ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ

«НОВООСКОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ОГАПОУ «НОК»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ «НОК»

_____С.В. Осипов

«____» _____20__ г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Осипов Сергей Владимирович
cn=Осипов Сергей Владимирович, o=ОГАПОУ Новооскольский колледж, email=mail@noskolagrokol.ru, c=RU
2023.12.26 14:36:18 +03'00'

ПРОГРАММА ПРОФЕСИИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ

ПО ДОЛЖНОСТИ 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

2023 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья разработана в соответствии с требованиями Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов.

Основная образовательная программа профессиональной подготовки рабочих, служащих - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий объем, содержание, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности, организацию и оценку качества подготовки обучающихся.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) № 455 от 07.05.2014 г. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Нормативную правовую основу разработки рабочее программы составляют:

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

-Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";

- Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

-Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся");

-Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

− Устав ОГАПОУ «Новооскольский колледж»;

− локальные акты ОГАПОУ «Новооскольский колледж».

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,**

должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Производить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья , определять способы их хранения.
ПК 5.2	Производить взвешивание или измерение с/х сырья и продукции
ПК 5.3	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПК 5.4	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

иметь практический опыт:

- участия в выборе методов и способов хранения продукции растениеводства и животноводства;
- составлять план размещения продукции;

- ведения документации установленного образца;

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства ;
- составлять план размещения продукции;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
-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
- готовить продукцию к реализации;

знать:

- технологию хранения сырья и сельскохозяйственной продукции;
- 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 сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: **17282**Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Формы обучения: очная.

Трудоёмкость по рабочей профессии составляет 218 часов.

По итогам квалификационного экзамена по ПМ 05. Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья выпускнику выдаётся свидетельство и присваивается квалификация по профессии **17282**Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Квалификационный Экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО

Документ о квалификации: свидетельство о профессии рабочего с указанием квалификационного разряда/категории (3 категория).

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной подготовки по профессии рабочего
17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

№ п/п	Дисциплины	Количество часов		
		всего	В т.ч.	
			Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия
	Общепрофессиональные дисциплины			
1	Экономика	30	10	20
2	Информационные технологии в профессиональной деятельности	56	18	38
3	Документационное обеспечение управления	30	10	20
4	Право	18	14	4
5	Основы безопасности жизнедеятельности	12	10	2
	Профессиональные дисциплины			
6	МДК 01.01 Практические основы бухгалтерского учёта активов организации	16	8	8
7	МДК 05.01. Теоретическая подготовка профессии приемщика сельскохозяйственных продуктов и сырья	78	48	30
	Практическое обучение			
8	Учебная практика	72		
	Квалификационный экзамен	8		
	Итого	320	118	122

2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

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

3.Тематический план и содержание ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов междисциплинарного курса	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	*2*		*3*	*4*
1. МДК 05.01. Теоретическая подготовка профессии приемщика сельскохозяйственных продуктов и сырья				
Тема 1.1. Основы организации учета на зерноперерабатывающих предприятиях	**Содержание**		**32**	
	1	**Введение .** Задачи, значение, содержание дисциплины, ее связь с другими дисциплинами учебного плана. Общие принципы учета на предприятиях по хранению и переработке с/х продукции	20 2	2,3
	2	**Оформление поступления и приемки зерна зернопродуктов на предприятии**. Поступление зерна и зернопродуктов железнодорожным, водным и автомобильным транспортом. Взвешивание груза, приемка хлебопродуктов. Поступление хлебопродуктов по импорту. Складской учет приемки, наличия и движения хлебопродуктов	2	
	3	**Количественный и количественно-качественный учет** Оформление недостач и излишков. Предъявление претензий при расхождении по количеству (массе). Предъявление претензий при расхождении по качеству	2 2	
	4	**Оформление операций по отгрузке хлебопродуктов** Отгрузка хлебопродуктов при перемещении внутри страны. Экспорт зерна и продуктов его переработки		
	5	**Оформление операций по очистке, сушке и другим видам обработки зерна на элеваторах** Очистка. Сушка и активное вентилирование. Обмолот кукурузы в початках. Списание негодных отходов	2 2	
	6	**Учет и отчетность по обменным операциям** Оформление обменных операций и производство расчетов. Отчетность по обменным операциям	2	
	7	**Оформление зачистки элеваторов, складов цехов бестарного хранения продукции** Зачистка как способ проверки количественно-качественной сохранности зерна,	2	

		сырья, продукции. Методика расчета недостач и начислений в массе. Составление актов зачистки		
	8	**Учет и отчетность о качестве хранящегося зерна и продукции** Учет наблюдений за качеством зерна и продукции. Статистическая отчетность предприятий о качестве зерна и продуктов его переработки. Сводные отчеты по качеству хранящегося зерна , семян масличных культур , семян трав и продукции	2	
	9	**Учет и отчетность по операциям с тарой** Учет наблюдений за качеством зерна и продукции. Статистическая отчетность предприятий о качестве зерна и продуктов его переработки. Сводные отчеты по качеству хранящегося зерна , семян масличных культур , семян трав и продукции	2	2
	10	**Инвентаризация хлебопродуктов** Правила и порядок проведения инвентаризации хлебопродуктов. Оформление итогов инвентаризации		2
	Практические занятия		**12**	
	1	Права и обязанности приемщика с/х продуктов и сырья		3
	2	Оформление операций по поступлению хлебопродуктов		
	3	Определение зачетной массы зерна с учетом натуральных надбавок и скидок		
	4	Оформление акта зачистки		
	5	Расчет среднего срока хранения и естественной убыли.		
	6	Оформление итогов ревизии хлебопродуктов		
Тема 1.2. Основы организации учета предприятиях переработки молока	**Содержание**		**8**	
	1	**Организация входного контроля на предприятии молочной промышленности** Общие технические требования к молоку как сырью. Правила приемки молока. Методы качественного контроля сырья	2	2
	2	**Анализ работы предприятий молочной промышленности** Анализ рапортов. Проведение производственно-документальной ревизии. Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах	2	2
	Практические занятия		**4**	2-3
	1	Правила приемки молока коровьего сырого ГОСТ 31449-2013 Технические условия		
	2	Определение плотности ,массовой доли жира		
Тема 1.2. Основы организации учета предприятиях переработки продукции	**Содержание**		**30**	
	1	**Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия** Организация транспортировки убойных животных. Сопроводительная документация. Мероприятия по подготовке животных к транспортировке	2	2

животноводства	2	**Количественный и количественно-качественный учет скота** Сдача-приемка скота по живой массе. Приемка скота по количеству и качеству мяса. Подготовка животных к убою	2	
	3	**Количественный и количественно-качественный учет птицы** Сдача-приемка птицы по живой массе. Приемка птицы по количеству и качеству мяса. Подготовка птицы к убою	2	2,3
	4	**Мясо больных животных и пути его использования** Условно годное мясо. Пути использования мяса от больных животных. Пути использования мяса от животных с инвазионными болезнями	2	
	5	**Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов** Критерии идентификации мяса и мясных продуктов . Ветеринарное клеймение мяса. Маркировка мяса.	2	
	6	**Учет движения животных** Виды документации по учету движения животных. Порядок заполнения документов по учету движения животных	2	
	7	**Холодильная обработка мяса** Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса .Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения. Характеристика холодильного мяса .	2	
	8	**Яйца куриные пищевые. Технические условия** Классификация яиц. Правила приемки яиц по ГОСТ. Требование к качеству.	2	
	Практические занятия		**14**	2,3
	1	Расчет общей живой массы животных .Нормы выхода		
	2	Оформление документов при приеме и сдаче скота на перерабатывающее предприятие		
	3	Определение упитанности птицы. Составление характеристики птицы		
	4	Оценка качества мяса		
	5	Оформление документов по учету животных		
	6	Определение температуры охлажденного и замороженного мяса		
	7	Правила приемки субпродуктов. Оценка качества		
Самостоятельная работа при изучении МДК 05.01 Теоретическая подготовка приемщика сельскохозяйственных продуктов и сырья : выполнение заданий в рабочей тетради по самостоятельной работе			**29**	
Консультации			**6**	
Всего:			**105**	
2. УП. 05			**72**	
Виды работ: Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места.				

Организация складского учета на перерабатывающем предприятии. Изучение порядка составления договоров предприятия с поставщиками и покупателями Формирование информационной базы предприятия в программе 1 С Бухгалтерия Работа с документами по складскому учету. Обобщение информации . Оформление дневника практики Инструктаж по технике безопасности. Правила ведения учета по приему-сдаче сельскохозяйственной продукции. Приемка продукции растениеводства по количеству и качеству. Приемка продукции животноводства по количеству и качеству. Учет движения животных. Порядок проведения инвентаризации на перерабатывающем предприятии.		
3. ПП.05	**36**	
Виды работ: Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии. Организация рабочего места. Приемка по количеству и качеству с/х птицы . Оформление первичной документации по приемке птицы На перерабатывающем предприятии Оформление первичной документации по учету движения птицы на птицефабрике Технология хранения мяса и мясопродуктов Определение упитанности птицы. Условно годное мясо. Пути использования мяса от больных животных. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами Температурные режимы при хранении готовой продукции Правила приемки субпродуктов. Оценка качества Оформление документов по реализация мяса птицы Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яиц и яйцепродуктов Технология хранения яиц .Определение степени свежести яиц. Оформление установленной учетно-отчетной документации по реализации яиц и яйцепродуктов Оформление установленной учетно-отчетной документации на отправку мяса потребителям. Инвентаризация сырья и готовой продукции. Документальное оформление итогов ревизии. Оформление дневника-отчета		
ВСЕГО :	**218**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет электронного обучения по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, оснащенный оборудованием: комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, учебные дидактические материалы, ПК Acer (26 шт.) с лицензионным программным обеспечением, телевизор Smart LG

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы имеются печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, используются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

4.2.1. Основные источники:

1. Учет и отчетность на предприятиях по хранению и переработке зерна . А.А. Лукин -М.:Агропромиздат , 2012.-142 с.
2. Количественно-качественный учет зерна и зернопродуктов. 2-е издание, дополненное. Маевская С. Л., Лабутина О. А М.: ДеЛи принт, 2013.-296 с.
3. Учет и отчетность в молочной отрасли : Курчаева Е.Е. учебное пособие / Е.Е. Курчаева, В.И. Манжесов, И.В. Максимов. – Воронеж: ФГОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2011. – 410 с.
4. Технология хранения переработки продукции животноводства Тимошенко Н.В. Патиева А.М. М.: КолосС, 2012. - 455 с

4.2.2. Дополнительные источники

1. Бредихин С. А. и др. Технология и техника переработки молока. М.: ГИОРД, 2003.
2. Ефремова А.С., Забашта А.Г. Современные технологии производства мясных полуфабрикатов и продуктов из мяса. – М: МГУПБ, 2011. – 79 с.
3. Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В. Технология молока и молочных продуктов.- М.: КолосС, 2012. - 455 с.
4. Крусь Г. Н., Шалыгина А. М., Волокитина Э. В. Методы исследования молока и молочных продуктов. Учебник. М.: КолосС, 2011. - 367 с.
5. Лисенков А.А., Погосян Д.Г., Гаврюшина И.В. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Курсовой проект. – М: Центр оперативной полиграфии РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, 2011. – 80 с.

4.2.3 Электронные образовательные ресурсы:

1. http://docs.cntd.ru/document/902320395
2. http://docs.cntd.ru/document/1200083078
3. http://sudact.ru/law/prikaz-rosgoskhlebinspektsii-ot-08042002-n-29-ob/poriadok-ucheta-zerna-i-produktov/prilozhenie-1/
4. http://docs.cntd.ru/document/1200095684
5. http://docs.cntd.ru/document/1200103450
6. http://docs.cntd.ru/document/9005941
7. http://docs.cntd.ru/document/1200085835
8. http://docs.cntd.ru/document/1200095479

Реализация данной программы ведется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1 Производить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья , определять способы их хранения сельскохозяйственной продукции	Правильная организация прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья	Дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК 5.2.Производить взвешивание или измерение с/х сырья и продукции;	Правильность взвешивание или измерение с/х сырья и продукции;	Дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК 5.3. Выполнять предпродажную подготовку и реализаци	Правильность, точность и полнота сбора информации при планировании выполнения работ и оказания услуг исполнителями	Дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК 5.4. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Демонстрация умений правильного выбора и использования различных методов и приемов для оценки результатов выполнения работ и оказания услуг исполнителями	Дифференцированный зачет по учебной практике.

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля *и оценки***
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять	– объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии;	- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;

к ней устойчивый интерес.	– наличие положительных отзывов по итогам практики.	- оценка содержания портфолио студента.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области хозяйственной деятельности сельскохозяйственного предприятия; – оценка эффективности и качества выполнения.	- экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе обучения, на лабораторных и практических занятиях; - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления работами по производству продукции растениеводства и животноводства.	- наблюдение и оценка работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций, участие в деловых и ролевых играх.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке рефератов, докладов; - наблюдение за использованием информационных технологий.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий для решения задач при управлении работами по производству продукции растениеводства и животноводства.	- наблюдение за формированием навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	-участие в деловых и ролевых играх – моделирование социальных и профессиональных ситуаций; - мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	- контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; - открытые защиты и оценка творческих работ, докладов.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– анализ инноваций в области производства продукции растениеводства и животноводства.	- наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах.