Комитет по образованию Псковской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Псковской области «Псковский агротехнический колледж»
(ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж»

_____ / С. А. Янкин /

«_04_» _____09_____ 20_20_г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(Профессиональная подготовка)
«Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»

Форма обучения: очная

Псков
2020

Программа профессионального обучения (Профессиональная подготовка) «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» обсуждена и принята методическим советом 07.09.2020г., протокол № 1.

Разработчик программы:

Преподаватель ГБПОУ ПО
«Псковский агротехнический
колледж» _____ / О.В. Горланова/
Подпись

Эксперты:

Заместитель директора
ЗАО «Агрофирма «Победа» _____ / С.В. Пауков/
Подпись

Заместитель директора
по региональному развитию
Обособленного подразделения
ФГБНУ ФНЦ ЛК в г. Псков _____ /А.Д. Степин /
Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

I ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....**Ошибка! Закладка не определена.**

II ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 4

III КАТЕГОРИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ 4

IV ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ПРОГРАММЫ..... 4

V ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 4

VI УЧЕБНЫЙ ПЛАН 6

VII КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК 6

VIII СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 7

IX ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 8

X ФОРМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 9

XI КОМПОНЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ РАЗРАБОТЧИКОМ ПРОГРАММЫ 10

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Благосостояние граждан напрямую связано с уровнем развития аграрного сектора страны. Ведь сельское хозяйство – это обеспечение населения продовольствием. И от того, в каком количестве будет производиться продукция и какого качества, зависит здоровье нации. Помимо этого, аграрный сектор значительно влияет на инфраструктуру сельской местности, обеспечивая деревенских жителей рабочими местами. В экономике нашей страны сельское хозяйство играет важную роль.

2. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Формирование у слушателей программы профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в качестве приемщика сельскохозяйственных продуктов и сырья.

3. КАТЕГОРИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Допускаются лица, не имеющие профессию рабочего или должность служащего.

4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ПРОГРАММЫ

Срок освоения программы - 336 часов.

5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы слушатель должен:

иметь практический опыт:

-взвешивать или измерять продукцию и сырье;

-сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье;

-оформлять установленную документацию.

уметь:

-определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации;

-вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, т.ч. некондиционной;

-готовить продукцию к реализации;

-использовать средства измерения.

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 растениеводческой и животноводческой продукции и сырья;

- правила оформления установленной документации.

Результатом освоения программы является получение следующих компетенций:

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 сырья.
ПК 3.2.	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 4.5	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, 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.	но определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься нием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование модулей, разделов, тем	Всего, час	В том числе			Форма текущего контроля или промежуточной аттестации
			Лек-ции	Практи-ческие занятия	Сам.работа	
1	2	3	4	5	6	7
1	Тема 1. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья	6	4	2	2	зачет
2	Тема 2. Определение качества сдаваемой продукции	6	2	4	2	зачет
3	Тема 3. Взвешивание и измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья	4	2	2	2	зачет
4	Тема 4. Устранения дефектов и причины их возникновения	14	2	12	2	зачет
5	Тема 5. Оформление установленной документации	2	2	-	2	
6	Учебная практика	144		144		диф.зачет
7	Производственная практика	144		144		диф.зачет
	Итоговая аттестация	**6**				Кв.экзамен
	Итого по программе:	**336**	**12**	**308**	**10**	

7. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Количество недель- 10.
Количество учебных дней в неделю – 5-6.
Количество часов обучения в день – 6-8

Время проведения занятий: определяется с учетом пожеланий обучающихся и графика занятости мастерской.

№	Наименование тем, разделов, дисциплин (модулей)	Количество аудиторных часов	Порядковый номер недели обучения (диапазон)
1	Тема 1. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья	6	1
2	Тема 2. Определение качества сдаваемой продукции	6	1
3	Тема 3. Взвешивание и измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья.	4	1
4	Тема 4. Устранения дефектов и причины их возникновения	14	1
5	Тема 5. Оформление установленной документации	2	1
6	Учебная практика	144	2-3-4-5-6
7	Производственная практика	144	7-8-9-10
	Итоговая аттестация	**6**	10

Расписание занятий на каждый период обучения утверждается директором колледжа до начала обучения.

