

	<p>МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ</p> <p><b>ФИЛИАЛ «АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»</b> ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»</p>	
<p>АТ-РП- МДК.05.01</p>	<p><b>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МДК.05.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»</b></p>	

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Приказ врио директора  
ФИЛИАЛА «АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»  
ГБОУ ВО «ДОНАГРА»  
№ 402/2022 от 30.08 2022 г.  
Н.В. Кислухина  
2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
МДК.05.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПРИЁМЩИК  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»**

Код и наименование специальности	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 455
Реквизиты профессионального стандарта «Технолог производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Приказ Министерства труда России от 28.10.2019 г. № 694
Год начала подготовки	2022 (базовая подготовка)
Форма обучения	Очная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/22 от 30.08.2022 г.
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии специальностей 35.02.05 Агрономия, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Протокол № 08/22 от 30.08.2022 г.
Разработчик	Филиал «Аграрный техникум»

Макеевка 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....3**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫОшибка! Закладка не определена.**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Ошибка! Закладка не определена.**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....Ошибка! Закладка не определена.**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины МДК.05.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПРИЕМЩИК СЕЛЬКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»

является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 35.02.06 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09;

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций: ПК 5.1- ПК 5.3.

**1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам 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 документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
  - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

**знать:**

- виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и

- животного происхождения;
- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.
- холодильная обработка мяса.

**обладать общими и профессиональными компетенциями:**

ОК 01 — выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02 — использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 — планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 — эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05 — осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06 — проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 — содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08 — использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 — пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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.

#### 1.4. Корреляция общих компетенций ФГОС СПО с личностными результатами\*

№	Общие компетенции	ОПОП СПО
1	ОК 01	ЛР2; ЛР6; ЛР13
2	ОК 02	ЛР13; ЛР14; ЛР15
3	ОК 03	ЛР4; ЛР12; ЛР16
4	ОК 04	ЛР11; ЛР14
5	ОК 05	ЛР5
6	ОК 06	ЛР1; ЛР2; ЛР3; ЛР7; ЛР8
7	ОК 07	ЛР2; ЛР10
8	ОК 08	ЛР9
9	ОК 09	ЛР4; ЛР15

\*Примечание: далее личностные результаты планируются с учетом особенностей преподавания данной дисциплины (см. п. 1.3).

#### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОПОП СПО

**ЛР 1.** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

**ЛР 2.** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

**ЛР 3.** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

**ЛР 4.** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

**ЛР 5.** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

**ЛР 6.** Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

**ЛР 7.** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

**ЛР 8.** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

**ЛР 9.** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от

алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

**ЛР 10.** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 11.** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

**ЛР 12.** Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**ЛР 13.** Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

**ЛР 14.** Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

**ЛР 15.** Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации.

**ЛР 16.** Демонстрирующий навыки противодействия коррупции

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
В том числе	
практические занятия	<b>60</b>
лекции	<b>30</b>
Самостоятельная работа обучающегося	-
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

### 2.2. Распределение объема часов ОП по разделам и темам

№	Наименование разделов и тем программы	Учебная нагрузка обучающихся, ч.				
		Объем ОП	Самост. работа	с преподавателем		
				Всего	в том числе	
			Теорет. занятия		ПР	
1	2	3	4	5	6	8
1	<b>Тема 1.</b> Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения	6	-	6	2	4
2	<b>Тема 2.</b> Правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции.	6	-	6	2	4
3	<b>Тема 3.</b> Условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения.	6	-	6	2	4
4	<b>Тема 4.</b> Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения.	8	-	8	2	6

	Способы устранения дефектов и причины и их возникновения.					
5	<b>Тема 5.</b> Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения	12	-	12	2	10
6	<b>Тема 6.</b> Правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья.	12	-	12	4	8
7	<b>Тема 7.</b> Приемка плодоовощных продуктов и сырья.	12	-	12	2	10
8	<b>Тема 8.</b> Правила приемки молока коровьего в соответствии с ГОСТ 31449-2022.	4	-	4	2	2
9	<b>Тема 9.</b> Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.	8	-	8	2	6
10	<b>Тема 10.</b> Значение маркировки для идентификации мяса и мясных пррдуктов.	8	-	8	4	4
11	<b>Тема 11.</b> Оформление первичной докуументации по учету с/х продукции и сырья.	4	-	4	2	2
12	<b>Тема 12.</b> Холодильная обработка мяса.	6	-	6	4	2

**2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК.05.01. Выполнение работ по рабочей профессии  
«Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»**

Наименование разделов и тем	Объем ОП	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК, 3, У формированию которых способствует элемент программы	Материальное и информационное обеспечение занятий
1	2	3	4	5	6	7
<i>4 семестр: объем ОП – 90 часов, лекций - 30 часов, ПЗ – 60 часов.</i>						
<b>Тема 1.</b> Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения	<b>6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК01-ОК09, ПК 5.1- ПК 5.3, У1-У10, 31-38	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1.
		1	Виды закупаемого сырья растительного происхождения. Виды закупаемого сырья животного происхождения.	2		
		2	<b>ПЗ №1</b> Определение вида закупаемого сырья.	2		
		3	<b>ПЗ №2</b> Определение параметров закупаемого сырья.	2		
<b>Тема 2.</b> Правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции.	<b>6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК01-ОК09, ПК 5.1- ПК 5.3, У1-У10, 31-38	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ОИ3.
		4	Качество сельскохозяйственной продукции и сырья. Факторы влияющие на качество.	2		
		5	<b>ПЗ №3</b> Определение качества и соответствия сорту хлебопекарной муки.	2		
		6	<b>ПЗ №4</b> Проверка мёда на натуральность.	2		
<b>Тема 3.</b> Условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и	<b>6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК01-ОК09, ПК 5.1- ПК 5.3, У1-У10, 31-38	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ОИ3.
		7	Организация хранения зерно бобовых и технических культур. Организация хранения скоропортящейся продукции и сырья. Факторы влияющие на сохраняемость продукции.	2		
		<b>Практическое занятие</b>				
		8	<b>ПЗ №5</b> Выбор способа хранения продукции.	2		

животного происхождения.		9	<b>ПЗ №6</b> Оценка убыли продукции при хранении.	2			
<b>Тема 4.</b> Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения.	8	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	ОК01-ОК09, ПК 5.1- ПК 5.3, У1-У10, 31-38	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ОИ3.	
		10	Санитарно технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения. Санитарно технические требования к транспортировке продуктов и сырья.	2			
		<b>Практические занятия</b>					
		11	<b>ПЗ №7</b> Подготовка дезинфицирующего раствора.	2			
		12	<b>ПЗ №8</b> Упаковка продукции и сырья.	2			
		13	<b>ПЗ №9</b> Дезинфекция и подготовка тары, обработка антисептическими растворами.	2			
<b>Тема 5.</b> Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения	12	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	ОК01-ОК09, ПК 5.1- ПК 5.3, У1-У10, 31-38	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ОИ3.	
		14	Содержание Государственного стандарта и технических условий в области закупки продукции и сырья сельскохозяйственного производства.	2			
		<b>Практическое занятие</b>					
		15	<b>ПЗ №10</b> Требования ГОСТ к зерновому сырью и продукции. Требования ГОСТ к плодово-ягодному сырью.	2			
		16	<b>ПЗ №11</b> Требования ГОСТ к молочной и мясной продукции и сырью.	2			
		17	<b>ПЗ №12</b> Проверка соответствия ГОСТ подсолнечного масла	2			
		18	<b>ПЗ №13</b> Сравнение молока изготовленного по ГОСТ и ТУ.	2			
		19	<b>ПЗ №14</b> Проверка соответствия ГОСТ вареной колбасы.	2			
<b>Тема 6.</b> Правила приема и сортировки	12	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>			
		20	Ассортимент зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение. Организации приема и	4	ОК01-ОК09, ПК 5.1- ПК 5.3, У1-	Раздаточный дидактический	

сельскохозяйственных продуктов и сырья.		сортировки зерна. Взвешивание зерна. Осуществление отбора точечных проб. Оборудование для отбора точечных проб. Показатели качества зерна и методы их определения. Приемка зерна, ведение учета массы и оформление сопроводительных документов. Показатели качества муки и методы их определения. Проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур.		У10, 31-38	материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ОИЗ.
	<b>Практическое занятие</b>				
	21	<b>ПЗ №15</b> Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб.	2		
	22	<b>ПЗ №16</b> Оценка качества зерна.	2		
	23	<b>ПЗ №17</b> Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов.	2		
24	<b>ПЗ № 18</b> Ведение учета массы зерноучных продуктов при хранении.	2			
Тема 7. Приемка плодоовощных продуктов и сырья.	<b>12</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК01-ОК09, ПК 5.1- ПК 5.3, У1-У10, 31-38	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ОИЗ.
	25	Ассортимент плодоовощных продуктов и сырья принимаемых на хранение. Оценка качества плодоовощных продуктов и сырья. Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству.  Оформление установленной учетно-огчетной документации.	2		
	<b>Практическое занятие</b>				
	26	<b>ПЗ №19</b> Определение качества картофеля свежего продовольственного.	2		

