

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Большеглушицкий государственный техникум»

ОДОБРЕНО

Методическим советом

Председатель

\_\_\_\_\_ Е.Г. Чекмарева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Большеглушицкий  
государственный техникум»

\_\_\_\_\_ Е.Н. Хлопотова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих

17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

ОПОП по специальности

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

Квалификация:

Технолог

Срок обучения: 3г 10 м

Дата начала обучения: 01.09.2022г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05Выполнение работ профессиям рабочих, 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 455, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Большеглушицкий государственный техникум»

Разработчики:

Заболотникова Елена Павловна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
	ПРИЛОЖЕНИЯ	32

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих**

### **17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья**

#### **1.1 Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по программам подготовки специалистов среднего звена 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и сырья, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.2. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.

ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.

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

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

**иметь практический опыт:**

– выполнения работ по организации приема-сдачи сельскохозяйственных продуктов и сырья;

– определения качества сдаваемой продукции в соответствии со стандартами, техническими условиями и техническими инструкциями, а также видов сырья, его сорта, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера, осуществление отбора проб на анализ.

– выполнения работ по эксплуатации весового оборудования, оформления сопроводительной и учетно-отчетной документации.

**уметь:**

– определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;

– 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;

– правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;

– определять качество продуктов и сырья во время хранения;

– сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;

– вести учетную и приемо-сдаточную документацию.

**знать:**

– виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

– правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;

– правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;

– 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;

- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- 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;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – 431 часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 359 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 235 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 124 часа,

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) проведения расчётов с бюджетом и внебюджетными фондами, в том числе профессиональными компетенциями (ПК).

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1.	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
ПК 5.2.	Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.
ПК 5.3.	Оформлять сопроводительную документацию.

В процессе освоения профессионального модуля обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК).

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый 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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование МДК профессионального модуля	Всего, часов	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, Часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
	МДК.05.01 Технология приемки сельскохозяйственной продукции и сырья.	<b>359</b>	<b>235</b>	<b>108</b>	-	<b>124</b>	-	36	36
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства	<b>87</b>	<b>53</b>	<b>23</b>	-	<b>34</b>			



ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Раздел 2. Сырье и продукты животноводства	<b>272</b>	<b>182</b>	<b>85</b>	-	<b>90</b>			
ПК 2.1	Учебная практика, часов							<b>36</b>	
ПК 2.1	Производственная практика, часов							<b>36</b>	
Всего:		<b>431</b>							

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих: 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</b>			
<b>МДК.05.01. Технология приемки сельскохозяйственной продукции и сырья.</b>			
<b>Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства</b>		<b>87</b>	
<b>Тема 1.1 Приемка зерномучных продуктов и сырья</b>	<p><b>Содержание</b>            Введение. Содержание профессионального модуля. Связь с другими дисциплинами.            Оценка качества зерна            Зерно. Виды. Морфология.            Показатели качества зерна, государственные стандарты            Приемка зерна. Качественная характеристика            Органолептические и физико-химические методы оценки качества            Условия хранения зерна.            Определение условий хранения зерна            Потери, возникающие при хранении зерен            Оформление сопроводительных документов.            Мука. Разновидности. Сортность. Оценка качества муки.            Оценка качества муки. Органолептические и физико-химические показатели качества.            Определение условий хранения муки.</p>	<b>14</b>	<b>1</b>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	Оформление сопроводительных документов.		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие № 1 "Определение качественных показателей зерна, стекловидности крупы рисовой" .</p> <p>Практическое занятие № 2 "Определение качественных показателей зерна".</p> <p>Практическое занятие № 3 "Мука. Отработка методов определения цвета, запаха, вкуса и хруста. Определение фальсификата".</p>	<b>11</b>	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Подготовить реферат: Виды зерна. Морфологические признаки</p> <p>Подготовить доклад: Оценка качества зерна, согласно действующих государственных стандартов</p> <p>Подготовить конспект: Ознакомление с государственными стандартами, ТУ,ТИ.</p> <p>Подготовить доклад: Приемка сельхозпродукции по государственным стандартом</p> <p>Подготовка к п/з Органолептическая оценка зерна и круп</p> <p>Подготовить сообщение: Определение оптимальных условий хранения зерна. Виды товарных потерь.</p> <p>Подготовить сообщение: Ознакомление с методами определения качества муки</p> <p>Подготовить сообщение: условия и режимы хранения муки</p> <p>Подготовить сообщение: ознакомление с методами опр. качества муки</p> <p>Подготовка к п/з Отработка методов сенсорного анализа при определении качества муки"</p> <p>Подготовить конспект: Условия и режимы хранения муки. Виды товарных потерь.</p> <p>Документальное оформление.</p>	<b>17</b>	3
<b>Тема 1.2 Приемка плодоовощных продуктов и сырья</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Плоды и овощи. Классификация. Приемка плодоовощных продуктов и сырья.</p> <p>Овощи требование к качеству. Оценка качества картофеля свежего продовольственного.</p> <p>Овощи требование к качеству. Оценка качества свеклы свежей продовольственной</p> <p>Овощи требование к качеству. Оценка качества лука-репки свежего продовольственного.</p> <p>Овощи требование к качеству. Оценка качества моркови свежей</p>	<b>16</b>	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	<p>Способы хранения плодоовощной продукции.  Определение оптимальных условий хранения овощей и плодов.  Дефекты и болезни корнеплодов.  Способы сохранения корнеплодов.  Оформление сопроводительных документов при приемке корнеплодов.  Яблоки свежие. Помологические сорта. Оценка качества яблок свежих.  Требование к качеству. Пищевая ценность.  Правила приемки яблок свежих.  Дефекты и болезни яблок свежих.  Определение условий хранения яблок свежих. Оформление сопроводительной документации.  Оценка качества фруктов. Определение условий хранения</p>		
	<p><b>Практические занятия</b>  Практическое занятие №4 "Картофель свежий продовольственный. Определение качества органолептическим методом".  Практическое занятие №5 "Сравнительный анализ качества овощей и плодов от разных поставщиков"  Практическое занятие №6 "Яблоки свежие. Определение качества по органолептическим и физическим показателям. Калибровка яблок по диаметру максимального поперечного сечения. Маркировка потребительской тары".</p>	<b>12</b>	<b>2</b>
	<p><b>Контрольные работы</b></p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Подготовить реферат: Виды овощей. Классификация. Оценка качества картофеля свежего продовольственного  Подготовить сообщение: Оценка качества моркови свежей  Подготовить сообщение: Оценка качества корнеплодов . Дефекты  Подготовка к п/з Применение методов оценки качества картофеля свежего продовольственного, согласно ГОСТ Р 51808-2013 "Картофель продовольственный. Технические условия".</p>	<b>17</b>	<b>3</b>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	<p>Подготовить доклад: Дефекты и опасные болезни корнеплодов</p> <p>Подготовить сообщение: Помологические сорта яблок. Оценка качества яблок свежих.</p> <p>Подготовить конспект: Оформление сопроводительных документов.</p> <p>Подготовка к п/з Применение методов оценки качества яблок, согласно ГОСТ Р 54697-2011 "Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия".</p> <p>Идентификация маркировки потребительской тары.</p>		
<b>Раздел 2. Сырье и продукты животноводства</b>		<b>272</b>	
<b>Тема 2.1 Правила приемки молока коровьего сырого</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Правила приемки молока коровьего сырого, согласно "ГОСТ 31449-2013. Технические условия".</p> <p>Классификация молока коровьего сырого. Пищевая ценность.</p> <p>Требование к качеству молока коровьего сырого. Органолептическая оценка качества по ГОСТ 28283-2015.</p> <p>Органолептические пороки молока.</p> <p>Болезни крупного рогатого скота, влияющие на качество молока.</p> <p>Транспортировка и хранение молока коровьего сырого.</p> <p>Возможные методы фальсификации молока коровьего сырого поставщиком.</p> <p>Приемы выявления фальсификации молока коровьего сырого. Решение ситуационных задач.</p> <p>Физико-химические методы оценки качества молока коровьего сырого.</p> <p>Правила отборки проб молока и подготовка их к анализу.</p> <p>Показатели качества молока по ГОСТ Р 52054-2003. Периодичность и методы проведения контроля.</p> <p>Молочные продукты, требования к качеству.</p> <p>Ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>Дефекты молочной продукции.</p> <p>Масло сливочное, ассортимент.</p> <p>Дефекты масла сливочного</p>	<b>24</b>	<b>1</b>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	<p>Требование к качеству масла сливочного.  Кисло-молочные продукты из молока коровьего.  Требование к качеству. Дефекты, ограничения.  Виды сыров. Требование к качеству, дефекты, ограничения.  Способы и методы продлевающие сроки хранения молока  Оформление сопроводительных документов</p>		
	<p><b>Практические занятия</b>  Практическое занятие №7 на тему: "Приемка молока коровьего сырого, определение его температуры. Отработка методов сенсорного анализа. Определение фальсификации молока".  Практическое занятие №8 на тему: "Определение органолептических показателей молока от разных производителей"  Практическое занятие №9 " Идентификация молочных продуктов. Определение качества органолептическим методом. Физико-химические показатели качества. Фосфатаза и пероксидаза".  Практическое занятие №10 "Определение веса молочных продуктов и температуры второго нагревания. Органолептическая оценка сыров по 100-бальной шкале соответствия".  Практическое занятие №11 "Определение термоустойчивости масла сливочного. Органолептическая оценка по 20-бальной шкале, согласно государственного стандарта качества".  Практическое занятие №12" Методика определения герметичности и внешнего вида упаковок молока сгущенного с сахаром. Проведение органолептического анализа продукта реализуемого в металлических банках ".  Лабораторная работа № 1 тема: "Расчеты при приемке молока"  Решение производственных задач на тему: "Расчеты при приемки молока"№1</p>	<b>23</b>	2
	<p><b>Контрольные работы</b>  <b>Самостоятельная работа</b>  Подготовить конспект: Правила приемки молока коровьего сырого, согласно "ГОСТ 31449-2013. Технические условия".  Подготовить конспект: Органолептическая оценка качества молока</p>	<b>33</b>	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	<p>по ГОСТ 28283-2015. Пороки молока</p> <p>Подготовить сообщение: Опасные болезни крупного рогатого скота, передающиеся человеку</p> <p>Подготовить доклад: методы обнаружения фальсификации молока</p> <p>Подготовить конспект: Отбор проб молока. Методы контроля.</p> <p>Подготовка к п/з Отработка методов органолептической оценки качества молока.</p> <p>Подготовить конспект: Молочные продукты. Требование к качеству. Отработка методов органолептического анализа молока питьевого по ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия"</p> <p>Подготовить доклад: Молочные продукты, требования к качеству. Дефекты и пороки молока.</p> <p>Подготовить сообщение: Требование к качеству масла сливочного. Дефекты.</p> <p>Подготовить конспект: Требование к качеству молочной продукции. Дефекты молочной продукции.</p> <p>Подготовка к п/з Отработка методов определения качества молочных продуктов по физико-химическим показателям, согласно ГОСТ 3623-73 "Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации".</p> <p>Подготовка к п/з Определение массы продукции на лабораторных весах по ГОСТ 29329-92 "Весы для статического взвешивания. Общие технические требования".</p> <p>Подготовить доклад: Разновидности весового оборудования, применяемого при приемке сырья.</p> <p>Подготовка к п/з Отработка органолептической оценки качества молочной продукции по 20-бальной шкале, согласно ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"</p> <p>Подготовка к п/з Отработка методики определения внешнего вида готовой продукции, согласно ГОСТ 29245-91 "Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей"</p> <p>Подготовить конспект: Проведение расчетов при приемке молока на базисную жирность и белок.</p> <p>Подготовить конспект: Новейшие способы консервации молока</p> <p>Подготовить сообщение: Приемка молока коровьего сырого по ГОСТ Р 52054-2003</p> <p>Подготовить доклад: Молочные продукты. Дефекты и пороки молока</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<p><b>Тема 2.2 Основные виды убойных животных. Правила транспортировки скота, птицы и кроликов.</b></p>	<p><b>Содержание</b>  Основные виды убойных животных. Основные положения о проведении закупок скота, птицы и кроликов.  Порядок подготовки скота в хозяйстве к отправке на мясоперерабатывающие предприятия.  Способы транспортировки скота, птицы и кроликов.  Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат  Сдача-приемка скота по живой массе.  Приемка скота по количеству и качеству мяса.  Подготовка скота к убою.  Оглушение и убой животных  Обескровливание животных и съемка шкуры  Удаление всех органов  Разделка и зачистка шкур  Клеймение и опр. упитанности  Послеубойные автолитические изменения в мясе животных. Класс и качество мяса.  Признаки свежести мяса. Морфология мяса.  Зависимость качества мяса от его химического состава.  Принципы созревания мяса. Глубокий автолиз.  Дефекты мяса. Загар мяса.  Требование ГОСТ 31476-2012 "Свинина для уоя. Свинина в тушах и п/тушах". Определение упитанности свиней.  Требования ГОСТ18292-2012 "Птица сельскохозяйственная для уоя. Технические условия."  Определение упитанности птицы  Птица для уоя . Правила приемки  Порядок разделки говяжьих п/туш на отрубы по ГОСТ31797-2012.  Порядок разделки свинины на отрубы по ГОСТ31778-2012 .  Порядок разделки птицы по ГОСТ Р 52703-2006.  Условно годное мясо</p> <p style="text-align: center;">16</p> Пути использования мяса от больных животных. Пути использования мяса животных с инвазийными заболеваниями Идентификация и фальсификация. Маркировка мяса Запрещенные пищевые добавки для мясных п/ф.	<p><b>39</b></p>	<p><b>1</b></p>



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Лабораторная работа №2 " Расчет основного сырья для убойного цеха".</p> <p>Лабораторная работа №13 " Определение качества мяса. Ветеринарный осмотр животных после убоя. Клеймение."</p> <p>Практическое занятие №14 " Определение возраста и пола КРС, термического состояния, категории, класса, подкласса говядины. Идентификация образцов говядины по ГОСТ 38818-2016 " Мясо говядины высококачественное. Технические условия."</p> <p>Практическое занятие №15 "Определение упитанности и составление характеристики птицы по гос. стандарту"</p> <p>Практическое занятие №16 "Идентификация мясных продуктов. Оформление дегустационного листа"</p> <p>Практическое занятие №17 "Определение фальсификации мясной продукции"</p> <p>Практическое занятие №18 "Проведение органолептической оценки качества и определение группы, категории и рекомендуемого срока годности мясопродуктов промышленного производства. Выявление квалитетической фальсификации".</p> <p>Практическое занятие №19 "Определение степени свежести субпродуктов органолептическим методом"</p> <p>Практическое занятие №20 " Определение норм естественной убыли опытным и расчетным путем"</p> <p>Практическое занятие №21 " Идентификация мясных консервов. Маркировочные знаки, определение количества составных частей продукта. Органолептические исследования качества".</p> <p>Практическое занятие №3 " Порядок разделки птицы по гос. стандарту."</p> <p>Практическое занятие №4 " Порядок разделки говядины на отрубы по гос. стандарту."</p> <p>Практическое занятие №5 " Порядок разделки свинины на отрубы по гос. стандарту."</p> <p>Решение производственных задач на тему: "Нормы естественной убыли" №2</p>	45	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	<b>Контрольные работы</b> Контрольная работа № 4 по Теме 2.2 Основные виды убойных животных. Правила транспортировки скота, птицы и кроликов.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить конспект: Ознакомление с положением о проведении закупок скота, птицы и кроликов. Подготовить конспект: Способы транспортировки скота Подготовить доклад: Подготовка скота к убою. Основные правила убоя скота. Задание: Определить упитанность КРС в живом весе Подготовить конспект: Послеубойные автолитические изменения в мясе животных. Классификация и качество мяса Подготовить сообщение: Зависимость качества мяса от его химического состава. Признаки свежего мяса Подготовить конспект: Виды клеймения мяса Подготовка к п/з Определение возраста и пола КРС по ГОСТ 38818-2016 " Мясо говядины высококачественное. Технические условия." Подготовить конспект: Определение упитанности свиней. Подготовить конспект: Определение упитанности птицы. Подготовить доклад: Условно годное мясо. Пути использования мяса от больных животных. Подготовить сообщение: Маркировка мяса от больных животных Подготовить доклад: Виды фальсификации мясной продукции. Способы обнаружения Подготовить доклад: Виды субпродуктов. Правила приемки. Условия хранения. Подготовить конспект: Ознакомление с расчетом норм естественной убыли мясной продукции на складах (морозильных и охлаждаемых камерах). Подготовить сообщение: Виды фальсификации мясной продукции. Методы обнаружения. Подготовить доклад: Традиционные и новейшие виды охлаждения мяса. Подготовка к п/з Определение норм убыли мяса в холодильных и морозильных камерах. Подготовка к К/Р на тему: "Продукты животноводства. Приемка мяса"	<b>36</b>	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	Подготовить доклад: Мясные консервы. Виды. Дефекты и пороки. Сообщение: Маркировка мясных консервов. Расшифровка цифрового кодирования.		
<b>Тема 2.3 Виды яиц. Правила приемки. Требование к качеству. Режимы хранения.</b>	<p><b>Содержание</b> Яйцо. Классификация. Пищевая ценность. Сравнительные особенности яиц. Правила приемки яиц Характеристика неполноценных яиц. Технический брак яиц. Строение яйца птицы Процессы происходящие при хранении (старении) яиц. Маркировка и упаковка яиц. Экспертиза яиц. Мороженые яйцепродукты. Требование к качеству. Сухие яйцепродукты. Требование к качеству. Требование к качеству, классификация, маркировка, упаковка, перепелиных и страусиных яиц по ГОСТ Р 53404-2009 " Яйца пищевые перепелиные, страусиные. Технические условия."</p>	<b>14</b>	<b>1</b>
	<p><b>Практические занятия</b> Практическое занятие №22 "Определение качества яиц куриных." Практическое занятие №23 " Определение свежести и сроков хранения яиц куриных"</p>	<b>7</b>	<b>2</b>
	<p><b>Контрольные работы</b> <b>Самостоятельная работа</b> Подготовить доклад: Виды яиц. Классификация. Пищевая ценность. Подготовить конспект: Правила приемки яиц по государственному стандарту. Подготовить конспект: Старение яиц. Дефекты и технический брак. Подготовить конспект: Маркировка и упаковка яиц Подготовить конспект: Сухие и мороженые яйцепродукты. Требование к качеству Подготовить конспект: Сравнительные особенности яиц страуса, перепелов и куриц.</p>	<b>13</b>	<b>3</b>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 2.4 Мед. Разновидности. Требование к качеству. Условия хранения.</b>	<b>Содержание</b> Мед натуральный. Требование к качеству. Продукты пчеловодства. Виды, характеристика. Разновидности меда Дефекты меда и способы их устранения. Физико-химические показатели меда. Органолептические показатели меда натурального Гигиеническая экспертиза меда. Фальсификация меда. Идентификация падевого меда.	<b>11</b>	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №24 " Провести идентификацию образцов меда"	<b>3</b>	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить доклад: Виды меда. Продукты пчеловодства. Методы определения качества меда натурального. Подготовить сообщение: Дефекты меда устранимые и не устранимые. Обнаружение падевого меда.	<b>4</b>	3
	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 2.5 Рыбное сырье. Классификация. Требование к качеству. Условия хранения.</b>	<p>Рыба и рыбное сырье. Хим. состав и пищевая ценность рыбы. Классификация промысловых рыб.  Способы консервирования рыбы свежей. Способы и методы посола. Требование к качеству. Условия хранения. Дефекты.  Способы и методы сушки рыбы. Требование к качеству. Условия хранения. Дефекты.  Способы вяления и методы копчения рыбы. Требование к качеству. Условия хранения. Дефекты.  Нерыбное сырье. Классификация. Икра рыб. Классификация. Требование к качеству. Условия хранения. Дефекты.  Промышленная переработка рыбного сырья. Консервы и пресервы. Требование к качеству. Дефекты консервов. Условия хранения. Маркировка.  Органолептическая оценка рыбного сырья.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b>  Практическое занятие №25 "Идентификация продукции из промысловых рыб. Органолептическая оценка и контрольное взвешивание образцов".  Решение производственных задач на тему: "Определение дефектов рыбного сырья" №3</p>	<b>7</b>	<b>2</b>
	<p><b>Контрольные работы</b></p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Подготовить презентацию: Виды рыбного и нерыбного сырья.</p>	<b>4</b>	<b>3</b>
	<p><b>Экзамен</b></p>		
<p><b>Учебная практика.</b>  Виды работ:  Приёмка продуктов растениеводства.  Определение качества сдаваемой продукции и сырья: определение вида сырья, его сорта, состояния дефектности; проведение качественных и количественных измерений; сортировка по установленным признакам  Организация хранения продуктов растениеводства (выбор способов хранения принятой сельскохозяйственной продукции и сырья).  Оформление сопроводительных документов при приёмке и сдаче сырья и продуктов растениеводства.</p>		<b>36</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<p>Приемка и транспортировка с/х животных, продукции животноводства.            Определение упитанности с/х животных.            Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методами            Организация хранения продуктов животноводства (выбор способов хранения принятой сельскохозяйственной продукции и сырья)            Оформление сопроводительных документов при приёмке и сдаче сырья и продукции животноводства</p>			
<p><b>Производственная практика</b> (по профилю специальности) итоговая по модулю.            Виды работ:            Ознакомление с базовым предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, основными экономическими показателями. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятии.            Проведение оценки качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии ГОСТ, ТУ, ТИ.            Выбор технологии хранения в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья            Создание оптимальных условий хранения принятой продукции и сырья.            Выявление дефектов и пороков сельскохозяйственной продукции и сырья. Применение способов и методов устранения дефектов и пороков сельскохозяйственной продукции и сырья.            Осуществление эксплуатации и санитарного состояния весового оборудования, точность измерений.            Оформление документации.</p>		<b>36</b>	
<p>Курсовые работы            Темы (в случае, если курсовые работы не предусмотрены)</p>			
<p>Всего</p>		<b>431</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация программы ПМ.05 требует наличия мастерских: учебно-производственный заготовительный пункт; лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены; складского и погрузочного оборудования, упаковки и тары; полигон: коллекционный участок сельскохозяйственных растений; залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.

#### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

- электронные торговые весы;
- аналитические весы;
- контрольно кассовый аппарат;
- пурка для определения природы зерна;
- влагомер;
- рефрактометр;
- рН-метр;
- лабораторная мельница;
- мясорубка;
- соковыжималка;
- муфельная печь;
- электрическая плита;
- сушильный шкаф.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- методические рекомендации;
- мультимедиа проектор;

- химические реактивы;
- индикаторы;
- микроскоп;
- комплект упаковочного оборудования;
- психрометр;
- термометр;
- бактерицидная лампа;
- комплект лабораторной посуды;
- макет складского помещения;
- складские весы;
- газоанализатор.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер
- проектор
- экран

Реализация рабочей программы ПМ.05 предполагает обязательную производственную практику.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### *Основные источники*

1. Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. , Рыжова И.О. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Уровень образования: Профессиональная подготовка рабочих и служащих Гриф: Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебного пособия Издание: 1-е изд. Вид издания: Учебное пособие ISBN издания: 978-57695-5950-1 Год выпуска: 2017
2. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник Издательство: Троицкий мост 2017г.
3. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.- М.:Издательский центр "Академия",2017.



4. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза мясных, молочных и рыбных товаров/А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская. - Ростов н/Д.: Феникс, 2018.

*Дополнительные источники*

1. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с. ISBN 978-5-7695-9043-6

2. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образования / З. П.Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0070-4

3. Владимир Басов, Татьяна Ефремова Практикум по анатомии, морфологии и систематике растений Издательство:ЛиброкомISBN 978-5-397-01484-7; 2019 .

4. Филин В.М. Оценка качества зерна крупяных культур на малых предприятиях. Учебное пособие для ССУЗов-М.:Издательство: ДеЛипринт, 2018. ISBN: 5-94343-040-7.

5. Владимир Мищенко, Людмила Мищенко Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции - М.: Издательство: Издательство Гревцова,2017.

*Периодические издания*

Журналы:

1. «Новое сельское хозяйство»
2. «Новый Садовод и Фермер»
3. «Агро Перспектива»

*Нормативно-правовые документы:*

1. ГОСТР 52554-2006. Пшеница. Технические условия.
2. ГОСТ Р 51808-2001. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети.
3. ГОСТ Р 32285-2013 Свекла столовая. Технические условия.
4. ГОСТ Р 54697-2011 Яблоки свежие,реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия.

5. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Технические условия.
6. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. Технические условия.
7. ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, и полутушах и четвертинах. Технические условия.
8. ГОСТ Р 53221-2008 Свины для убоя. Свиная в тушах и полутушах. Технические условия.
9. ГОСТ Р 18292-2012 «Птица сельскохозяйственная для убоя». Технические условия.
10. ГОСТ Р 52601-2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия.
11. ГОСТ Р 52986-2008 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». Технические условия.
12. ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур Торговые описания». Технические условия.
13. ГОСТ Р 53157-2008 Субпродукты Технические условия.
14. ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые». Технические условия.
15. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия
16. ГОСТ 24896-2013 Рыба живая. Технические условия

*Интернет-ресурсы:*

<http://www.consultant.ru/> - консультант Плюс;

<http://www.garant.ru/iv/> - Гарант. Информационно-правовое обеспечение.

[www.audit-it.ru](http://www.audit-it.ru); Материалы по хранению сельскохозяйственной продукции

[www.bibliofond.ru](http://www.bibliofond.ru); Библиофонд (библиотека научной и студенческой информации).

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

Освоение ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, производится в соответствии с учебным планом по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и сырья и календарным графиком, утвержденным директором техникума.

Образовательный процесс организуется строго в соответствии с расписанием занятий.

Освоению ПМ.05 предшествует обязательное изучение учебных дисциплин: ОБЖ, биология, экология, экологические основы природопользования, основы зоотехнии, основы агрономии, метрология, стандартизация и подтверждение качества, микробиология, санитария и гигиена, органическая химия, неорганическая химия, которые являются базовыми ПМ.05.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп (в случае совпадения изучаемых тем).

При проведении лабораторных работ/практических занятий (ЛР/ПЗ) может проводиться деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 13 чел. Лабораторные работы (при наличии) проводятся в специально оборудованной лаборатории

В процессе освоения ПМ.05 предполагается проведение текущего контроля знаний, умений у студентов. Сдача текущего контроля является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ.05 выступают сформированность ПК, оценка которых осуществляется во время сдачи квалификационного экзамена.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические комплексы.

С целью методического обеспечения прохождения учебной и/или производственной практики, выполнения курсового проекта/курсовой работы разрабатываются методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ каждым преподавателем проводятся консультации. График проведения консультаций вывешивается на информационном стенде в начале каждого месяца.

При выполнении курсовой работы проводятся как групповые аудиторные консультации, так и индивидуальные. Порядок организации и выполнения курсового проектирования определен в Положении «Об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта)».

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих, 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение всех структурных единиц профессионального модуля: МДК, учебной и производственной практик.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование (для ППСЗ)/среднее профессиональное (ППКРС), соответствующее профилю модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих, 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья и специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и сырья.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального модуля.

Преподаватели проходят повышение квалификации, в том числе в форме стажировки в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 лет.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих, 17282 Приемщик  
сельскохозяйственных продуктов и сырья**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.	- Определяет качество и количество сельскохозяйственной продукции.	Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, тестирование, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
	- Соблюдает правила охраны труда при определении качества и количества продукции.	
ПК 5.2. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.	- Производит первичную обработку продуктов и сырья.	
	- Обеспечивает условия для сохранения заготавливаемой продукции.	
	- Соблюдает правила охраны труда при обработке и хранении сельскохозяйственной продукции и сырья.	
ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.	- Оформляет сопроводительную документацию.	

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

*Развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.*

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач	анализ результатов деятельности студентов

способы выполнения задач, оценивать их эффективность и качество	- оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации	
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей	мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации - использование различных источников	экспертное наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы по подготовке докладов, рефератов, их презентации
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией	наблюдение за работой обучающихся в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством потребителями	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией - взаимодействие обучающихся с преподавателем в ходе обучения	наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио наблюдение
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	оценка участия в деловых играх и моделировании социальных и профессиональных ситуаций
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития	контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося, открытая защита творческих и проектных работ, защита результатов самостоятельной работы

<p><b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- анализ инноваций в области профессиональной деятельности</p>	<p>Оценка выступления на семинарах, учебно-практических конференциях и участие в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к рабочей программе профессионального модуля

### ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
<b>МДК.05.01. Технологии приемки сельскохозяйственных продуктов и сырья</b>				
1.	Определение условий хранения зерна. Потери, возникающие при хранении зерна.	1	Деловая игра	ПК.5.2, ОК.01-ОК.05
2.	Определение условий хранения зерна. Потери, возникающие при хранении зерна.	1	Деловая игра	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
3.	Порядок заполнения документов по учету движения животных.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
4.	Нормы естественной убыли на складах.	1	Ролевая игра	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
5.	Нормы естественной убыли на складах.	1	Ролевая игра	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
6.	Идентификация мясных консервов.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
7.	Идентификация мясных консервов.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
8.	Способы замораживания. Их преимущества и недостатки. Сроки	1	Лекция с разбором конкретных	ПК.5.2, ОК.04-

	хранения.		ситуаций	ОК.09
9.	Способы замораживания. Их преимущества и недостатки. Сроки хранения.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
10.	Способы замораживания. Их преимущества и недостатки. Сроки хранения.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
11.	Определение условий хранения муки.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
12.	Приемка зерна. Показатели качества. Органолептическая оценка.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
13.	Способы и методы продлевающие сроки хранения молока	1	Дискуссия	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
14.	Способы и методы продлевающие сроки хранения молока	1	Дискуссия	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
15.	Дефекты и болезни корнеплодов.	1	Дискуссия	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
16.	Дефекты и болезни корнеплодов.	1	Дискуссия	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
17.	Болезни крупного рогатого скота, влияющие на качество молока. Дефекты молочной продукции.	1	Дискуссия	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
18.	Болезни крупного рогатого скота, влияющие на качество молока. Дефекты молочной продукции.	1	Дискуссия	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
19.	Условно годное мясо	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
20.	Пути использования мяса от больных животных.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
21.	Пути использования мяса животных с инвазийными заболеваниями	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
22.	Пути использования мяса животных с инвазийными заболеваниями	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
23.	Дефекты меда и способы их устранения. Физико-химические показатели меда.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09

24.	Дефекты меда и способы их устранения. Физико-химические показатели меда.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
25.	Пороки и дефекты рыбных консервов. Маркировка.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
26.	Пороки и дефекты рыбных консервов. Маркировка.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
27.	Яблоки свежие. Помологические сорта.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
28.	Яблоки свежие. Помологические сорта.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
29.	Оценка качества яблок свежих.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
30.	Органолептические пороки молока.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
31.	Органолептические пороки молока.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
32.	Подготовка скота к убою.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
33.	Принципы созревания мяса. Глубокий автолиз. Дефекты мяса. Загар мяса.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
34.	Принципы созревания мяса. Глубокий автолиз. Дефекты мяса. Загар мяса.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК 5.3, ОК.01-ОК.09
35.	Определение возраста и пола КРС, термического состояния,	1	Деловая игра	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК

	категории, класса, подкласса говядины.			5.3, ОК.01-ОК.09
36.	Определение возраста и пола КРС, термического состояния, категории, класса, подкласса говядины.	1	Деловая игра	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
37.	Процессы происходящие при хранении (старении) яиц.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
38.	Разновидности меда.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
39.	Рыба и рыбное сырье. Хим. состав и пищевая ценность рыбы. Классификация промысловых рыб.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
40.	Рыба и рыбное сырье. Хим. состав и пищевая ценность рыбы. Классификация промысловых рыб.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
41.	Способы и методы посола. Требование к качеству. Условия хранения. Дефекты.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
42.	Способы и методы посола. Требование к качеству. Условия хранения. Дефекты.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
43.	Способы и методы сушки рыбы. Требование к качеству. Условия хранения. Дефекты.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
44.	Способы и методы сушки рыбы. Требование к качеству. Условия хранения. Дефекты.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
45.	Способы вяления и методы копчения рыбы. Требование к качеству. Условия хранения. Дефекты.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
46.	Способы вяления и методы копчения рыбы. Требование к качеству.	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09

	Условия хранения. Дефекты.		ситуаций	5.3, ОК.01-ОК.09
47.	Технологические схемы пр-ва мясных консервов	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
48.	Примеры типовых планов размещения семян в хранилищах	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
49.	Составление технологических схем пр-ва меланжа и сухого яичного порошка	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09
50.	Составление технологических схем пр-ва меланжа и сухого яичного порошка	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.01-ОК.09

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к рабочей программе профессионального модуля

*Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу*

<i>№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;</i> .	
<b><i>БЫЛО</i></b>	<b><i>СТАЛО</i></b>
<i>Основание:</i>	
<i>Подпись лица внесшего изменения</i>	