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 /

«07» 09 _____ 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(Повышение квалификации)
«Заготовитель продуктов и сырья»

Форма обучения: очная

Псков
2020

Программа профессионального обучения (Повышение квалификации) «Заготовитель продуктов и сырья» обсуждена и принята методическим советом 07.09.2020г., протокол № 1.

Разработчик программы:

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

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 5

VI УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....7

VII КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.....8

VIII СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....8

IX ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....13

X ФОРМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 15

XI КОМПОНЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ РАЗРАБОТЧИКОМ ПРОГРАММЫ 16

I ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Заготовители продуктов и сырья организуют и осуществляют сбор и закупки продуктов и сырья различного происхождения у населения, в учреждениях и организациях. Они разбираются как в дикорастущем лекарственно-растительном сырье, так и в сельскохозяйственных сырье и продукции, во вторсырье и пищевых отходах, а также в технологических процессах сбора, закупки и сдачи продуктов и сырья различного происхождения.

Заготовитель продуктов и сырья собирает, сортирует, взвешивает, упаковывает и сдает дикорастущее лекарственно-растительное сырье; закупает сельскохозяйственные продукты и сырье, определяет их качество, обрабатывает, обеспечивает условия их хранения, упаковывает их. Он организует сбор и сдачу вторичного сырья и пищевых отходов: определяет их однородность и пригодность к последующей переработке, обеспечивает санитарные нормы при работе со вторсырьем и организует раздельный сбор пищевых отходов

Объектами профессиональной деятельности являются дикорастущее лекарственно-растительное сырье; сельскохозяйственные сырье и продукция; вторичное сырье; пищевые отходы; технологические процессы сбора, закупки и сдачи продуктов и сырья различного происхождения.

II ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Цель реализации программы: формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности работников в области заготовки сырья и продуктов

III КАТЕГОРИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

ПО программе профессионального обучения (Повышение квалификации) «Заготовитель продуктов и сырья» -обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии.

IVОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ПРОГРАММЫ

Нормативный срок освоения программы - 144 часов.

V ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Программа профессионального обучения (Повышение квалификации) «Заготовитель продуктов и сырья» направлена на совершенствование профессиональной(ых) компетенции(й) для выполнения следующих трудовых действий.

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК)

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.
ПК 1.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
ПК 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
ПК 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы обучения должен иметь практический опыт:

— взвешивать и измерять продукцию и сырье;
— сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье;
— оформлять установленную документацию.

В результате изучения обучающийся должен 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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 растениеводческой и животноводческой продукции и сырья;
- правила оформления установленной документации.

VI УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование модулей, разделов, тем	Всего часов	В том числе			Форма текущего контроля или промежуточной аттестации
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6	
1	**«Заготовитель продуктов и сырья»**	144	36	108	-	
	Итоговая аттестация					Э
	Итого по программе:	144				

VII КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Период обучения: 4 недели.

— Количество недель – 4;
— Количество учебных дней в неделю – 5;
— Количество часов обучения в день – 6;
— Время проведения занятий: с 8-30 по 15-40.

№	Наименование тем, разделов, дисциплин (модулей)	Количество аудиторных часов	Порядковый номер недели обучения (диапазон)
1	«Заготовитель продуктов и сырья»	36/144	1-4
2	Итоговая квалификационная аттестация	8	2
	ИТОГО	**68**	

Календарный учебный график может быть представлен в виде расписания занятий и утверждается директором колледжа до начала занятий по программе.

VIII СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 Общая характеристика рабочей программы

Каждое занятие по темам программы включает в себя теоретическую и практическую части. Теоретическая часть – объяснение нового материала. Практическая часть – освоение навыков в зависимости от темы занятия. Основное место на занятиях отводится практическим заданиям

2 Структура и содержание программы

2.1 Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**144**
в том числе:	
теоретическое обучение	36

лабораторные работы	-
практические занятия	108
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	**8 Э**

1.2. Тематический план и содержание программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*
		36	
Тема 1. Введение. Ознакомление с предприятием. Изучение инструкций по охране труда и технике безопасности.	Ознакомление с квалификационной характеристикой «Заготовителя продуктов и сырья». Ознакомление с предприятием. Основные правила и инструкции по технике безопасности и их выполнение. Правила электробезопасности. Противопожарные мероприятия.	*6*	1
Тема 2. Определение вида, количества и качества закупаемой продукции и сырья органолептическими методами. Работа с ГОСТ.	Освоение комплекса работ по определению вида, количества и качества закупаемой продукции и сырья. Оценка качества закупаемой продукции и сырья органолептическими методами. Сравнение качества закупаемой продукции и сырья с ГОСТами Соблюдение требований безопасности труда и личной гигиены.	18	1
Тема 3. Подготовка помещения и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья. Подготовка моющих дезинфицирующих средств.	Подготовка помещения и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья. Подготовка моющих и дезинфицирующих средств.	12	1
Тема 4. Прием и учет закупаемой продукции и сырья растительного происхождения.	Освоение техники приема и учет закупаемой продукции и сырья растительного происхождения. Определение количества закупаемой продукции и сырья растительного происхождения; оценка качества закупаемой продукции и сырья растительного происхождения в соответствии с действующими заготовительными стандартами и закупочными ценами	12	1