		27	<b>ПЗ №20</b> Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного.	2		
		28	<b>ПЗ №21</b> Оформление сопроводительных документов.	2		
		29	<b>ПЗ №22</b> Оценка качества свежих яблок.	2		
		30	<b>ПЗ №23</b> Определение качества лука репчатого.	2		
<b>Тема 8.</b> Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2022. Технические условия	<b>4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	ОК01-ОК09, ПК 5.1- ПК 5.3, У1-У10, 31-38	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ОИ3.
		31	Классификация молока коровьего сырого. Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству. Транспортирование и хранение молока коровьего сырого.	2		
		<b>Практическое занятие</b>				
		32	<b>ПЗ №24</b> Оценка качества молока коровьего сырого. Оформление сопроводительных документов.	2		
<b>Тема 9.</b> Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.	<b>8</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	ОК01-ОК09, ПК 5.1- ПК 5.3, У1-У10, 31-38	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ОИ3.
		33	Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат. Приемка скота по количеству и качеству мяса. Подготовка животных к убою методы убоя.	2		
		<b>Практические занятия</b>				
		34	<b>ПЗ №25</b> Изучение технологической инструкции по приемке и предубойной подготовке скота.	2		
		35	<b>ПЗ №26</b> Расчет общей живой массы животных.	2		
		36	<b>ПЗ №</b> Нормы выхода. Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат.	2		
<b>Тема 10.</b> Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов.	<b>8</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	ОК01-ОК09, ПК 5.1- ПК 5.3, У1-У10, 31-38	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ5.
		Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Ветеринарное клеймение мяса.		4		
		<b>Практические занятия</b>				
		37	<b>ПЗ№27</b> Идентификация мяса и мясопродуктов.	2		
		38	<b>ПЗ №28</b> Маркировка мяса	2		
<b>Тема</b>	<b>11.</b>	<b>4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		

Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.		39	Порядок заполнения документов по учету движения животных.	2	ОК01-ОК09, ПК 5.1- ПК 5.3, У1-У10, 31-38	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ОИ3.
		<b>Практические занятия</b>				
		40	<b>ПЗ №29</b> Оформление документов по учету движения животных.	2		
<b>Тема 12.</b> Холодильная обработка мяса.	6	<b>Содержание учебного материала</b>				
		41	Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса. Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения.	4	ОК01-ОК09, ПК 5.1- ПК 5.3, У1-У10, 31-38	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ОИ3.
		<b>Практическое занятие</b>				
		42	<b>ПЗ №30</b> Определение температуры охлажденного и замороженного мяса.	2		
		<b>Экзамен</b>				
		<b>Всего</b>			<b>112</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы дисциплины, необходим кабинет с оборудованием:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- тестовые задания;
- раздаточный дидактический материал;
- учебники, справочные материалы;
- видеопроектор;
- ноутбук;
- экран для показа презентаций.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

*Основные источники:*

1. Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. , Рыжова И.О. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров.

2. Хэнлон Дж.Ф. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение.

3. Шумакова Е.А. Ботаника и физиология растений: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования.

4. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных

продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.-

М.:Издательский центр "Академия",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.

2. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач.

проф. образования / З. П.Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр

«Академия», 2017 — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-007

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- У1 - определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;</li> <li>- У2 - определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</li> <li>- У3 - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения семинарских заданий;</li> <li>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</li> </ul>
<b>Знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- З1 – виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</li> <li>З2 – правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;</li> <li>- З3 - условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;</li> <li>- З4 – санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка устного ответа;</li> <li>- оценка выполнения тестовых заданий;</li> <li>- оценка выполнения письменных заданий;</li> <li>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</li> </ul>

растительного и животного происхождения;	
- 35- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;	

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Коды ОК (из ФГОС СПО)</b>	<b>Критерии оценки личностных результатов обучающихся</b>
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ОК 06</b>	- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; - сформированность гражданской позиции
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ОК 03</b> <b>ОК 06</b>	- оценка собственного продвижения, личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - сформированность гражданской позиции; □- участие в волонтерском движении, общественных объединениях, в студенческом самоуправлении. - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от	<b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b>	- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - проявление правовой активности и навыков

<p>групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>		<p>правомерного поведения, уважения к закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p><b>ОК 09</b> <b>ОК 04</b></p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве</p>
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p><b>ОК 05</b></p>	<p>- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодёжных объединениях</p>
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p><b>ОК 04</b></p>	<p>- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p>	<p><b>ОК 01</b> <b>ОК 05</b></p>	<p>- участие в исследовательской и проектной работе; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</p>
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных,</p>	<p><b>ОК 06</b></p>	<p>- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной</p>

<p>конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>		<p>принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</p>
<p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p><b>ОК 08</b></p>	<p>- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - участие во внеурочных мероприятиях, спортивных секциях, творческих объединениях</p>
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p><b>ОК 07</b> <b>ОК 02</b></p>	<p>- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - проявление навыков цифровой безопасности</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p><b>ОК 06</b></p>	<p>- участие в культурных программах и проектах, посещение концертов, музеев, театров, кинотеатров, художественных выставок</p>
<p>ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье,</p>	<p><b>ОК 06</b></p>	<p>- осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надёжные и безопасные отношения, вступление в брак и ответственное родительство</p>

ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания		
ЛР 13 Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b>	- демонстрация свободы выбора, самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремление к саморазвитию и самосовершенствованию, осознание ценности образования на протяжении всей жизни
ЛР 14 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	<b>ОК 03</b>	- критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности
ЛР 15 Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	<b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b>	- обладающий командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству
ЛР 16 Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	<b>ОК 06</b>	демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности