b>Тема 2.2.</b> Первичная обработка лекарственного растительного сырья	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	4	
	Лекция		2
	Практические занятия		2
	<b>Тематика учебных занятий</b>	4	
	<b>Лекция</b> 1. Общие требования к сырью. 2. Сортировка, сушка. 3. Выбор способов и режимов сушки. 4. Биохимические процессы.	2	
	<b>Практические занятия</b> Определение влажности лекарственного растительного сырья	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 2.3.</b> Приведение лекарственного растительного сырья в стандартное состояние	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	6	
	Лекция		2
	Практические занятия		
	<b>Тематика учебных занятий</b>	4	
	<b>Лекция</b> 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	
	<b>Практические занятия</b>	-	

	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка лабораторно-практических работ; Подготовка к коллоквиуму.	2	
<b>Часть 3. Порядок закупки и хранения различных видов с/х продуктов и сырья</b>			
<b>Тема 3.1.</b> Сельскохозяйственные продукты и сырье растительного и животного происхождения	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	4	
	Лекция		2
	Практические занятия		2
	<b>Тематика учебных занятий</b>	4	
	<b>Лекция</b>  1. Оценка качества продуктов и сырья растительного и животного происхождения. 2. Способы определения качества продуктов. Свойства потребительской продукции.	2	
	<b>Практические занятия</b>  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.	2	
<b>Самостоятельная работа</b>	-		
<b>Тема 3.2.</b> Дефекты и брак с/х продуктов и сырья	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	2	
	Лекция		2
	Практические занятия		
	<b>Тематика учебных занятий</b>	2	
	<b>Лекция</b>  1. Дефекты и брак с/х продуктов и сырья. Классификация дефектов. 2. Основы стандартизации и сертификации товаров.	2	
	<b>Практические занятия</b>	-	

	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 3.3.</b> Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)		
	Лекция	4	2
	Практические занятия		
	<b>Тематика учебных занятий</b>	2	
	<b>Лекция</b> 1. Классификация продовольственных товаров. 2. Основные признаки классификации, ассортимент и характеристика	2	
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b> Классификационные признаки продовольственных товаров - реферат	2	
<b>Тема 3.4.</b> Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)		
	Лекция	10	2
	Практические занятия		2
	<b>Тематика учебных занятий</b>	8	
	<b>Лекция</b> 1. Зерномучные продукты и хлебные изделия. 2. Овощная продукция и грибы. 3. Наименования, характеристика, ассортимент, разнообразие видов.	4	
	<b>Практические занятия</b> 1. Определение качества крупы. Ассортимент крупы. 2. Определение качества макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Зерномучные продукты и хлебные изделия – реферат; Изучение лекционного материала.	2	

<b>Тема 3.5.</b> Ассортимент и характеристика плодов, ягод, вкусовых продуктов и их пищевая ценность	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	8	
	Лекция		2
	Практические занятия		2
	<b>Тематика учебных занятий</b>	6	
	<b>Лекция</b> 1. Свежие плоды, ягоды, вкусовые продукты. 2. Классификация чая, кофе. 3. Химический состав и пищевая ценность.	4	
	<b>Практические занятия</b> 1. Изучение ассортимента и оценка качества вкусовых товаров: чай и чайные напитки.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Экспертиза качества переработанных плодов и овощей – реферат Изучение лекционного материала	2	
<b>Тема 3.6.</b> Ассортимент и характеристика молочных и мясных продуктов	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	6	
	Лекция		2
	Практические занятия		2
	<b>Тематика учебных занятий</b>	4	
	<b>Лекция</b> 1. Молочные и мясные продукты. 2. Наименование, характеристика, ассортимент. 3. Способы обработки.	2	
	<b>Практические занятия</b> Отбор проб и органолептическая оценка свежести мяса	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Ассортимент питьевого молока. Требования к качеству молока.	2	

	Органолептическая оценка.		
<b>Тема 3.7.</b> Оценка качества яиц и рыбы	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	6	
	Лекция		2
	Практические занятия		2
	<b>Тематика учебных занятий</b>	4	
	<b>Лекция</b> 1. Классификация яиц и яичных продуктов 2. Характеристика рыбы и рыбных продуктов 3. Сроки годности, виды, способы обработки, основные группы	2	
	<b>Практические занятия</b> Отбор образцов и органолептическая оценка качества куриного яйца. Физико-химические методы исследования.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Экспертиза качества рыбных консервов. Органолептические методы оценки рыбных консервов. Физико-химические методы исследования.	2	
<b>Тема 3.8.</b> Организация закупок различных видов с/х продуктов и сырья	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	4	
	Лекция		2
	Практические занятия		
	<b>Тематика учебных занятий</b>	2	
	<b>Лекция</b> 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.	2	
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	

	Закупки: понятие, значение, виды. Таблица - Организация приемки продуктов и сырья		
<b>Тема 3.9.</b> Условия хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	4	2
	Лекция		
	Практические занятия		
	<b>Тематика учебных занятий</b>	2	
	<b>Лекции</b> 1. Хранение различных видов продукции. Цель хранения, условия, режимы хранения. 2. Характеристика хранения основных видов продуктов.	2	
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b> Характеристика хранения основных видов продуктов Изучение лекционного материала	2	
<b>Тема 3.10.</b> Возможные риски при хранении продуктов	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	4	2
	Лекция		
	Практические занятия		
	<b>Тематика учебных занятий</b>	2	
	<b>Лекция</b> 1. Возможные риски при хранении продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. 2. Способы обеспечения сохранности продуктов.	2	
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b> Различные риски при хранении продуктов - реферат	2	
<b>Тема 3.11.</b>	<b>Содержание</b> (указывается перечень дидактических единиц темы)	5	

Отпуск продукции со склада	Лекция		2
	Практические занятия		
	<b>Тематика учебных занятий</b>		2
	<b>Лекция</b> 1. Отпуск продукции со склада. 2. Технологическая карта на продукцию, требования к накладным. Сборники рецептур.		2
	<b>Практические занятия</b>		-
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение лекционного материала; Подготовка лабораторно-практических работ; Подготовка к коллоквиуму.		3
<b>Консультация</b>		1	
	<b>Всего</b>		<b>44/20/31</b>
<b>Учебная практика раздела 1 - Заготовитель продуктов и сырья</b>			
<b>Виды работ:</b> 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; 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;			72

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.		
<b>Производственная практика раздела 1 (не предусмотрено)</b>	*	
<b>Курсовой проект (работа) (не предусмотрено)</b>	*	
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (не предусмотрено)</b>	*	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) (не предусмотрено)</b>	*	
<b>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) (не предусмотрено)</b>	*	
<b>Всего</b>	<b>44/20/31/72</b>	

### 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 м<sup>2</sup>. 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 25 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. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства: учебное пособие / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.]; под общей редакцией В. И. Манжесова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-4066-5. — Текст : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/l14687>. Уровень образования СПО (среднее проф. образование);
2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 183 с. — ISBN 978-5-00032-405-9.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/yi30211>. Уровень образования СПО (среднее проф. образование);
3. Янушевская, О. В. Товароведение сельскохозяйственной \* продукции : учебное пособие / О. В. Янушевская. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 160 с. — ISBN 978-5-89764-787-3. — Текст : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/l19214>. Уровень образования СПО (среднее проф. образование);

#### **Дополнительные источники:**

4. Мезенцева, Г. В. Контроль качества продовольственных товаров : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-377-9. — Текст : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/l117819> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0.— Текст :



электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:  
<https://e.lanbook.com/book/91632>

6. Дубцов, Г. Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебник для учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 336 с. - ISBN 978-5-4468-1176-2

**Периодические издания:**

1) 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 (2017-2018)

2) Хранение и переработка сельхозсырья [Текст] : научно - теоретический журнал. - М. : Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность, 1993 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 2072-9669 (2016-2020)

3) Пищевая промышленность [Текст] : научно- производственный журнал. - М. : Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность, 1930 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 0235-2486 (2016-2020)



## Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Примечание
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» <a href="http://support.open4u.ru">http://support.open4u.ru</a> ; Договор № А-4488 от 25/02/2016; Договор № А-4490 от 25/02/2016	25/02/2016 бессрочно	
Национальная электронная библиотека (НЭБ) <a href="http://нэб.рф/viewers">http://нэб.рф/viewers</a> Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016г.	03.10.2016г. (автоматически лонгируется)	
ЭБС издательства «Лань»; <a href="http://www.e.lanbook.ru">www.e.lanbook.ru</a> Договор № 147-19 от 28.03.2019	09.01.2020г.-09.01.2021г.	
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» <a href="http://www.agrobase.ru">www.agrobase.ru</a> Договор № 048 от 29.01.2019	29.01.2019 - 29.03.2020г.	
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a> ; Договор № 4232 от 21.01.2020г.	01.01.2020г. -15.09.2020г.	
Многофункциональная система «Информо» <a href="http://wuz.informio.ru">http://wuz.informio.ru</a> Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2019	08.04.2019г. - 06.05.2020г.	
ЭБС ООО «КноРус медиа» <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a> Договор № 18498169 от 09.09.2019г.	19.09.2019г. -19.09.2020г	
Многофункциональная система «Информо» <a href="http://wuz.informio.ru">http://wuz.informio.ru</a> Договор № КЮ-497 от 01.06.2020г	01.06.2020г. – 1.07.2021г.	Лист изменений и дополнений
ЭБС ООО «КноРус медиа» <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a> Договор № 18501601 от 11.09.2020г.	19.09.2020г. -19.09.2021г.	Лист изменений и дополнений
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a> Договор № 4678 эбс от 14.09.2020г.	16.09.2020г. – 15.09.2021г.	Лист изменений и дополнений
ООО «Гарант-Кавказ»	В бухгалтерии	

### Программы лицензионного обеспечения:

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

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

### **3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

**Установлены следующие требования к квалификации преподавателя СПО:**

- высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы
- либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.

**Таким образом, высшее либо среднее профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» не является обязательным для преподавателя СПО:**

- допускается наличие высшего или среднего профессионального образования в области, соответствующей преподаваемому предмету,
- либо иного высшего, либо среднего профессионального образования, при условии освоения образовательной программы дополнительного профессионального образования по направлению деятельности в образовательной организации.

Таким образом, требованиям будет соответствовать три различных варианта квалификации такого педагогического работника среднего профессионального образования (СПО).

**При этом доля педагогических работников, которые обеспечивают освоение обучающимися профессиональных модулей, и которые при этом имеют опыт деятельности не менее 3-х лет в образовательных учреждениях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности:**

- не должна быть менее 25% от общего числа педагогических работников, реализующих образовательную программу СПО;
- доля рассчитывается в приведенных к целочисленным значениям ставок.

**Фактически, ФГОС устанавливает дополнительное рекомендуемое требование к квалификации педагогических работников (требование о наличии 3-х летнего стажа работы):**

- для педагогических работников, обеспечивающих освоение профессиональных модулей,
- при этом не менее четверти работников должны соответствовать этому требованию.

**ФГОС содержат требования о необходимости для педагогических работников, привлекаемых к реализации программ среднего профессионального образования (СПО):**

- получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации,
- в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**При этом статья 47 «Правовой статус педагогических работников. Права и свободы педагогических работников, гарантии их реализации» Закона об образовании № 273-ФЗ предусматривает:**

- право педагогического работника на дополнительное профессиональное образование не реже 1 раза в 3 года
- без уточнения подвида образовательных программ,
- однако с указанием, что данное образование должно быть по профилю педагогической деятельности.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 - 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.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
<p><b>ПК 1.3.</b> Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства</p> <p><b>ОК-1, ОК-4, ОК-5, ОК-6; ОК-7; ОК-8, ОК-9.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных методов оценки и контроля количества и качества с.-х. сырья и продукции растениеводства;</li> <li>- оценка значимости своей будущей профессии;</li> <li>- оценка профессиональных задач в целях профессионального и личностного развития;</li> <li>- результативность информационного поиска в организации профессиональной деятельности – технолога;</li> <li>- работа в коллективе и команде;</li> <li>- ответственность за результат выполнения заданий;</li> <li>- выполнение самостоятельной работы;</li> <li>- соблюдение требований нормативной и справочной документации при выполнении работ.</li> </ul>	<p>Опрос- собеседование в процессе проведения лабораторно- практических занятий, тестирование, решение ситуационных задач, написание рефератов и докладов, при прохождении учебной практики: диф. зачет, квалиф. экзамен</p>
<p><b>ПК 2.3.</b> Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных методов оценки и контроля количества и качества с.-х. сырья и продукции животноводства;</li> <li>- оценка значимости своей</li> </ul>	<p>Опрос- собеседование в процессе проведения лабораторно- практических занятий, тестирование, решение</p>

<p>животноводства;</p> <p><b>ОК-1, ОК.-4, ОК-5, ОК-6; ОК-7; ОК-8, ОК-9.</b></p>	<p>будущей профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка профессиональных задач в целях профессионального и личностного развития;</li> <li>- результативность информационного поиска в организации профессиональной деятельности – технолога;</li> <li>- работа в коллективе и команде;</li> <li>- ответственность за результат выполнения заданий;</li> <li>- выполнение самостоятельной работы;</li> <li>- соблюдение требований нормативной и справочной документации при выполнении работ.</li> </ul>	<p>ситуационных задач, написание рефератов и докладов, при прохождении учебной практики: диф. зачет, квалиф. экзамен</p>
<p><b>ПК 3.1.</b> Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья;</p> <p><b>ОК-1, ОК.-4, ОК-5, ОК-6; ОК-7; ОК-8, ОК-9.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора технологии хранения в соответствии с качеством поступающей с.-х. продукции;</li> <li>- оценка качества поступающей с.-х. продукции и сырья на хранение в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- оценка значимости своей будущей профессии;</li> <li>- оценка профессиональных задач в целях профессионального и личностного развития;</li> <li>- результативность информационного поиска в организации профессиональной деятельности – технолога;</li> <li>- работа в коллективе и команде;</li> <li>- ответственность за результат выполнения заданий;</li> <li>- выполнение самостоятельной работы;</li> <li>- соблюдение требований нормативной и справочной</li> </ul>	<p>Опрос-собеседование в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирование, решение ситуационных задач, написание рефератов и докладов, при прохождении учебной практики: диф. зачет, квалиф. экзамен.</p>

	документации при выполнении работ.	
<p><b>ПК 4.5.</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p><b>ОК -1,</b> <b>ОК-2,</b> <b>ОК-3,</b> <b>ОК- 4,</b> <b>ОК-5,</b> <b>ОК-6,</b> <b>ОК-7,</b> <b>ОК-8,</b> <b>ОК-9.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</li> <li>- выбор типовых методов и способов для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- правильность принятых решений в стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>- осуществление поиска, анализа и оценки информации, для постановки и решения профессиональных задач;</li> <li>- применение современных информационных технологий в организации профессиональной деятельности – технолога;</li> <li>- работа в коллективе и команде;</li> <li>- ответственность за результат выполнения заданий;</li> <li>- выполнение самостоятельной работы;</li> <li>- соблюдение требований нормативной и справочной документации при выполнении работ.</li> </ul>	<p>Опрос-собеседование в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирование, решение ситуационных задач, написание рефератов и докладов, при прохождении учебной практики: диф. зачет, квалиф. экзамен</p>