Тема 5. Прием закупаемой продукции и сырья животного происхождения	Освоение техники приема и учет закупаемой продукции и сырья животного происхождения. Определение количества закупаемой	12	1
	продукции и сырья животного происхождения; оценка качества закупаемой продукции и сырья животного происхождения в соответствии с действующими заготовительными стандартами и закупочными ценами		1
Тема 6. Сортировка и упаковка продукции. Учет закупаемой продукции и сырья животного происхождения. Оформление приемо-сдаточной документации	Сортировка и упаковка продукции. Учет закупаемой продукции и сырья животного происхождения. Оформление приемо-сдаточной документации и ведение форм отчетности.	12	1
Производственная практика Организация закупки сельскохозяйственной продукции и сырья. Заготовка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения (Проведение сортировки плодоовощного сырья). Заготовка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения (Определение качества зерна по действующим стандартам). Определение засоренности зерна. Заготовка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения (Определение качества картофеля по действующим стандартам). Заготовка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения (Проведение органолептической оценки плодов и овощей). Измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья. Хранение сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения. Упаковка и транспортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения. Заготовка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Расчет молока, поступившего на предприятие. Приёмка и оценка качества молока.		108	2

Заготовка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения		

IX УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники:

1. Растениеводство. Практикум 2-е издание, исправленное и дополненное. Учебное пособие для СПО./ И.П. Таланов – Москва: Издательство Юрайт, 2020.-328с. – (Профессиональное образование).
2. Н.Н. Мороз, Б.С. Убушаев СООРУЖЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» https://ru.scribd.com/doc/280737043/Сооружения
3. Растениеводство: учебник СПО/ В. А. Федотов, С. В. Кадыров, Д. И. Щедрина, О. В. Столяров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-5983-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146916.
4. Растениеводство: учебное пособие для спо / В. Е. Ториков, Н. М. Белоус, О. В. Мельникова, С. В. Артюхова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 604 с. — ISBN 978-5-8114-5867-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147327
5. Растениеводство. Практикум 2-е издание, исправленное и дополненное. Учебное пособие для СПО/ И.П. Таланов – Москва: Издательство Юрайт, 2020 -328с. – (Профессиональное образование).
6. Савельев, В. А. Растениеводство: учебное пособие для спо / В. А. Савельев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-5690-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147395.
7. Агрономический портал - сайт о сельском хозяйстве России - http://agronomiy.ru/
8. ГОСТ Р 57079-2016. Биотехнологии. Классификация биотехнологической продукции.

Дополнительные источники:

1. Курбанов, Р. Ф. Инновационные технологии и средства улучшения естественных и культурных травостоев: учебное пособие / Р. Ф. Курбанов, В. Е. Саитов, А. В. Созонтов. — Киров: Вятская ГСХА, 2018. — 73 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129588

2 Требования к материально-техническому обеспечению реализации программы.

Реализация учебной программы требует наличия мастерской «Сельскохозяйственные биотехнологии».

Оборудование лаборатории:

Прибор контроля параметров почвы 4 в 1, рассев лабораторный РЛ-1МТ, центрифуга лабораторная Таглер СМ-12-06, микроскоп Биомед 3, биологическая микролаборатория с микропрепаратами, диафаноскоп ДСЗ-2М, влагомер зерна WILE-65 на 16 культур, pH метр 0-14, весы лабораторные Масса-К ВК-300.1, бокс ламинарный, мешалка магнитная IKA C-MAG HS 4 с подогревом, стерилизатор паровой ВКа-75 ПЗ полуавтоматический, дистиллятор Liston A 1104 со встроенным сборником, химические реактивы, химическая посуда.

Требования к кадровым условиям

Программа реализуется преподавателями образовательной организации, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин.

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.

X ФОРМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения практического опыта и умений обучающихся осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий во время производственной практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	Выбор технологии, составление технологической схемы производства продукции растениеводства Определение и учет продукции растениеводства	Оценка выполнения заданий
ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.	Выбор операций по первичной обработке продукции растениеводства Подбор технологического оборудования для первичной обработки продукции растениеводства	Оценка выполнения практических работ Тестирование
ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.	Выбор методов оценки и контроля сырья, кормов, продукции растениеводства Контроль и оценка качества кормов, продукции растениеводства	Оценка выполнения практических работ
ПК 2.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства	Выбор технологии, составление технологической схемы производства продукции животноводства Определение и учет продуктивности животных и птицы	Оценка выполнения заданий
ПК 2.2 Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства	Выбор операций по первичной обработке продукции животноводства Подбор технологического оборудования для первичной обработки продукции животноводства	Оценка выполнения практических работ Тестирование
ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	Выбор методов оценки и контроля сырья, кормов, продукции животноводства Контроль и оценка качества кормов, продукции животноводства	Оценка выполнения практических работ

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Итоговая аттестация осуществляется в форме квалификационного экзамена.

XI КОМПОНЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ РАЗРАБОТЧИКОМ ПРОГРАММЫ

Лицам, успешно освоившим Программу профессионального обучения (Повышение квалификации) «Заготовитель продуктов и сырья» выдается свидетельство о присвоение квалификации по профессии установленного образца.