

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

МДК.05.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПРИЕМЩИК СЕЛЬКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины МДК.05.01 Выполнение работ по рабочей профессии «приемщик сельскохозяйственных 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.

Место междисциплинарного курса в структуру ОПОП – профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»

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 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.

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.

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		8
Общая трудоемкость	198	198
Аудиторные занятия	18	18
Лекции	-	-
Практические занятия	18	18
Самостоятельная работа	180	180
Вид итогового контроля		Экзамен

ОБЪЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Всего – 414 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся –198 часов, включая:

Лекционные занятия – 0;

Практические занятия – 18;

Самостоятельная работа обучающихся – 180.

Учебная практика –72.

Производственная практика –144.