8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

8. 1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**336**
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	308
самостоятельная работа	10
итоговая аттестация – кв. экзамен	6

8.2. Тематический план и содержание программы

№ Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Тема 1. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья	Правила приема сельскохозяйственных продуктов. Правила приема сельскохозяйственного сырья. Сортировка.. Правила сортировки сельскохозяйственных продуктов	6
Тема 2. Определение качества сдаваемой продукции	Правила определения качества. Особенности определения качества продукции животноводства. Особенности определения качества продукции растениеводства. Ведение учета и отчетности по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной.	6
Тема 3. Взвешивание и измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья.	Правила взвешивания. Правила измерения. Марки измерительных приборов. Марки весов. Порядок проведения взвешивания иизмерения.	4
Тема 4. Устранения дефектов и причины их возникновения	Виды дефектов. Причины образования дефектов продукции и сырья. Способы устранения дефектов и причин их возникновения.	14
Тема 5. Оформление установленной документации	Классификация установленной документации. Правила оформления документов. Основная документация на животноводческую продукцию и сырье. Основная документация на растениеводческую продукцию и сырье.	2
УП 01.01	Учебная практика	144
ПП.01.01	Производственная практика	144
Итоговая аттестация	Квал. экзамен	**6**
	ИТОГО	336

9. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1.Жевнин, Д. И. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для студентов ФДП и СПО: учебное пособие / Д. И. Жевнин. — Рязань: РГАТУ, 2019. — 137 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137464

2. Матюхина,З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для сред. проф. образования / З. П. Матюхина. - 7-е изд., испр. - Москва :

Академия, 2016. - 333 с. : цв. ил. - (Профессиональное образование. Повар, кондитер). - Библиогр.: с. 330. - ISBN 978-54468-3304-7 : 848-82.

3. ГОСТ Р 57079-2016. Биотехнологии. Классификация биотехнологической продукции.

2. Требования к материально-техническому обеспечению реализации программы

Реализация программы требует наличие кабинета теоретических занятий и мастерской «Сельскохозяйственные биотехнологии»:

Нитрат-Тест нитратомер портативный, прибор контроля параметров почвы 4 в 1, рассев лабораторный РЛ-1МТ, проращиватель автоматический Tribest "Freshlife FL-3000" , pH-электрод ЭСК-10601/7 комбинированный, центрифуга лабораторная Таглер СМ-12-06 , мельница лабораторная ЛЗМ-1М , микроскоп Биомед 3 , биологическая микролаборатория с микропрепаратами, диафаноскоп ДСЗ-2М , влагомер зерна WILE-65 на 16 культур , автоматическая 1-канальная пипетка 100-1000 мкл, 10-100 мкл, pH метр 0-14, весы лабораторные Масса-К ВК-300.1, бокс ламинарный, мешалка магнитная IKA C-MAG HS 4 с подогревом, стерилизатор воздушный ГП-40 с охлаждением, стерилизатор паровой ВКа-75 ПЗ полуавтоматический, дистиллятор Liston A 1104 со встроенным сборником , химическая посуда, химические реактивы.

3.Требования к кадровым условиям реализации программы

Программа реализуется преподавателями образовательной организации, имеющими высшее образование, соответствующее профилю реализуемой программы.

Учебная практика реализуется мастерами производственного обучения, имеющими образование не ниже среднего профессионального образования и опыт работы по профилю программы не менее одного года.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить повышение квалификации и стажировку по профилю преподаваемых дисциплин (модулей) не реже 1 раза в 3 года.

Производственная практика проводится на базе организации-партнера образовательной организации, с которой заключен договор о прохождении обучающимися практики или договор о сетевом взаимодействии.

10. ФОРМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

1 Текущий контроль

Теоретические знания проверяются в форме устных собеседований и тестирования с разнообразными типами вопросов разного уровня сложности.

Умения и навыки, получаемые в процессе выполнения практических занятий, оцениваются путем визуального наблюдения за процессом работы и конечного результата.

2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация предназначена для оценки освоения слушателем программы и проводится в форме зачета, дифференцированного зачета в соответствии с учебным планом и программой.

3 Итоговая аттестация

Освоение программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

11. КОМПОНЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ РАЗРАБОТЧИКОМ ПРОГРАММЫ

Лицам, успешно освоившим программу профессионального обучения (профессиональная подготовка) «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о квалификации установленного образца.